



NACIONAL



RESOLUCION 494/1994
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Código Alimentario Argentino -- Modificación.

Fecha de Emisión: 07/07/1994; Publicado en: Boletín
Oficial 14/07/1994

Artículo 1º -- Modifíquese el art. 982 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 982. -- Con las denominaciones de agua potable de suministro público y agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: No deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios. Ambas deberán cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas siguientes: Características físicas: Turbiedad: máx. 3 N T U; color: máx. 5 escala Pt-Co; olor: sin olores extraños. Características químicas: pH: 6,5 - 8,5; pH sat.: $\text{pH} \pm 0,2$. Sustancias inorgánicas: Amoníaco (NH_4^+) máx.: 0,20 mg/l; Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l; Arsénico (As) máx.: 0,05 mg/l; Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l; Cianuro (CN^-) máx.: 0,10 mg/l; Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l; Cloruro (Cl^-) máx.: 350 mg/l; Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l; Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l; dureza total (CaCO_3) máx.: 400 mg/l; Fluoruro (F^-): para los fluoruros la cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida: Temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1,7; temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5; temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 14,7 - 17,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3; temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 17,7 - 21,4, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,2; temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 21,5 - 26,2, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,0; temperatura media y máxima del año ($^{\circ}\text{C}$) 26,3 - 32,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8; Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l; Manganeseo (Mn) máx.: 0,10 mg/l; Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l; Nitrato (NO_3^-) máx.: 45 mg/l; Nitrito (NO_2^-) máx.: 0,10 mg/l; Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l; Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l; sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l; Sulfatos ($\text{SO}_4^{=}$) máx.: 400 mg/l; Cloro activo residual (Cl) mínimo: 0,2 mg/l. La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. Característica Microbiológicas: Bacterias coliformes: NMP a 37°C - 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3. Escherichia coli: ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml. En la evaluación de la potabilidad del agua ubicada en reservorios de almacenamiento domiciliario deberá incluirse entre los parámetros microbiológicos a controlar el recuento de bacterias mesófilas en agar (APC - 24 hs. a 37°C); en el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la

higienización del reservorio y un nuevo recuento. En las aguas ubicadas en los reservorios domiciliarios no es obligatoria la presencia de cloro activo. Contaminantes orgánicos: THM, máx.: 100 ug/l; Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l; Clordano, máx.: 0,30 ug/l; DD T (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l; Detergentes, máx.: 0,50 mg/l; Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l; Lindano, máx.: 3,00 ug/l; Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l; 2,4 D, máx.: 100 ug/l; Benceno, máx.: 10 ug/l; Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l; Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l; 1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l; 1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l; Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l; 2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l; Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l; 1,1 Dicloroetano, máx.: 0,30 ug/l; Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l; 1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l; Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l; Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l; Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l; Metil Paratión, máx.: 7 ug/l; Paratión, máx.: 35 ug/l; Malatión, máx.: 35 ug/l. Los tratamientos de potabilización que sea necesario realizar deberán ser puestos en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

Art. 2° -- Modifíquese el art. 983 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 983. -- Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada, a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico, en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21°C. Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos: 1. La decantación y/o

filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras. 2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación. 3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos. 4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente. Características físicas: Turbiedad, máx.: 3 N T U; color máx.: 5 Escala Pt-Co; olor: característico. Características químicas: pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0. Sustancias inorgánicas: Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l; Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l; Arsénico (As) máx.: 0,05 mg/l; Cadmio (Cd) máx.: 0,01 mg/l; Cianuro (CN⁻) máx.: 0,10 mg/l; Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l; Cloro residual (Cl) máx.: 0,5 mg/l; Cloruro (Cl⁻) máx.: 350 mg/l; Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l; Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l; Fluoruro (F⁻), máx.: 2,0 mg/l; Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l; Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l; Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l; Nitrato (NO₃⁻) máx.: 45 mg/l; Nitrito (NO₂⁻) máx.: 0,10 mg/l; Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l; Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l; Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l; Sulfatos (SO₄⁼) máx.: 500 mg/l; La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la autoridad sanitaria nacional. Características microbiológicas: bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3. Escherichia coli: Ausencia en 100 ml. Pseudomonas aeruginosa: Ausencia en 100 ml. Bacterias mesófilas (APC - 37 °C - 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento. Contaminantes orgánicos: THM,

máx.: 100 ug/l; Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l; Clordano, máx.: 0,30 ug/l; DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l; Detergentes, máx.: 0,50 mg/l; Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l; Lindano, máx.: 3,00 ug/l; Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l; 2,4 D, máx.: 100 ug/l; Benceno, máx.: 10 ug/l; Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l; Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l; 1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l; 1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l; Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l; 2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l; Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l; 1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l; Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l; 1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l; Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l; Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l; Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l; Metil Paratión, máx.: 7 ug/l; Paratión, máx.: 35 ug/l; Malatión, máx.: 35 ug/l. Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas: a) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas. 2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con níquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado. 3) Con tapas-rosca de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquellas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos: a) La denominación de producto mediante las expresiones "Agua de bebida embotellada (o envasada)", "Agua potable embotellada (o envasada)", "Agua tratada embotellada (o envasada)", "Agua de mesa embotellada (o envasada)", "Soda en botellas". b) Marca registrada. c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora. d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el inc. 3, mediante expresiones como "desazufrada", "defluorurada", o similares. e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales. f) Número de registro del producto y del establecimiento otorgados por autoridad sanitaria competente. g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión "Consumir preferentemente antes de ...", llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante. h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente. i) La indicación "Gasificada" cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados "Soda" o "Soda en botellas". Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral. En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquéllos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente. Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones: 1. Lugar y/o situación de la captación del agua. 2. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados. 3. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de

limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción. Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el anexo I, por el art. 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos. Todo establecimiento embotellador de los productos consignados en el presente artículo deben contar con un asesor técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

Art. 3° -- Incorpórese al Código Alimentario Argentino el anexo I del art. 983 el que quedará redactado de la siguiente forma: Anexo I del art. 983: Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas. Definiciones: Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua. Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua. Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado. Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto. Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor. Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como planta. Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado. Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar. Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente. Requisitos para los establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios deben ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza. La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra-puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios. Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado. Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierra-puertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes. Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa. Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse. Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite

contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas. Requisitos de higiene: Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía. El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60°C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenoltaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua. Controles: Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote.

Art. 4° -- Modifíquese el art. 1017 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 1017. -- La soda en sifones deberá estar elaborada con agua potable que responda a las características físicas, químicas y microbiológicas y a los límites establecidos para contaminantes orgánicos consignados en el art. 983. Los establecimientos elaboradores de soda en sifones que no cuenten con suministro de agua potable o que la provisión les resulte insuficiente podrán recurrir a otras fuentes que autorice la autoridad sanitaria competente. En caso de ser necesario para asegurar la calidad del producto se permitirán los siguientes tratamientos previa autorización de la autoridad sanitaria competente. 1. La decantación y/o filtración al efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcillas y otras. 2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de azufre y/o hierro, mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación. 3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitrato u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos, con declaración en el rotulado. 4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación autorizada por la autoridad sanitaria competente. La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores químicos distintos de los consignados en el art. 983 si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de contar o aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. En este caso deberá consignarse en el rótulo la localidad de elaboración y no podrán expendirse fuera de ella. La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de estos productos a las restantes jurisdicciones y a la autoridad sanitaria nacional. La soda en sifones deberá contener gas carbónico a una presión no menor de 1.5 atmósferas medida a 21°C. El producto a la salida de la línea de llenado deberá presentar valores residuales mínimos de 0,2 mg/l de cloro activo y/o de 0,2 mg/l de ozono.

Art. 5° -- Incorpórese al Código Alimentario Argentino el art. 1017 bis. el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 1017 bis. -- La soda en sifones deberá suministrarse en envases de vidrio o de materiales plásticos aprobados para este fin y presentarse obturados en alguna de las siguientes formas: 1. Con tapas sifones de estaño técnicamente puro o aleado con no más de 20 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado. Deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas que puedan estar en contacto con el líquido estarán revestidas con estaño técnicamente puro o aleado con no más de 10 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de 1 mm

de espesor como mínimo. 2. Con tapas sifones fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, de la caseína y otras sustancias análogas, todas autorizadas por el presente Código, las que deberán cumplir, cuando se las mantenga durante 24 horas en contacto con agua carbónica a 10 atmósferas de presión, con los límites de cesión establecidos en el presente Código. Antes de que los sifones abandonen la sala de elaboración y envasado deberá cubrirse sus cabezas con una funda protectora como puede ser un film de polietileno termosellado o similares u obturarse sus picos con una cápsula. Todos los materiales deberán estar autorizados en el Código. Los sifones llevarán en el cuerpo del envase o en la malla o armadura protectora, grabadas, estampadas, vitrificadas o pintadas las siguientes exigencias de rotulación: Denominación del producto que deberá expresarse con el término "Soda". Marca. Volumen neto expresado en unidades del sistema métrico legal argentino. Nombre y domicilio del productor. Número de inscripción del establecimiento y número de aprobación del producto. Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua autorizado por el art. 1017 inc. 3 que podrá indicarse con expresiones tales como "desfluorada", "desnitrada" o similares. La autoridad sanitaria competente podrá autorizar que los números de establecimiento y de producto, el nombre, domicilio y el tratamiento realizado se consignen en la funda plástica protectora de los cabezales. En caso de producirse un cambio de domicilio del establecimiento elaborador y la dirección anterior se encuentre indicada en forma indeleble en el cuerpo del envase, el nuevo domicilio podrá indicarse en la funda plástica protectora o deberá notificarse de inmediato el cambio a la autoridad sanitaria competente. Podrán estar provistos de malla, armadura, blindaje o sistema protector adecuado que permita la visualización del contenido del envase por lo cual, no podrá cubrir más del 60 % de su superficie lateral, permitiendo asimismo la visualización del fondo del envase. Los sifones podrán llevar grabada, estampada, vitrificada o pintada en forma indeleble la leyenda "Envase no negociable", "Este envase no puede venderse" u otras expresiones semejantes.

Art. 6° -- Modifíquese el art. 1018 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 1018. -- Los sifones que se utilicen para la preparación de soda en el momento, deberán ser de alguno de los materiales autorizados y llevarán armadura protectora y dispositivo de seguridad para evitar sobrepresión.

Art. 7° -- Incorpórese al Código Alimentario Argentino el Art. 1018 bis, el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 1018 bis. -- Queda prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro.

Art. 8° -- Modifíquese el art. 1019 de Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 1019. -- En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y cualquier otro tipo de locales de expendio, los esqueletos con sifones y las estibas de esqueletos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no almacenarse en lugares insalubres y/o inadecuados".

Art. 9° -- Incorpórese al Código Alimentario Argentino los arts. 1019 bis y 1019 tris los que quedarán redactados de la siguiente forma: Art. 1019 bis. -- Todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberá contar con un asesor técnico que por la naturaleza de sus estudios esté capacitado, a juicio de la autoridad sanitaria competente, para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tareas que podrán realizarse sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva. En todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberán realizarse periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos. Estos controles se realizarán en el laboratorio de la empresa en caso de contarse con uno adecuado a tales fines o en laboratorios de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los exámenes microbiológicos y los exámenes físicos y químicos se realizarán obligatoriamente con frecuencia mínima trimestral y anualmente, respectivamente. Podrá autorizarse un intervalo mayor en los exámenes microbiológicos en casos debidamente justificados. Se deberá llevar un Registro de los controles analíticos realizados con la indicación de la fecha de toma de muestra, registro que deberá ser mantenido por el término de dos (2) años; Art. 1019 tris. -- En la solicitud de aprobación del producto que se presente ante la autoridad sanitaria

competente se deberá consignar además de las informaciones generales, las siguientes: 1. Lugar y/o situación de la o las captaciones del agua. 2. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación y/o recolección del agua, reservorios, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados. 3. Sistemas y equipos para los procesos de decantación, filtración, cloración, gasificación y toda operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resulte necesario efectuar el saneamiento total o parcial del establecimiento deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de desinfección se realizarán manteniendo en receso el proceso de producción. Todas las plantas deberán cumplir con las exigencias generales indicadas para los establecimientos que elaboran alimentos y a las particulares consignadas en el art. 119 y en el anexo del art. 1017. Con carácter de excepción y por razones muy justificadas, la autoridad sanitaria competente podrá permitir que no se cumplan algunos de los requisitos relativos a las plantas de elaboración que se indican en el anexo del art. 1017. La empresa tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que padezca una enfermedad transmisible por el agua o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o sufra de diarrea, trabaje en zonas donde se manipula el agua.

Art. 10. -- Incorpórese al Código Alimentario Argentino el anexo al art. 1017 el que quedará redactado de la siguiente forma: Anexo al art. 1017. -- Objeto: En este anexo se establecen exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos que elaboran soda en sifones. Definiciones: Captación: Conjunto de operaciones requerido para la obtención del agua. Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado. Contaminación: Presencia de toda sustancia objetable en el producto. Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agente químico y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor. Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea en donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como planta. Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del agua a envasar. Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado. Tratamientos: Operaciones destinadas a eliminar elementos indeseables las que deben ser autorizadas por autoridad sanitaria competente. Automático: Sistemas o dispositivos mecánicos que impidan el contacto humano directo. Requisitos para el establecimiento: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otro material que permita su adecuada limpieza. La planta debe estar adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. No presentará fisura, grietas ni ningún tipo de pérdidas. En caso de utilizarse pozos de extracción de agua, éstos deberán ser construidos en un todo de acuerdo con las reglamentaciones de O. S. N. y/o autoridad competente en la materia y estarán inscriptos según las normas en vigencia. Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. Todo reservorio de agua destinada a la elaboración de soda deberá cumplir con las exigencias de O. S. N. y/o autoridad competente en la materia, no presentará fisuras, grietas, ni pérdida de ningún tipo. Las tapas serán de material no corroíble y deberá permitir una fácil inspección del interior del reservorio. Las tapas superiores contarán con un sistema de cierre lo suficientemente hermético como para impedir la entrada de polvos, insectos, lluvias y otros contaminantes que deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente. La sala de elaboración y llenado deberá estar aislada de los otros sectores del establecimiento,

cerrada en todo su contorno (paredes, techo) y provista de cierra-puertas automático. Todos los envases llenos deberán ser inspeccionados ocularmente. Debiendo disponerse como mínimo de una pantalla iluminada dispuesta especialmente para este fin. En la sala de elaboración y llenado no podrán almacenarse elementos que no estén directamente afectados a esa etapa de la fabricación salvo en situaciones de emergencia justificada. Requisitos de Higiene: Todos los locales y anexos vinculados con la toma de agua, su eventual tratamiento, almacenamiento y envasado así como cualquier etapa de la industrialización deberán mantenerse en adecuado estado de pulcritud y limpieza. Los reservorios de agua, las tuberías, equipos de tratamiento, elaboración y llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento de detectarse alguna anomalía. El o los pozos que se utilicen como fuente de agua serán desinfectados, como mínimo, cada seis meses, con intervención del asesor técnico quien registrará debidamente esta operación, en un libro habilitado al efecto por la autoridad competente. El agua de pozo será analizada bacteriológicamente con una frecuencia mínima mensual procediéndose a su desinfección toda vez que se excedan los límites establecidos en el art. 983. El lavado de los sifones será obligatorio previo al llenado y deberá efectuarse en equipos automáticos ubicados inmediatamente antes de la línea de llenado. Los equipos de lavado de los sifones contarán con zonas de lavado y enjuague claramente diferenciadas y con circuitos independientes de circulación de agua. El circuito de lavado deberá presentar en todo momento una concentración mínima de 20 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otros agentes bactericidas, aprobados por la autoridad sanitaria competente. Los cajones porta envases serán perfectamente higienizados y desinfectados en las lavadoras. El agua de lavado de los cajones deberá contener en todo momento una concentración de cloro de 5 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otro bactericida aprobado por la autoridad sanitaria competente.

Art. 11. -- Acuérdate a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución un plazo de trescientos sesenta (60) días a partir de su publicación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán realizar modificaciones que impliquen cambios estructurales en los establecimientos actualmente autorizados y los que se encuentran en curso de autorización.

Art. 12. -- Comuníquese, etc.

Mazza.

