



NACIONAL



RESOLUCION 1542/1990
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Alimentos -- Derogación de modificaciones dispuestas por la res. 606/88, 1687/88 y 2000/88, 1505/90 -- Modificación del Código Alimentario Argentino.

Fecha de Emisión: 12/09/1990; Publicado en: Boletín Oficial 26/09/1990

Artículo 1º -- Deróganse las siguientes modificaciones al Código Alimentario Argentino dispuestas por la res. 1505: Art. 1342; 2º párrafo que decía: "Deberán expendirse en góndolas y/o estanterías o fracciones de las mismas, separados de los alimentos corrientes, identificados con carteles bien visibles con la leyenda "Alimentos Dietéticos o Alimentos para regímenes Especiales". Art. 1347; que decía: "Los alimentos que contengan o se les haya incorporado drogas o sustancias no nutrientes que posean una acción medicamentosa terapéutica, así como aquellos que en virtud de su composición especial en principios alimenticios o nutrientes se administren con finalidad terapéutica, serán considerados como especialidad medicinal y su expendio se hará exclusivamente en farmacias. Los edulcorantes no nutritivos que se expendan en forma de polvo, tabletas, cápsulas, solución o cualquier otra forma farmacéutica, serán considerados como producto medicinal, tengan o no los excipientes o vehículos valor nutricional". Art. 1349; 3º y 4º párrafos que decían: En la rotulación deberá incluirse con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la siguiente indicación: La ingesta diaria admitida de edulcorante no nutritivo para un adulto no debe ser mayor de 150 mg de sacarina, 600 mg de ciclamato (calculados como los ácidos respectivos) y 2400 mg de aspartamo, según corresponda. En el caso de bebidas analcohólicas gasificadas en envases de vidrio pintados y/o vitrificados rotulados en la etapa se permite reemplazar las palabras ingesta diaria admitida por la abreviatura IDA. Art. 1370; inc. c), 3º párrafo que decía: Las bebidas sin alcohol dietéticas y los productos para prepararlas por dilución se presentarán en envases de volumen no mayor de dos (2) litros. Art. 1370, apartado indicado con el número 2 que decía: 2. La siguiente indicación: La ingesta diaria admitida para adultos no debe ser mayor de 150 mg de sacarina, 600 mg de ciclamato (calculados como los ácidos respectivos) y 2400 mg de aspartamo. En el caso de las bebidas analcohólicas gasificadas en la etapa corona se podrá reemplazar las palabras ingesta diaria admitida por la abreviatura IDA. Art. 1371; inc. d) que decía: No se admite la elaboración de bebidas analcohólicas de bajo valor glucídico. Art. 1371; el párrafo que decía: Si el producto contiene sorbitol o xilitol deberá consignar en el rotulado: Contiene sorbitol y/o xilitol: Puede tener efectos laxantes.

Art. 2º -- Derógase la modificación del art. 815 dispuesta por res. 2000/88 que establecía: Art. 815-(Res. 2000, 23/9/88) con la denominación de Jalea de fantasía, en polvo o jalea de Fantasía, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo o la jalea preparada con: a) Gelatina comestible; b) Gelificantes: Pectinas, goma arábica, goma tragacanto, goma espina corona, agar-agar, alginatos de sodio, de potasio, carragenina, furcellerán u otros que a ese mismo efecto se autoricen en el futuro por la autoridad nacional; c) Mezcla de las sustancias gelificantes mencionadas en a) y b); d) Edulcorantes: Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, deshidratados o sus mezclas, jarabe de alta fructosa; e) Acido: Cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, adípico, 1-

ascórbico o sus mezclas; f) Esencias naturales y/o sintéticas; g) Colorantes naturales (art. 1324, incs. 1 y 2). Estos productos se rotularán: Jalea de fantasía en polvo o jalea de fantasía, según corresponda. Cuando hubieran sido adicionados con esencias naturales, deberán llevar en el rótulo la expresión: Con esencia de ... o con esencia natural de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o del sabor que imitan. Si la acción del gelificante está dada únicamente por gelatina, se podrá agregar en el rótulo: Postre de gelatina. En todos los casos la rotulación deberá efectuarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, formando una o dos frases, para las que se presenten en forma de polvo, se consignará en el rótulo su manera de preparación y caracteres y lugar bien visible año de elaboración. Para las jaleas preparadas se consignará en el rótulo, fecha de vencimiento y con caracteres bien visibles, la leyenda: "Manténgase refrigerado".

Art. 3° -- Deróganse las modificaciones al Código Alimentario Argentino dispuestas por res. 1687/88 que establecían: Yerba mate - Art. 1193 - (Res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89. Con la denominación de yerba mate o yerba se entiende el producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas de *Ilex paraguayensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales. Art. 1194 - (res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89. Con las denominaciones que siguen se entienden los productos que a continuación se definen: 1. Yerba mate canchada es la yerba zapecada, secada y groseramente triturada; 2. Yerba mate elaborada es la yerba canchada que contiene más del 10 por ciento de yerba en polvo que pase por el tamiz de 16 mallas por centímetro lineal (ASTM N° 40); 2.1. Yerba mate elaborada con palo es la yerba que contiene fragmentos de ramas secas groseramente trituradas (palos). 2.2. Yerba mate elaborada sin palo o despalada o despalillada es la yerba de la cual, durante la elaboración, se han eliminado los palos; 3. Mate soluble, mate instantáneo, extracto de mate en polvo,

concentrado de mate en polvo es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente de la yerba mate. Art. 1195 - (res. 1687, 24/8/88) suspendido por res. 112/89, La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expendan deberá responder a las siguientes características: a) Humedad (100-105° C), ...Máx... 9,5 %; b) Cenizas totales (500-550° C), Método ADAC (s/ prod. seco) ...Máx... 9,0 %; c) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % p/ v, Método ADAC (sobre prod. seco) ...Máx... 1,5 %; d) Cafeína: Método de Cortes (sobre prod. seco) ...Mín... 0,6 %; e) Extracto acuoso: Método ADAC (sobre prod. seco) ...Mín... 2,5 %; f) Fibra cruda: método Dir. Nac. Química (sobre prod. seco); Yerba mate despalada ...Máx... 22 % - Yerba mate con palo ...Máx... 27 %; g) Sustancias vegetales extrañas ...Máx... 0,1 %; h) Semillas de yerba mate ...Máx... 1 %; i) No deberá estar ardida, agotada o alterada. Art. 1195 bis - (res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89, La Yerba mate soluble deberá responder a las siguientes características: a) Humedad (100-105° C) ...Máx... 7,5 %; b) Cenizas totales (500-550° C) ...Máx... 9,0 %; c) Nitrógeno total ...Máx... 3,0 %; d) Hidratos de Carbono totales (como glucosa ... 18-24 %); e) Bases purínicas totales: Método de Bailey-Andrew ...Mín... 2,5 %; f) Alcalinidad de las cenizas (en ml de ácido M/g de cenizas ...25-30 %); g) pH de una solución al 2 % p/v en agua destilada ...5,0-6,0 %. Se presentará como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir su hidratación. Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono y de aromatizantes artificiales. Art. 1196 - (res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89, La yerba mate elaborada debe expendirse al público en envases de primer uso los que deberán tener cierres de garantía (sello, precinto, faja u otro permitido por la autoridad sanitaria competente), quedando prohibido fraccionar su contenido para la venta al detalle. En la rotulación se consignará el título de yerba mate que corresponda de acuerdo con la clasificación del art. 1195 inc. f) con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. La mezcla de yerba mate de distintos orígenes geográficos, no podrá expendirse con la indicación parcial de una sola procedencia. Art. 1197 - (res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89. Se entiende por yerba mate en bolsita (yerba mate en saquitos o yerba mate en saquitos) a la yerba mate contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos: a) El material de la bolsita deberá ser

inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate; b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 ó 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que serán sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del art. 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso; c) Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado a los fines a que se destinan; d) El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. La yerba mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el art. 1195. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda. En bolsitas, En saquitos o En saquitones, además del peso neto de cada unidad, número de éstas, año de elaboración, tipo de yerba mate de acuerdo con el art. 1195, inc. f). Art. 1198 - (Res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89, Con la denominación de yerba mate compuesta o yerba mate aromatizada según corresponda de acuerdo con su composición, se entenderá el producto constituido por yerba mate elaborada despalillada o... con palo adicionada de hasta 10 % en total de una o varias hierbas sápidas-aromáticas de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso (infusión o mate): Cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero y peperina. Estos vegetales deberán satisfacer las exigencias establecidas en este Código y/o en la Farmacopea Nacional Argentina. El producto final no contendrá más del 9,5 % de agua ni más del 2 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % p/v calculados ambos sobre producto seco. Este producto se expenderá en envases bromatológicamente aptos, con rótulo reglamentario en el que deberán figurar en forma bien visible el nombre, proporción de los componentes y la fecha de vencimiento. La denominación del producto será yerba mate despalillada (o con palos) compuesta o ...aromatizada, o ...aromatizada con... (llenando el espacio en blanco con el o los nombres que correspondan). En esta denominación podrán utilizarse los nombres genéricos o regionales de las hierbas que entran en su elaboración tales como: Hierbas cordilleranas, serranas, u otros similares. No podrá figurar la designación de las hierbas sápidas-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5 %. Art. 1198 bis - (res. 1687, 24/8/88), suspendido por res. 112/89. En todo establecimiento en que se procese, envase o manipule yerba mate, queda prohibida la tenencia de sustancias y vegetales adulterantes del producto mencionado los que serán decomisados donde se los hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su genuinidad.

Art. 4° -- Modifícase la redacción del art. 3° del Código Alimentario Argentino, dispuesta por res. 606/88 y que decía: Todo proceso de elaboración que explícitamente no figure en el presente Código será lícito si no introduce elementos extraños e indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos

terminados de que se trate. Todo alimento elaborado y no definido por el presente Código podrá ser aprobado para su expendio por la autoridad sanitaria competente, siempre que sus materias primas, técnicas de elaboración, aptitud bromatológica y envase respondan a las exigencias de este Código. Se admitirá la presencia de aditivos que se encuentren autorizados para productos alimenticios de similares características y en las mismas proporciones. En el caso que el producto presentado no pueda asimilarse a ningún producto regulado por el presente Código no podrá admitirse la presencia de aditivos alimentarios. Todos los productos alimenticios aprobados por este artículo que contengan aditivos podrán tener tránsito federal solamente después de su aceptación por la autoridad sanitaria nacional, a la que se elevarán certificados y monografías. La autoridad sanitaria nacional,

dentro de un plazo de 45 días hábiles efectuará las comunicaciones correspondientes a la autoridad sanitaria competente. No se podrán aprobar por este artículo alimentos dietéticos o para regímenes especiales. En el rótulo de los envases de estos productos deberá figurar, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la nómina de los ingredientes y aditivos en el orden decreciente de sus proporciones. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar en el rótulo: Contenido neto, en peso o volumen (según corresponda); peso escurrido (si correspondiere); Fecha de elaboración (día, mes, año o mes y año, o año únicamente), según las características del producto. Cuando tuviere una vida útil limitada, podrá exigirse: La fecha de vencimiento de su aptitud para el consumo, así como las condiciones en que debe mantenerse, la que quedará redactada de la manera siguiente: Todo proceso de elaboración que implícitamente no figure en el presente Código, será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altere el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate. Todo alimento elaborado y no definido por el presente Código, incluidos los alimentos para Regímenes Especiales, podrá ser aprobado para su expendio por la autoridad sanitaria competente, siempre que sus materias, aditivos agregados en las proporciones admitidas, técnicas de elaboración, aptitud bromatológica y envase respondan a las exigencias de este Código. En el rótulo de estos productos debe figurar, inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la nómina de ingredientes y aditivos en el orden decreciente de sus proporciones. Con caracteres, y en lugar bien visible, deberá figurar en el rótulo: contenido neto, en peso o volumen (según corresponda); peso escurrido (si corresponde); fecha de elaboración (día, mes y año o mes y año únicamente) según las características del producto. Cuando tuviera una vida útil limitada, deberá figurar la fecha de vencimiento de su aptitud para el consumo, así como las condiciones en que debe mantenerse.

Art. 5° -- Incorpórase la siguiente redacción para el art. 1347: Se entiende por endulzante o edulcorante de mesa a los edulcorantes no nutritivos definidos en el art. 1348 y a los nuevos que la autoridad sanitaria nacional apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos. Según su composición se distinguen dos clases de edulcorantes de mesa: a) Los elaborados con edulcorantes no nutritivos solos o sus mezclas. b) Los elaborados con edulcorantes no nutritivos (solos o sus mezclas) adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo diez veces más dulce que la sacarosa. Como excepción a los alcances del art. 235, se permite su presentación en forma de tabletas, líquido por gotas o en polvo. En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados por el presente Código en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico. Estos productos se rotularán endulzantes o edulcorantes de mesa y deberán cumplir con todo lo estipulado en el art. 1345.

Art. 6° -- Comuníquese, etc.

Bauzá.

