



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 33/2023

RESFC-2023-33-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 04/12/2023

VISTO el Expediente N° EX-2020-53844163- -APN-DLEIAER#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que el Ente Provincial de Agua y Saneamiento de Mendoza (EPAS) solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos - CONAL- la modificación del parámetro de boro en aguas potables reguladas por el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que, en ese sentido, la CONAL encomendó al grupo de trabajo ad hoc Contaminantes Inorgánicos (GTCl), coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), evaluar los límites de boro en las aguas comprendidas en los Artículos 982 y 983, Capítulo XII "Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas" del CAA.

Que posteriormente la CONAL acordó ampliar el mandato al GTCl a los efectos de revisar y evaluar la extensión del límite de boro a las aguas comprendidas en los Artículos 983 y 985 y la revisión de los límites de manganeso y nitratos en los Artículos 982, 983 y 985 del CAA.

Que, para el análisis de la propuesta, se evaluaron antecedentes regionales e internacionales, como la 4ta. Guía Calidad de Agua Potables de la Organización Mundial de la Salud (OMS) 2011, que establece el límite de 2,40 mg/l (2.400 µg/l); y la Norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distinta de las aguas minerales naturales) CXS 227-2001 última revisión 2019.

Que, como resultado de esa evaluación, el GTCl recomendó adoptar el valor máximo de 2,4 mg/l para Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, debido a que el mismo representa un valor seguro en virtud de las evaluaciones de riesgo realizadas y adoptadas por los organismos internacionales.



Que, posteriormente, el mencionado grupo se expidió con respecto a los límites de boro y manganeso así como en la propuesta de modificación del Artículo 995 de Agua mineralizada artificialmente.

Que ha tomado intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

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 los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 982 del Capítulo XII "Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas" del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 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.

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

Características físicas:

Turbiedad: máx. 3 N T U:

Color: máx. 5 escala Pt-Co;

Olor: sin olores extraños.

Características químicas:





pH: 6,5 - 8,5;

pH sat.: pH \pm 0,2.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄ +) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

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

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 2,4 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l;

Cianuro (CN-) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l;

Cloruro (Cl-) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l;

Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;

Dureza total (CaCO₃) 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 (°C) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1,7;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 - 17,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3;



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

Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l;

Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;

Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;

Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;

Nitrato (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;

Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;

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

Sulfatos (SO₄ =) máx.: 400 mg/l;

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

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

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



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

Criterios microbiológicos:

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

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

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



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

(4) Sembrar una porción de 100 ml.

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

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

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

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

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

Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

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

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

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

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;



1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

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

Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

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

1,1 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;

MetilParatión, máx.: 7 ug/l;

Paratión, máx.: 35 ug/l;

Malatión, máx.: 35 ug/l.

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

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 983 del Capítulo XII “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 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 comercializa envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo.

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

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

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





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

Características físicas:

Turbiedad, máx.: 3 N T U:

Color máx.: 5 Escala Pt-Co:

Olor: característico.

Características químicas:

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

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄ +) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

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

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 2,4 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx. 0,01 mg/l;

Cianuro (CN-) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;





- (1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos que ofrezcan una sensibilidad, reproducibilidad y fiabilidad equivalentes si éstos han sido debidamente validados (por ejemplo, basándose en ISO 13843 o ISO 16140).
- (2) Se puede optar por opción 1 o 2 teniendo en cuenta el límite especificado en el criterio de aceptación y la Metodología de referencia correspondiente.
- (3) APHA: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, American Public Health Association. 23RD Edition.
- (4) Sembrar una porción de 100 ml.
- (5) Serie de 10 tubos con 10 ml cada uno o serie de 5 tubos con 20 ml cada uno. Para determinar el NMP utilizar las tablas 9221: II o 9221: III (Sección 9221C) según la serie de tubos sembrados.
- (6) Confirmación de E. coli en caldo EC MUG a partir de tubos positivos en medio presuntivo de la metodología para coliformes 9221 B. Cuando se utiliza un tubo informar como presencia o ausencia de E. coli /100 ml.
- (7) Para determinar el NMP utilizar la tabla 9221: IV (Sección 9221C).
- (8) En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

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

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

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

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;



Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;

2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

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

1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;

Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;

1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;

Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;

Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;

MetilParatión, máx.: 7 ug/l;

Paratión, máx.: 35 ug/l;

Malatión, máx.: 35 ug/l.

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

Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

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





3) Con tapas a rosca de aluminio y plástico adecuado o provisto de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado.

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

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

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

- a) La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.
- b) Marca registrada.
- c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.
- d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo con lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.
- e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.
- f) Número de registro del producto y del establecimiento, otorgados por autoridad sanitaria competente.
- g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.
- h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.
- i) La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural.

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

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



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

- 1) Lugar y/o situación de la captación del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción. Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el Artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos. Todo establecimiento embotellador de los productos consignados en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que, por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

ANEXO I DEL ARTÍCULO 983

CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:

Objeto:

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

Definiciones:

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Requisitos para los Establecimientos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Requisitos de Higiene:

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

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

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

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

Los envases llenos deben ser inspeccionados.

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

Controles:

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



fecha de toma de muestra y el código del lote.”.

ARTÍCULO 3°.- Sustitúyese el Artículo 985 del Capítulo XII “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 985:

- 1) Definición: Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación.
- 2) Características: El agua mineral natural debe diferenciarse claramente del agua potabilizada o agua común para beber debido a:
 - a) su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligoelementos y/u otros constituyentes;
 - b) su pureza microbiológica original;
 - c) la constancia de su composición y temperatura en la captación las que deberán permanecer estables en el marco de las fluctuaciones naturales, en particular ante eventuales variaciones de caudal, aceptándose una variación de sus componentes mayoritarios de hasta el 20% respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.
- 3) Operaciones facultativas: Se admiten las siguientes operaciones:
 - a) la decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión, tales como arena, limo, arcilla u otras;
 - b) la separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aireación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;
 - c) la eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;
 - d) la incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;
 - e) el tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.
- 4) Operaciones prohibidas: un agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el inciso 3) del presente artículo.
- 5) Composición y factores de calidad:



a) Caracteres sensoriales:

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

Olor: característico, sin olores extraños;

Sabor: característico, sin sabores extraños;

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

b) Caracteres químicos y fisicoquímicos:

Arsénico: máximo 0,05 mg/l

Bario: máximo 1,0 mg/l

Boro (B): máximo 5 mg/l

Bromo: máximo 6,0 mg/l

Cadmio: máximo 0,01 mg/l

Carbonatos (como CaCO₃): máximo 600 mg/l

Cloruro (como ión): máximo 900 mg/l

Cobre: máximo 1,0 mg/l

Flúor: máximo 2,0 mg/l

Hierro: máximo 5,0 mg/l

Iodo: máximo 8,5 mg/l

Manganeso (Mn) máximo 0.4 mg/l

Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO₄, medio ácido): máximo 3,0 mg/l

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

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

Selenio máximo 0,01 mg/l

Sulfato (como ion): máximo 600 mg/l





Sulfuro (como ion): máximo 0,05 mg/l

Zinc: máximo 5,0 mg/l

c) Contaminantes:

Agentes tensioactivos: ausencia

Cianuro (como ion): máximo 0,01 mg/l

Cloro residual: ausencia

Compuestos fenólicos: ausencia

Cromo (VI): máximo 0,05 mg/l

Hidrocarburos, aceites, grasas: ausencia

Mercurio: máximo 0,001 mg/l

Nitrito (como ion): máximo 0,1 mg/l

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

Plomo: máximo 0,05 mg/l

Productos indicadores de contaminación: ausencia

Residuos de pesticidas: ausencia

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

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

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología de Referencia (1)
Escherichia coli / 250 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 APHA (2) 9222 J APHA 9222 K APHA 9222 H APHA 9222 I APHA 9223 B ISO 16266
Pseudomonas aeruginosa / 250 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 16266-2 APHA 9213 E
Estreptococos Fecales (Enterococos) / 250 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 7899-2 APHA 9230C
Esporas de microorganismos anaerobios sulfito reductores / 50 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 6461- 2 o 1





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

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

ARTÍCULO 4°.- Sustitúyese el Artículo 995 del Capítulo XII “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 995: Con la denominación de “Agua mineralizada artificialmente” se entiende al producto elaborado con agua potable adicionada de minerales de uso permitido, gasificada o no, envasada en recipientes bromatológicamente aptos, de cierre hermético e inviolable. Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

- a) Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescripto en el Artículo 985 de este Código a excepción del valor de arsénico, manganeso y boro el cual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada, según lo prescripto en el Artículo 983 de este Código.
- b) La presión de dióxido de carbono (cuando corresponda) no será menor de 1,5 atmósferas a 21°C.
- c) Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtengan o hubieren obtenido aguas minerales naturales.

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

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 5°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 6°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.



Alejandro Federico Collia - Juan Jose Bahillo

e. 06/12/2023 N° 99788/23 v. 06/12/2023

Fecha de publicación 06/12/2023

