

CAPITULO XVI

CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

RES GMC N° 084/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Art 1° - Aprobar las definiciones de funciones y Coadyuvantes de Tecnología que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2° - Los Organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

CATALIZADORES

Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.

FERMENTOS BIOLÓGICOS

Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

AGENTES DE CLARIFICACION/FILTRACION

Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

AGENTES DE COAGULACION

Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS

Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.

AGENTES DE FLOCULACION

Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACION DE ENZIMAS

Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO

Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado.

AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO

Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

AGENTES DESGOMANTES

Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.

ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMATICAS

Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

GASES PROPELENTES, GASES PARA EMBALAJES

Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases.

LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO

Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.

NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS

Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.

RESINAS DE INTERCAMBIO IÓNICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES

Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

SOLVENTES DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO

Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

AGENTES DE INHIBICIÓN ENZIMÁTICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO

Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

DETERGENTES

Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

CONDIMENTOS VEGETALES

Artículo 1199

Con la denominación genérica de Especies o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Artículo 1200

Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc).

Las especias pueden expendirse enteras o molidas.

Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación o atacadas por insectos o con olor a moho serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

Artículo 1201

Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberán expendirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

Artículo 1201bis - (Res 1549, 12.09.90)

"Las especias, condimentos vegetales desecados y/o sus mezclas, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de una presencia reducida de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo y sus detritus y/u hongos, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa y/o la disminución o eliminación de la flora microbiana contaminante.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 30 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación y/o de contaminación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación y comercialización podrán efectuarse:

I. Para desinfestar preventiva o activamente especias poco infestadas o sin infestación aparente con una dosis media global absorbida no mayor de 1 kGy.

II. Para disminuir o eliminar la flora microbiana no esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 10 kGy.

III. Para disminuir o eliminar la flora microbiana esporulada contaminante con una dosis absorbida no mayor de 30 kGy.

En todos los casos, el envasamiento deberá efectuarse:

1) En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y/o la recontaminación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado.

Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

1. Polietileno de 80-150 micrones de espesor.

2. Celofán K/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

3. Cloruro de polivinilo/Cloruro de polivinilideno de 30-60 micrones de espesor.

4. Aluminio/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

2) A granel, en cajas, cajones o contenedores provistos con una envoltura que permita la respiración e impida la reinfestación y/o la recontaminación de las especias.

Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

c) El rotulado deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

d) Los productos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado".

Artículo 1202

Con el nombre de Ajedrea o Tomillo real, se entienden las hojas y sumidades florecidas de la *Satureia hortensis* L. No deben contener mas de 10% de cenizas totales ni mas de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Artículo 1203

Con el nombre de Ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.

No tendrá mas de 14% de agua a 100-105 °C y de 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio.

Con el nombre de Ají Cumbari, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

Artículo 1204. (Res. Conj. SPRyRS y SAGPyA 88 Y 567/04)

"Se entiende por albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del *Ocymium basilicum* L., variedad grande, y del *Ocymium minimum* L., variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca deshidratada será: agua (máx.) 12 %, cenizas totales a 500-550°C (máx.) 16 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (máx.) 3.5 % fibra bruta (máx.) 17 % y aceites volátiles (mín.) 0.3%".

Artículo 1205

Con el nombre de Alcaparras, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L, conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de 30% de materias nitrogenadas y de 5% de materias grasas (todo calculado sobre producto seco).

Artículo 1206

Con el nombre de Anís, Anís común o Anís verde, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de 1,5% de esencia y no más del 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

Artículo 1207

Con el nombre de Anís estrellado o Badiana, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hooker.

No deben contener menos de 3,5% de esencia ni mas de 5% de cenizas totales.

500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religiosum* Siebold) será decomisado en el acto.

Artículo 1208 - (Res 1575, 11.8.78.)

"El producto que se denomine Azafrán o Azafrán en rama, debe estar constituido por los filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

El azafrán en rama que se expendan con las calificaciones que siguen deberá tener como máximo de largo del estilo que se indica en cada caso.

Coupé: estigma sin estilo

Mancha: con estilo de 1,5 a 1,9 cm de largo

Río: con estilo de 2 a 2,6 cm de largo

Sierra: con estilo de mas de 2,6 cm de largo

Los azafranados de acuerdo con sus características fisicoquímicas se clasifican en dos categorías que deben responder a las siguientes exigencias:

	CALIDAD	
	Superior	Común

1. Cantidad de estilos sueltos y otros filamentos	Máx 5%	10%
2. Agua y materia volátiles a 100-105°C	Máx 12%	14%
3. Cenizas totales a 500- 550°C	Máx 6%	7%
4. Cenizas insolubles en HCl 10%	Máx 1%	1%
5. Extracto acuoso sobre sustancia seca, determinado s/ Metodol.Anal. Oficial del CAA.	Mín 65%	56%
6. Índice Hilger-Kuntze: Crocetina s/sustancia seca determinado s/ Met. Anal. Oficial, CAA.	Mín 8,0%	5,5%

7. Ambas categorías deben satisfacer ensayo p/Poder Colorante, Metod. Anal. Oficial, CAA.

8. Para ambas categorías: no deberá estar agotado ni mezclado c/sustancias o productos extraños de cualquier naturaleza.

9. Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior".

Artículo 1209 - (Res 1575, 11.8.78)

"Con la designación de Azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del Artículo 1208.

Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán con cualquier otra sustancia o producto extraño, aunque se declare en el rotulado la composición de la mezcla".

Artículo 1210 - (Res 716, 25.4.85)

Suprimido.

Artículo 1211

Con el nombre de Canela o Canela de Ceylan, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del *Cinnamomum zeilanicum* Breyne. Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela de China, India, Malabar, etc).

Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Java, etc) deben responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 14% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más de 22% de almidón y un mínimo de 0,8% de extracto etéreo volátil y 4,5% de extracto alcohólico, excepto la Canela de Ceylán que debe dar un mínimo de 8,5% para este último.

b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Artículo 1212

Con el nombre de Cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum*, White y Matón y especias afines.

Las semillas de cardamomo deben dar un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 12% de agua a 100-105°C y un mínimo de 2% de esencia.

Artículo 1213

Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especias, de gusto picante, constituida por diversas pimientas, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos.

Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquiera otra materia extraña a los componentes que se declaran en los envases de Curry.

Artículo 1214

Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del *Carum Carvi* L. No deben contener más de 14% de agua a 100-105°C; 3% de cenizas totales a 500-550°C, y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencias.

Artículo 1215

Con los nombres de Cedrón y Yerba Luisa, se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del *Lippia citriodora* Kunth.

Las hojas secas de Cedrón no deben tener más de 7% de humedad a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Artículo 1216

Con el nombre de Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

1. No contener más de 5% de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
2. No tendrá más de 15% de agua a 100-105°C; 7% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más del 10% de fibra bruta.
3. No tendrá menos del 15% de extracto etéreo volátil, ni 12% de ácido quercitánico, calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso.

Artículo 1217

Con los nombres de Comino, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum* L.

El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 12% de cenizas totales a 500-550°C; 4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 1,5% de esencia.

Artículo 1218

Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L.

El coriandro no debe contener más del 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 0,6% de esencia.

Artículo 1219

Con el nombre de Enebro, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del *Juniperus communis* L.

Los frutos de enebro no deben contener más de 3% de cenizas totales a 500-550°C y de 30% de agua a 100-105°C, ni menos de 0,4% de esencia.

Artículo 1220

Con los nombres de Eneldo, Anega o Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens* L.

El eneldo no debe contener más del 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 2,5% de esencia.

Artículo 1221

Con los nombres de Estragón, Estragonio, Tarragón o Dragoncillo, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la *Artemisa dracunculus* L.

Con el nombre de Extracto de Estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

Artículo 1222

Con el nombre de Hinojo, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L.

No debe contener más de 12% de agua a 100-105°C; 9% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencia.

Artículo 1223

Con el nombre de Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinal* Roscoe, decorticado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris).

No debe contener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 8% de fibra bruta; de 1% de calcio calculado como óxido de calcio, ni menos de 1% de esencia; de 42% de almidón, ni de 12% de extracto en agua fría.

Con el nombre de Jengibre blanqueado o encalado, se entiende el jengibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C, y de 4% de calcio calculado como carbonato de calcio.

Artículo 1224

Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L.

No debe contener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 2% de esencia.

Artículo 1225

Con el nombre de Macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la Nuez moscada (*Myristica fragans* Houttyng).

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no deberá contener más de 17% de agua a 100-105°C; de 3% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 10% de fibra bruta; y no menos de 4% de esencia.

El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30% y el extracto alcohólico entre 19 y 25%.

Artículo 1226

Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum mejorana* L y sus diversas variedades.

No debe contener más de 16% de cenizas totales a 500-550°C; de 4,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 0,5% de esencia.

Se tolera hasta 10% de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Artículo 1227

Con los nombres de Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la *Melisa officinalis* L.

Artículo 1228

Con el nombre genérico de Menta, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas.

No deben contener más de 12% de agua a 100-105°C.

Con la designación de Menta, Menta común, Menta de jardín, Menta verde, Yerba Buena o Hierba buena, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L y *Mentha rotundifolia* L.

Con el nombre de Menta peperina o peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de *Bystropogon nollis* Koth.

Con el nombre de Menta peperita o Menta inglesa, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la *Mentha piperita* L.

Artículo 1229

Se entiende por Mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (*Brassica nigra* L Voch), parda (*Brassica juncea* Hoocker), blanca (*Sinapis alba* L) o de mezclas de éstas.

Las Harinas de Mostaza o Mostaza en polvo (preparadas con semillas parcialmente desengrasadas y molidas) deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no más de 1,5% de almidón.

Se reservará la denominación de Mostaza inglesa, al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de Mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* que responda a los mismos caracteres.

Artículo 1230

Con el nombre de Cúrcuma, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

1. Estará exenta de gérmenes patógenos según comprobación de la autoridad sanitaria.
2. No contendrá más del 10% de agua a 100-105°C; 8% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 10% de extracto etéreo total y 7% de materias grasas.

Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13%.

3. Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Artículo 1231

Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragans* Houttuyng, desprovista completamente de sus envolturas.

Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1%.

El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en una vaso de agua no debe irse al fondo.

La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

Artículo 1232

Con el nombre de Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativus* Hoffm.

Artículo 1232bis - (Res 10, 22.02.93)

"Con el nombre de Hierba Maggi se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del *Levisticum officinal*".

Artículo 1233

Con la denominación genérica de Pimentón o Paprika, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*. El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (Argentino, Español, Húngaro, etc), quedando prohibido a los minoristas fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

	Extra	Seleccionado	Común
	Porcentajes máximos		
Agua a 50°C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/Subst seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Subst seca	15	18	20
Fibra bruta, s/Subst	23	26	31

Artículo 1234

Con el nombre de Pimienta blanca, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del *Piper nigrum* L, enteras o pulverizadas.

La pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5% de cenizas totales a 500-550°C, de 0,3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 3%; no menos de 52% de almidón, ni menos de 8% de extracto alcohólico y de 7% de extracto etéreo fijo.

Artículo 1235

Con el nombre de Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido.

Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.

La pimienta inglesa en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones: no tener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta ni menos de 23% de extracto alcohólico; de 8% de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) y 3% de esencia.

Artículo 1236

Con los nombres de Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Amomum melegueta* Roscoe.

Artículo 1237

La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum* L.

La pimienta negra en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro.

La pimienta negra, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 14% de fibra bruta y no menos de 6,75% de extracto etéreo fijo; de 8% de extracto alcohólico, ni menos de 30% de almidón.

Artículo 1238

Con el nombre de Poleo se entienden las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia turbinata* Griseb.

Con el mismo nombre y el de Té del Inca, se conocen también las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia integrifolia* Griseb.

Artículo 1239

Con los nombres de Rábano silvestre, Rábano picante, Rábano rústico, Coclearia de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la *Cochlearia armoracia* L, entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

Artículo 1240

Con el nombre de Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinal* L.

Artículo 1241

Con el nombre de Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinal* L.

Debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta y no menos de 1% de extracto etéreo.

Artículo 1242

Con el nombre de Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de 8% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico a 10% y no menos de 0,5% de esencia.

Artículo 1243

Se entiende por Vainilla, el fruto inmaduro de la *Vainilla planifolia* Andrews y especies afines.

Deberá expendirse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc).

La vainilla debe responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 30% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y 46% de extracto alcohólico; ni menos de 1,5% de vainillina natural, debiendo oscilar el contenido en materias grasas entre 6 y 10%.

b) No estar alterada, mal conservada, agotada, ni contener bálsamos de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

Se entiende por Vainillón, el fruto de la *Vainilla pompona*.

Artículo 1244

La sustitución parcial o total de la vainilla en cualquier producto alimenticio por vainillina o etilvainillina, se deberá indicar en los rótulos en forma bien visible, así como en los prospectos, anuncios o cualquier otro medio de información:

Aromatizado con vainillina o etil vainillina, según corresponda.

Artículo 1245

Se entiende por Vainilla azucarada en polvo o Polvo de vainilla azucarada, la mezcla de 75% de azúcar blanco y 25% de vainilla.

Cada uno de los componentes debe responder a las exigencias individuales.

Artículo 1246

Se entiende por Azúcar vainillada, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 10% de vainilla. Debe contener no menos de 0,15% de vainillina natural, estar exenta de vainillina artificial, etilvainillina y cumarina.

Artículo 1247

Se entiende por Vainillina azucarada o Azúcar con vainillina, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 0,2 a 1,0% de vainillina. No deberá contener cumarina.

Artículo 1248

Queda prohibido el empleo de Haba tonca, Haba de Sarrapia (semillas del *Dipteryx odorata* Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio.

RES GMC N° 141/96**Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97**

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

**ANEXO III
ASIGNACION DE ADITIVOS**

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
13.1. Condimentos vegetales o especias		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	1,0
13.8. Condimentos preparados		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
ANTIAGLUTINANTE		

Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,05
101 (i)	Riboflavina	qs
101 (ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
EXALTADOR DEL SABOR		

Todos los autorizados como BPF en Mercosur						qs
GELIFICANTE						
Todos los autorizados como BPF en Mercosur						qs
SECUESTRANTE						
385	Sodio (di) EDTA Cálcico,	Calcio	Disodio	Etilendiamina Tetraacetato		0,0075

HONGOS COMESTIBLES

Artículo 1249 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de plantas acotiledóneas (Basidiomicetas, Himenomicetas, Gasteromicetas) silvestres o de cultivo y que frescos, desecados o conservados se emplean en alimentación humana.

A los efectos de estas normas para hongos comestibles se entenderá por:

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10%

Impurezas orgánicas: la presencia de hongos comestibles de otra especie y/o partes de plantas o restos de abono.

Aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de 5 x 5 mm

Dañados: a los que les falte más del 25% del sombrerete

Dañados por larvas: los que presenten hasta 4 agujeros producidos por larvas

Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de 4 agujeros producidos por larvas

Carbonizados: los hongos enteros o fraccionados con vestigios de carbonización en la superficie

Con pie desprendido: los pies separados del sombrero

De acuerdo al Origen se clasificarán en:

A) HONGOS SILVESTRES: En nuestro país corresponde a los 3 Géneros principales siguientes:

1. Género Boletus: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo o amarillo rojizo; con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene una multitud de poros correspondientes cada uno a un tubo.
2. Género Psalliota: Hongos con sombrero carnoso, blanco, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después.
3. Género Lactarius: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillo anaranjado.

B) HONGOS COMESTIBLES DE CULTIVO: Corresponde generalmente al Género Agaricus campestris L. Comercialmente se conocen como Champignones.

De acuerdo al Contenido Acuoso se clasifican en:

1. Hongos frescos: Con esta denominación se entienden las unidades escogidas y clasificadas (por personal capacitado a juicio de la autoridad sanitaria competente) como comestible y que se exponen a la venta (envasados o no) lo antes posible después de su recolección y limpieza (sin lavado). Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, serán de la misma especie
- b) El número de pies no excederá al de sombreros
- c) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado
- d) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento
- e) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas
- f) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie

g) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos

h) Se admitirán los siguientes defectos: (% Máximos m/m)

	Silvestres	De Cultivo
Impurezas minerales	1,0	0,5
Impurezas orgánicas	0,3	8,0
Dañados por larvas	6,0	1,0

Este producto se rotulará: Hongos frescos. Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignará: Género y especie.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: Peso neto y fecha de recolección (día, mes, año).

2. Hongos secos: Con esta denominación se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo) envasados en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- Los hongos secos contenidos en un mismo envase podrán ser de diferentes especies
- Estarán en perfecto estado de conservación; libres de insectos, gusanos, larvas, etc
- Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos
- Presentarán el sabor y aroma propios de la especie o especies en caso de mezclas
- La maceración alcohólica será coloreada a la luz UV de Wood
- El envase será de cierre hermético e impermeable a la humedad.

Podrán contener:

- Hasta el 6,0% de humedad a 100-105°C los obtenidos por liofilización y un máximo de 12,0% los obtenidos por otros sistemas
- Una cantidad no mayor de 10,0% de cenizas totales, a 500-550°C
- Hasta el 0,2% de ácido l-ascórbico, como antioxidante y sin declaración en el rótulo
- Impurezas orgánicas: Máx 0,02% m/m
Dañados por larvas (H. silvestres) Máx 20,0% m/m
(H. de cultivo) Máx 1,0% m/m
Aplastados Máx 6,0 m/m
Carbonizados Máx 2,0% m/m

Los hongos desecados podrán presentarse:

- Enteros: Que corresponde al producto deshidratado que mantiene la integridad de sus partes
- Fraccionados: Que corresponde a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes
- En polvo: Que corresponde a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grado tal que pase por tamiz de malla de 200 micras.

El contenido de humedad a 100-105°C será:

Grano grueso	Máx: 13,0% m/m
Grano fino	Máx: 9,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos secos ..., llenando el espacio en blanco con la forma de presentación.

Los que se presenten en forma de grano grueso podrán rotularse: Sémola de hongos.

Cuando se trate de una mezcla de hongos secos fraccionados, deberá rotularse: Hongos secos Mezcla ..., llenando el espacio en blanco con el vocablo: Fraccionados.

En todos los casos y formas de presentación se consignará en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, con realce y visibilidad, el género y la especie a que corresponda. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y fecha de elaboración (mes y año)".

Artículo 1249bis - (Res MSyAS N° 538, 2.08.94)

"Los hongos de cultivo, comestibles y frescos que cumplan con las especificaciones del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá ser: no menor que 1,0 kGy y no mayor que 3,0 kGy como dosis mínima y máxima respectivamente.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) los hongos de cultivo, comestibles y frescos deberán:

1. ser cosechados con grado de madurez comercial.
2. ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
3. ser envasados con materiales de envase acordes con lo especificado en el Inciso b) del presente artículo y conservados hasta su irradiación a una temperatura no mayor que 15°C con una Humedad relativa ambiente mayor del 90%.
4. Ser irradiados dentro de las 24 hs. posteriores a la cosecha.
5. Luego de su recolección, no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

b) La Irradiación y comercialización podrá efectuarse:

I. En envases o envolturas que correspondan a las exigencias de los artículos 184 y 207 del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de envase deberán ser bromatológicamente aptos, resistentes a las dosis de radiación empleadas, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y la vida útil de los hongos irradiados.

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

- 1) Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 un de espesor.
- 2) Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 un de espesor.

II. En contenedores de distribución provistos de una envoltura que reúna las características previamente señaladas en este Inc. Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

c) El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

1. "Conservar refrigerado" o "Conservar entre 10°C a 15°C o similar".
2. Fecha de Irradiación: (Día, mes. año).

d) Los hongos frescos sólo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:

debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el Artículo 174 del presente Código y que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.

Los hongos irradiados deberán ser almacenados con su envase íntegro, en lugar refrigerado a una temperatura no mayor de 15°C, y con una Humedad relativa ambiente mayor del 90%.

Artículo 1250 - (Res 1249, 26.11.81)

"Con la denominación genérica de Conserva de Hongos, se entiende el producto elaborado con hongos comestibles frescos o desecados de las variedades silvestres o de cultivo (Champignones), envasados con un medio apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los hongos contenidos en un mismo envase serán del mismo género, especie y variedad botánica
- b) Serán sanos, limpios, libres de insectos, gusanos, larvas, etc
- c) No deberán presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos

d) Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de formas y tamaños razonablemente uniformes

e) La fase líquida podrá ser constituida por: aceites vegetales comestibles, caldo de cocción de hongos o agua, con o sin cloruro de sodio, vinagre, ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico, ascórbico o sus mezclas); edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad tecnológicamente adecuada.

f) Se admitirán:

Impurezas minerales	Máx: 0,1% m/m
Impurezas orgánicas	Máx: 0,02% m/m
Daños por larvas (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos ... o Champiñones ..., según corresponda, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación y la denominación del aceite empleado.

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el género y la especie de hongos.

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres o en lugar bien visible, el peso escurrido y en el rótulo, tapa o contratapa: año de elaboración".

Artículo 1251 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con las denominaciones y características que siguen, se entienden los productos elaborados con hongos comestibles frescos o desecados, limpios, sanos, exentos en lo posible de daños producidos por insectos, gusanos, larvas y que presenten el aroma y sabor propio de la especie.

1. Hongos salados: Con esta denominación se entiende, el producto semielaborado con hongos comestibles frescos, de una sola especie de cultivo o silvestres, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes, limpios, blanqueados o no por medio de anhídrido sulfuroso en la cantidad mínima indispensable conservados en una salmuera que después de estabilizada contenga entre 15,0 y 18,0% de cloruro de sodio.

En este producto se admitirá:

Impurezas minerales	Máx: 0,3% m/m
Impurezas orgánicas	Máx: 0,05% m/m
Dañados por larvas (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos o Champiñones, según corresponda, ... salado, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación. Por debajo de la denominación se consignará el género y la especie.

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: peso escurrido.

En el rótulo o en la tapa o contratapa deberá consignarse mes y año de elaboración.

2. Extracto simple de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Extracto seco (libre de cloruro de sodio):	7,0% m/m
Cloruro de sodio (sal),	Máx: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto simple de hongos, con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio, año de elaboración.

3. Extracto concentrado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (de cultivo o silvestres) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Extracto seco (libre de cloruro de sodio), Mín: 24,0% m/m

Cloruro de sodio, Máx: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto concentrado de hongos.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

4. Extracto desecado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o del líquido de cocción de una o más especies de hongos comestibles desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Humedad a 100-105°C, Máx: 9,0% m/m

Cloruro de sodio (sal), Máx: 5,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto desecado de hongos.

Con caracteres y lugar bien visible se consignará: peso neto y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

5. Hongos agrios: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en agua salada (cloruro de sodio) de hongos comestibles silvestres o de cultivo: envasado en un recipiente bromatológicamente apto con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente o no y sometido o no a esterilización industrial.

Los hongos empleados deberán ser:

a) Frescos, sanos, limpios, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes

b) Libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose hasta un 4,0% m/m de hongos dañados por larvas.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de textura firme, consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse; de sabor agradable marcadamente ácido

2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0% expresada en ácido láctico

3. El medio líquido podrá ser adicionado de: condimentos, esencias naturales, extractos aromatizantes, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración y de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico (como antioxidante y sin declaración en el rótulo).

4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg de ácido sórbico (800 ppm) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico.

Este producto se rotulará: Hongos agrios.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes nutritivos, deberá rotularse: Hongos agridulces.

Cuando la fase líquida contenga condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá rotularse: Hongos agrios u Hongos agridulces, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas.

Si la fase líquida hubiere sido adicionada de conservantes deberá figurar en el rótulo la leyenda Conservante permitido (o sus nombres).

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar el género y la especie de hongos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y año de elaboración; este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa.

6. Hongos encurtidos: Con esta denominación se entienden los hongos comestibles (silvestres o de cultivo) que después de haber sido curadas en salmuera o haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos empleados deberán:

a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no, con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso o sulfitos alcalinos

b) Estar prácticamente libre de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas: (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

c) Ser de la misma especie; textura firme y sin tendencia a deshacerse

d) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los inc b) y c)

2. La fase líquida será límpida, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que puedan ocurrir durante el almacenado

3. El medio líquido deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimento, aceite esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración

4. La fase líquida podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado

5. Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos encurtidos.

Cuando hubieren sido adicionados de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos encurtidos dulces, formando una o dos frases (una por debajo de la otra) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberán rotularse: Hongos encurtidos u Hongos encurtidos dulces con ...

Llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias agregadas.

Por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la especie y género de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o en la contratapa: año de elaboración.

7. Hongos en vinagre: Con esta denominación se entiende el producto elaborado con hongos comestibles de una o más especies de hongos silvestres o de cultivo, que enteros o fraccionados, crudos o cocidos, se conservan en vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos deberán:

a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso

b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

c) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes

d) Ser de textura firme sin tendencia a deshacerse.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b), c) y d)
2. El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenado.
3. La fase líquida deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y un pH (20°C) no mayor de 3,5.

Podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad tecnológicamente conveniente.

4. El medio líquido podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado.

5. Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos en vinagre.

Cuando los hongos sean de dos o más especies se rotulará: Hongos mezcla en vinagre.

Cuando el vinagre no sea de vino deberá declararse su origen como formando parte de la denominación del producto con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubieren adicionado de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos en Vinagre Dulce.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá figurar la leyenda: Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas.

En todos los casos por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad deberá figurar: géneros y especies de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: año de elaboración".

Artículo 1252

Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño.

Artículo 1253

Queda prohibida con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos.

Artículo 1254

Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra.

Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de Trufas negras (maduras), negro violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de recolección.

FERMENTOS, LEVADURAS Y DERIVADOS

Artículo 1255

Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas).

Pueden tener diferentes orígenes: obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc, u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales.

Puede presentarse en varias formas: prensada, seca, para panificación, etc.

Artículo 1256

Con los nombres de Levadura comprimida, Levadura Húmeda, Levadura pastosa, Levadura prensada, Levadura de cereales, Levadura de melazas, se entiende la levadura cultivada en mostos de distinta procedencia, prensada o centrifugada.

Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis, constituida por células en su mayor parte vivas.

El tenor en agua no excederá de 75 %, las cenizas de 2,5 %, la acidez máxima será equivalente a 5 ml de álcali normal para 100 g y el poder impulsivo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en dos horas con respecto a un peso de levadura que contenga 10 g de sustancia seca.

Debe conservarse en heladeras.

Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

Artículo 1257 - (Dec 61, 17.1.77)

Suprimido.

Artículo 1258 - (Dec 61, 17.1.77)

"Con la denominación de Levadura de cerveza desamargada, se entiende el producto obtenido por procedimientos adecuados y desecación conveniente de las levaduras de cervecería, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Se presentará en forma de gránulos o comprimidos; de color grisáceo; con olor y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.

Para la elaboración de los gránulos o comprimidos podrá utilizarse hasta el 15,0% de: harina, féculas, almidón, azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: Levadura de cerveza desamargada, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará la leyenda Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia utilizada como conglomerante. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración".

Art 1258 bis - (Dec 61, 17.1.77)

"Con la denominación de Extracto de levadura, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecería, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea;

b) Con olor y sabor agradables; sin olores ni sabores extraños.

c) Responderá a la siguiente composición:

Agua a 100-105°C	Máx: 25,0% m/m
Cenizas a 550-550°C	Máx: 18,7% m/m
Nitrógeno total	Mín: 6,7% m/m
Cloruros en NaCl	Máx: 0,75%
Sustancias reductoras	Máx: 0,40% m/m en dextrosa.

Este producto se rotulará: Extracto de Levadura.

En el rótulo deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Prótidos totales (NT x 6,25) g%; Cloruros en NaCl g%; peso neto y año de elaboración".

Artículo 1259 - (Res 153, 15.2.78)

"Con la denominación de Polvos de o para panadería, Polvos para pastelería, Levadura química, Polvos para hornear, se entienden las preparaciones destinadas a producir el levantamiento de la masa elaborada con harina, agua, leche u otras sustancias agregadas, ya sea por la sola acción del calor o la de ésta y la acción recíproca de sus componentes debido al desprendimiento gaseoso.

Las mezclas de las preparaciones estarán constituidas por:

- a) Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.
- b) Tartrato ácido de potasio o fosfato ácido de calcio o pirofosfato de sodio o fosfato ácido de sodio y aluminio o sus mezclas.

En reemplazo parcial o total de las sustancias mencionadas en b) podrá utilizarse ácidos: cítrico, tartárico, málico, fumárico o sus mezclas y las que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Deberán responder a las siguientes condiciones:

1. Se presentarán en forma de polvo muy fino y homogéneo.
2. Serán de color blanco uniforme.
3. Por adición de agua, deberán desprender no menos de 10,0% en peso de anhídrido carbónico.
4. No deberán contener ninguna sustancia que por hidratación y calor en las condiciones normales de uso, produzca anhídrido sulfuroso.

A los fines de la normatización para cumplimentar las exigencias establecidas precedentemente, podrán utilizarse las siguientes sustancias diluyentes: Sulfato de calcio, Silicato de calcio, Almidón, Féculas, Harinas, Sulfato de sodio y aluminio y en este caso llevarán la proporción correspondiente de fosfato de calcio.

Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase con uno de los nombres indicados en la denominación.

Podrán llevar en el rótulo principal o en otro complementario las indicaciones correspondientes a su forma de uso así como las de su preservación.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración".

Artículo 1260

Se entiende por Extracto de Levadura, el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmólisis y subsiguiente autólisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Debe declararse en el rótulo el origen de la levadura utilizada.

Los extractos de levadura deben dar no menos de 75% de residuo seco a 100-105°C y de 9% de nitrógeno total; no más de 25% de cenizas totales a 500-550°C y de 15% de cloruros como cloruro de sodio, todo calculado sobre producto seco.

Artículo 1261

Se entiende por Enzimas o Fermentos, a los catalizadores orgánicos de naturaleza coloidal, termolábiles, de alto peso molecular, específicos, producido por un ser vivo y que pueden actuar dentro o fuera del organismo que los produce.

Artículo 1262

Las enzimas o fermentos deberán presentarse en perfecto estado de conservación, libres de cualquier sustancia tóxica y de gérmenes patógenos; adicionados o no de un vehículo apto para la alimentación (azúcares, cloruro de sodio) u otro previamente autorizado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1263

El empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son los siguientes:

a) Carbohidrasas: Amilasas, procedentes de hongos (*Aspergillus oryzae*). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras.

Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida, etc.

b) Pectinasas: Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas.

Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino, de zumos vegetales.

c) Proteasas (Protidasas-Peptidasas): Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales (Pancreatina, Pepsina, Triptasa, Labfermento o Cuajo, Ficina, Bromelina, Papaína).

Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.

d) Enzimas no hidrolíticas (Glucosa-Oxidasa, Glucosa-Dehidrogenasa, Catalasa): Procedentes las primeras de hongos y la última de hongos, bacterias y animales.

Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.

e) Lipasas: Procedentes de hongos o bacterias.

Para emplear fundamentalmente en la industria quesera.

SAL Y SALES COMPUESTAS

Artículo 1264

Se entiende con el nombre de Sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio.

Su origen podrá ser de fuentes naturales (Sal gema o Sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1265

La sal común se presentará y expenderá como Sal Gruesa, Entrefina, o Fina, pudiendo en estos casos existir distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destina.

En todos los casos deberá responder a los siguientes requisitos:

1. Presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.

2. No deberá acusar la presencia de nitratos ni nitritos, ni más de 5 por ciento de agua; el residuo insoluble en agua no excederá de 0,5 por ciento (impurezas).

3. El residuo seco no deberá contener más de 1,4% de sulfatos expresado en sulfatos de calcio, y los tenores en calcio, magnesio y potasio expresados globalmente en cloruros no excederá de 1,0 por ciento.

Artículo 1266

Con la denominación de Sal lavada y/o Purificada, Gruesa, Entrefina o Fina, se entiende la sal común sometida a un proceso de lavado y centrifugado.

Deberá tener un aspecto bien limpio, no contener más de 2% de agua; no más de 0,3% de residuo insoluble en agua (impurezas); no más de 0,7% de sulfatos calculados como sulfato de calcio; ni más de 0,5% en total de calcio, magnesio y potasio, calculados como la suma de sus cloruros, todo expresado sobre residuo seco.

Artículo 1267

Se entiende por Sal fina corrediza o Sal para mesa, la sal bien molida o la que se obtenga por el sistema de evaporación, con cristales que pasen por el tamiz IRAM 420 micrones y sea

retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 125 micrones, tolerándose hasta no más de 10% de sal impalpable.

Debe satisfacer las mismas exigencias establecidas en calidad de la sal común, excepto en su contenido en agua que no será mayor de 0,5% y el residuo insoluble en agua no será superior a 0,3%.

Artículo 1268

Con la denominación de Sal impalpable purificada, se entiende el producto elaborado por la molienda de la sal fina purificada y seca que pase íntegramente por el tamiz malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones:

El contenido en agua no mayor de 0,5% a 100-105°C;

El residuo insoluble en agua (impurezas) no mayor de 0,3%; los sulfatos calculados en sulfato de calcio, no mayores de 0,7 por ciento;

y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no será superior a 0,5%.

Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Artículo 1269

Con la denominación de Sal impalpable común, se entiende el producto que se obtenga de la elaboración de la sal fina, seca y que pase íntegramente por la malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones: el contenido en agua a 100-105°C no será superior a 0,5%; las sustancias insolubles en agua (impurezas) no mayores de 0,5%; los sulfatos expresados en sulfato de calcio no superiores a 1,4% y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no superiores a 1,0%.

Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

Artículo 1270 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

Artículo 1271

Con la designación de Capping salt, se entiende la sal gema de gran pureza (99,5% de cloruro de sodio) que se presenta en cristales transparentes.

La sal gema impura, blanquizca o grisácea que contenga no menos de 96% de cloruro de sodio y no más de 0,05% de sulfatos calculados como sulfato de calcio, podrá expendirse para la alimentación de animales únicamente, debiendo acompañarse de la correspondiente certificación veterinaria oficial.

Artículo 1272 - (Res 153, 15.2.78)

"Toda sal (cloruro de sodio) que se expenda para consumo humano, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o en menos de hasta el 25,0%. La sal yodada se deberá elaborar por enriquecimiento homogéneo con una de las siguientes sales:

a) Yodato de potasio, que en estado seco deberá tener una granulación que pase por malla 100.

b) Yoduro de sodio o de potasio y en este caso, la sal deberá ser adicionada de fijadores de yodo, los que previamente deberán ser permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

La sal destinada a uso industrial, alimentario o no, así como la destinada a uso farmacéutico, queda excluida de la obligación mencionada precedentemente y en estos casos deberá consignarse en el rótulo la leyenda Uso Industrial o Uso Farmacéutico (según corresponda).

La sal de mesa podrá ser adicionada de:

1. Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, silico aluminato de sodio, fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, aisladamente o en mezclas en cantidad no mayor de 2,0%.

Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más de 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) o por hasta el 3,0% de almidón.

El empleo de antiaglutinantes implica la obligatoriedad de su declaración en el rótulo principal, en forma cualitativa con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2. Aceites esenciales y/o esencias artificiales hasta el 1,0%.

3. Apio, orégano, cebolla, ajo u otras sustancias de origen vegetal permitidas, deshidratadas y finamente molidas, en cantidad no mayor de 15,0%.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 2) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Sal con esencia de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia y si ésta fuere artificial o una mezcla de esencias naturales y sintéticas, se rotulará: Sal con esencia artificial de... o Sal con esencia imitación a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 3) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Sal con... llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia vegetal utilizada.

En el rótulo de los envases, en la tapa o en la contratapa se deberá consignar: año de elaboración".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

ANEXO III ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

13.9. Sal y sales adicionadas		
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
470i	Magnesio Estearato, compuesto	2,0
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs

Artículo 1273

La Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación (**Dec 4277, 12.6.67**) queda facultada para coordinar y convenir con las autoridades provinciales una concentración de yodo distinta a la dispuesta, cuando las circunstancias lo requieran, así como también con la Secretaría de

Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, en relación a la sal destinada a uso alimentario animal.

Artículo 1274

Queda prohibida la elaboración, tenencia y comercialización de sal no yodada con destino al uso alimentario humano o animal en las zonas calificadas como endémicas, quedando excluidas de estas obligaciones las calificadas como no endémicas.

Artículo 1275

Todos los envases que contengan sal deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y llevar la inscripción siguiente: Sal enriquecida para uso alimentario humano: Ley Nacional N° 17.259.

Art 1276 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

Art 1277 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

Art 1278 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

Artículo 1279 - (Dec 748, 18.03.77)

"Con la denominación de Salsa, Aderezo o Aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.

Para su elaboración podrán utilizarse:

- a) Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente Código.
- b) Especies o condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d) Jugos vegetales, vinagres, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas.
- e) Gelificantes permitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% en el producto terminado.
- f) **(Res 1326, 20.07.88)** "Como antioxidantes, ácido l-ascórbico (o su sal sódica), máx 500 mg/kg de producto terminado (sin declaración en el rótulo) o ácido eritórbico (o su sal sódica), máx 500 mg/kg de producto terminado (con declaración en el rótulo)".
- g) Exaltadores del sabor y aroma en cantidad máxima de 0,5% en el producto terminado.
- h) Colorantes naturales admitidos por el presente Código y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.
- i) Sal disódico-cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o ácido sórbico en cantidad de hasta 800 mg/kg (800 ppm) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.
2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.

3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

4. Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: componentes; conservantes; colorantes; exaltadores del sabor y/o aroma (si correspondiere); peso neto y año de elaboración.

Estos productos podrán rotularse con nombres de fantasía o en su defecto como: Salsa, Aderezo o Aliño a base de ..., cuando correspondiere".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

ANEXO III ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

13.4. Salsas no emulsionadas		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
339i	Sodio -(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339ii	Sodio -(di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio -(di) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
339iii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio -(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
ANTIESPUMANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0.03 sobre materia

		grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE (excepto para salsas de tomate o a base de tomate)		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)

ESPESANTES		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTES		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,1
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
451ii	Potasio (penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	0,3
473	Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2- Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	0,25
482	Calcio Estearoil-2- Lactilato	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	0,4
492	Sorbitan Triestearato	0,4
494	Sorbitan Monooleato	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	0,4
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
AGENTE DE FIRMEZA		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
GELIFICANTES		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTRANTE		
385	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
13.7. Salsas deshidratadas		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5

336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio, Tartrato Neutro	0,5
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
341ii	Calcio -(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio -(di) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
341iii	Calcio -(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio -(tri) Ortofosfato	2,0 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,05
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05

160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apoo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,01
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,5
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2- Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2- Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5

436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestarato	0,5
451ii	Potasio- (penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil Tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2- Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2- Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTRANTE		
385	Sodio -(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina	0,0075

Artículo 1280 - (Res 711, 25.4.85)

"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 (Artículo 509) o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida (Artículo 510), sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
- c) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad de hasta 0,5%.
- d) Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o ácido sórbico hasta 800 mg/kg (800 ppm) o su equivalente en sorbato de calcio o potasio.

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. (Res 101 del 22.02.93) "Será de color amarillo uniforme, quedando permitido (sin declaración en el rótulo) el refuerzo de la coloración por el agregado de cúrcuma o rocú en las cantidades determinadas por las buenas prácticas de manufactura, o por el agregado de hasta 2 mg/kg de beta caroteno natural o sintético".
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 se admitirá:

Bacterias totales (cultivo en placas)	Máx: 1000/g.
Bacterias coliformes	Máx: 10/g.
Mohos y/o levaduras	Máx: 20/g.
Escherichia coli	ausencia en 1g.

Este producto se rotulará: Mayonesa.

Cuando contenga jugo de limón podrá denunciarse con la expresión: Con jugo de limón.

Cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible la leyenda: Conservante permitido.

Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma, deberá declararse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible, peso neto y en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

ANEXO III ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

13.3. Mayonesa		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTES/SABORIZANTES		
COLORANTES		
100i	Curcumina	0,01
140i	Clorofila	0,05
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	0,05
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	0,01
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	0,01
160b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucú, Rocú	0,001
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,01
162	Rojo de Remolacha/ Betaína	0,05
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTE		
401	Sodio Alginato	0,1
402	Potasio Alginato	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellarán y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	0,1
412	Goma Guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	0,1
414	Goma Arábica, Goma Acacia	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	0,1
440	Pectina/Pectina Amidada	0,1
460i	Celulosa Microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	0,1
SECUESTRANTE		
385	Sodio (di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075

Artículo 1281 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Salsa o Aderezo a base de mayonesa, se entiende el producto elaborado con mayonesa, con o sin gelificantes admitidos por el presente Código y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Los ingredientes establecidos en los puntos a), b) c) y d) del Artículo 1280.
- b) Gelificantes admitidos en una proporción máxima de 0,5%.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- 1. Las establecidas en los puntos 1), 2), 3), 5) y 6) del Artículo 1280.
- 2. El extracto etéreo (éter-etílico) estará comprendido entre 40 y 70 por ciento.

Este producto se rotulará: Salsa o Aderezo a base de mayonesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se cumplimentarán las mismas exigencias sobre rotulación establecidas en el Artículo 1280".

Artículo 1282 - (Dec 748, 18.3.77)

"Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazonada con vinagres y/o jugo de limón con o sin especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrán contener:

- a) Los ingredientes mencionados y en las cantidades establecidas en los puntos: a), b), c) y d) del Artículo 1280.
- b) Los emulsificantes permitidos por el Artículo 550 y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa.
- c) Colorantes beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, cúrcuma, rocú o sus mezclas en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

Deberán cumplimentar las condiciones establecidas en los puntos 1, 2, 4, 5, 6 del Artículo 1280.

Este producto se rotulará: Salsa, Aderezo o Aliño... llenando el espacio en blanco con el nombre de fantasía u otro vocablo apropiado.

Queda prohibido el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra Mayonesa así como la de Mayonesa sin huevo.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible (si correspondiere) Colorante permitido, Conservante permitido.

Si se hubieran adicionado exaltadores del sabor y/o aroma deberá consignarse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará peso neto y fecha de elaboración (mes y año)".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

ANEXO III ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

13.2. Salsas emulsionadas (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		

Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio (mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0,05 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,05
101 (i)	Riboflavina	qs
101 (ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,05
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141 (i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,05
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,05
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,05
161b	Luteína	0,05

162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestarato	0,5
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	1,0
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2- Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2 Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) SorbitanTriestarato	0,5
451ii	Potasio -(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3
472e	Esteres de mono y diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil tartárico	1,0

473	Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1,0
477	Mono y Diésteres de 1,2-Propilenglicol	1,0
481	Sodio Estearoil Lactato	1,0
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	1,0
492	Sorbitan Triestearato	1,0
494	Sorbitan Monooleato	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	1,0
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTRANTE		
385	Sodio (di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
451ii	Potasio -(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,3

Artículo 1283

Queda permitida la adición a los alimentos como reforzadores o modificadores de las cualidades sávido-aromáticas (exaltadores de aroma), de glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aislados o en mezclas de acción sinérgica.

Artículo 1284 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Ketchup o Catsup, se entiende la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazónada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- Cloruro de sodio.
- Espicias o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes.
- Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- Aceite vegetal comestible.
- Gelificantes admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% sobre el producto terminado.
- Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5%.
- Sal disódico cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.
- Acido l-ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 ppm).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.
- Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
- Tendrá reacción ácida y el pH a 20°C será no mayor de 4,3.
- (Res MSyAS n° 538, 2.08.94)** "El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor de 33,0%.
- No deberá contener sustancias colorantes agregadas.
- En la dilución de 8,37% de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40% de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson).

Este producto se rotulará: Ketchup o Catsup, cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda Conservante permitido en lugar y con caracteres bien visibles.

Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma deberá declararse Con ... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: peso neto y año de elaboración".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

ANEXO III ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

13.5 Ketchup		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,5
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
AROMATIZANTES/SABORIZANTES		
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTRANTE		
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075

Artículo 1285 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Para su elaboración y según el tipo, podrán utilizarse:

- a) Vinos, vinagres, cervezas.
- b) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas; miel.
- d) Aceites vegetales comestibles.
- e) Almidones: almidón modificado, féculas en cantidad máxima de 1,0 por ciento o en su reemplazo hasta 0,5% de gelificantes (excluida la gelatina) sobre producto terminado.
- f) Especies o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes (según el tipo).
- g) Colorantes naturales, admitidos por el presente Código. Se admitirá la coloración con tartrazina única y exclusivamente en la mostaza preparada con Sinapis alba.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de textura lisa y uniforme (con las excepciones que se establecen); con sabor picante agradable.
2. De color variable según el tipo.
3. Acidez total en ácido acético, Mín: 1,0%.
4. El extracto seco libre de cloruro de sodio, grasas y edulcorantes, deberá responder a los siguientes valores:

Nitrógeno total	Mín: 5,0%
Glúcidos totales (en almidón)	25,0%
Fibra bruta	Máx: 12,0%

A - Tipo Francés: Elaborada con harina de Brassica nigra y/o B. juncea, tamizadas; vinagre; vino; cloruro de sodio; especias o condimentos de los cuales no menos del 15,0% deberá ser Estragón.

Podrá presentarse en varios colores:

- Amarilla: coloreada con Cúrcuma
- Verde: coloreada con Clorofila
- Roja: coloreada con jugo de remolacha
- Violácea: por el vino tinto

Responderá a la siguiente composición particular:

- Extracto seco (libre de sal, grasas y edulcorantes), Mín 28,0%
- Fibra bruta, Máx: 2,0%

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Francés.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración.

A1 - Tipo Alsacia o Tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con Sinapis alba.

Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la Mostaza Tipo Francés.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alsacia o Tipo Lorena.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración.

A2 - **(Res 101, 22.02.93)** "Tipo Dijón: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre y cloruro de sodio.

Responderá a la siguiente composición particular:

Extracto seco total (comprendidos sal, grasas y edulcorantes): Mín 28,0%

Fibra bruta: Máx 2,0%

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Dijón. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y fecha de duración mínima".

B - Tipo Americano: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre de alcohol, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos y uno o varios condimentos o especias.

Responderá a las exigencias establecidas por el presente.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Americano. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

C - Tipo Alemana: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre, cloruro de sodio, especias, debiendo contener ajo y cebolla; cerveza.

Presentará una puntuación más o menos fina por las especias molidas y responderá a la composición establecida en el presente.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alemana.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración".

RES GMC N° 141/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

ANEXO III ASIGNACION DE ADITIVOS

GRUPO 13 - SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS

13.6. Mostaza de mesa		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
334	Acido Tartárico	0,05
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,5
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
304	Ascorbil Palmitato	0.05 sobre materia

		grasa
305	Ascorbil Estearato	0,05 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
COLORANTES		
1100i	Curcumina	0,03
101(i)	Riboflavina	qs
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	0,03
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,03
140(i)	Clorofila	qs
140(ii)	Clorofilina	qs
141(i)	Clorofila Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
141(ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	qs
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III - Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV - Proceso Sulfito Amonio	qs
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al Natural)	qs
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160d	Licopeno	0,03
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,03
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	0,03
161b	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	qs
163(i)	Antocianinas	qs
CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)

203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác.sórbico)
210	Acido Benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
212	Potasio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
213	Calcio Benzoato	0,1 (como ác.benzoico)
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
473	Esteres de Ac. Grasos c/ Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	1
481	Sodio Estearoil Lactato	0,25
482	Calcio Estearoil-2- Lactilato	0,25
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en Mercosur		qs
SECUESTRANTE		
385	Sodio (di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0075

Artículo 1286

Se entiende por Mostaza o Mostarda de Cremona, el condimento preparado con frutas u hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcar o dextrosa que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

Artículo 1287

Se entiende por Chimichurri o Adobo Criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

Artículo 1288

Se entiende por Salsa de anchoas, la preparada a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza, con diversos condimentos (ají, orégano, albahaca, etc) envasados y tratados en forma conveniente.

Artículo 1289

Se entiende por Salsa tártara, el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros picados, alcaparras y pepinos en trozos pequeños, envasados en recipientes adecuados.

Artículo 1290

Se entiende por Tucos, las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etc), con o sin

carne y aditivos autorizados; envasados en recipientes aptos y posteriormente cerrados herméticamente y esterilizados en forma industrial.

Artículo 1291

Se entiende por Salsa criolla, el producto elaborado a base de cebolla, tomate, ají verde, ajo, perejil, perfectamente sanos y limpios, cortados en trozos finos, con agregado de sal, pimienta, aceite, con o sin otros condimentos y vinagre en cantidad suficiente para el que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

SUSTANCIAS AMARGAS

Artículo 1292

Con la denominación genérica de Sustancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos, o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

Artículo 1293

Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:

1. Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez vómica, etc.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Ajenjo, Aloe, Cantáridas, Coca de Levante, Coloquintida, Granos de paraíso, Ruda, excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

Artículo 1294

Se consideran Sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

1. Achicoria: Raíz de la planta *Cichrumintybus* L, limpia, desecada, triturada.
No debe contener más de 15% de agua determinada a 100-105°C; ni más de de 10% de cenizas a 500-550°C para la achicoria en granos, de 12% para la achicoria en polvo, ni menos de 60% de materias solubles.
2. **(Res 1993, 23.09.88)** "Cálamo aromático: Rizoma pelado y seco del *Acorus calamus* L en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir).
Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad tetraploide (indiana).
Los rizomas no deben contener más del 1% de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado no debe dar más de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y el no pelado no más del 2%. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN APERITIVOS".
3. Angostura: Corteza de *Gallipea officinalis* Hancock (*G. cusparia* A St Hill).
Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre (Falsa Angostura, *Storrychnus nux vomica*).
4. Cardo Santo o Cardo bendito: Es la parte aérea, seca del *Cnicus benedictus* L.
No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20% de cenizas a 500-550°C.
5. Cuasia: Leño de la *Picrasma excelsa* (Schwartz) Planchon, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam o *Quassia amara* L.
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
6. Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaurea (*Centaurium umbelatum* Gilibert).
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
7. Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del *Jateorhiza palmata* (Lamarck) Miers (Menispermaceae).
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
8. Genciana: Raíces y rizomas desecados del *Gentiana Lutea* L.

No debe dar menos de 30% de extracto acuoso y no más de 6% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

9. Lúpulo: Inflorescencia femenina del *Humulus lupulus* L.

No debe presentar más de 5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

10. Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del *Citrus aurantium* L.

No debe dar más de 7% de cenizas a 500-550°C.

11. Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género *Cinchona*: *C. calisaya* (Quina amarilla), *C. succirubra* (Quina roja) y *C. ledgeriana*.

No debe contener más de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

SUSTANCIAS ESPUMIGENAS

Artículo 1295

Se entiende por Sustancias espumígenas o afrógenas, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

Artículo 1296

Se consideran Sustancias espumígenas de uso permitido, las de origen vegetal a base de Regaliz, Glicirricina, Alfalfa, Zarzaparrilla y las que en lo sucesivo tengan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1297

Se consideran Sustancias espumígenas nocivas, y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES

Artículo 1298

Con la denominación genérica de Aditivos aromatizantes o Saborizantes, se entienden los preparados que contienen los principios sávido-aromáticos de una planta o parte de ella y las sustancias artificiales de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

Artículo 1299

A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:

1. Las Esencias Naturales o Aceites Esenciales.
2. Los Extractos.
3. Los Bálsamos, Oleorresinas y Oleogomorresinas.
4. Los Compuestos Aislados de Esencias Naturales o de Extractos.
5. Los Compuestos Químicos Sávido-Aromáticos Sintéticos o Artificiales.

Artículo 1300

Se entiende por Esencia Natural o Aceite Esencial, el producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastre con vapor de agua, expresión, destilación a presión reducida, etc).

Los aceites esenciales o esencias naturales autorizados para su empleo en la industria alimentaria son los que se indican a continuación y deben responder a las siguientes características:

1. Esencia de Ajo (*Allium sativum* L):

Obtenida de los bulbos triturados

Líquido de color amarillo rojizo y de olor fuerte característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.090

Índice de refracción a 20°C: 1.5590 a 1.5790

Disulfuro de alilo: aproximadamente 60 %

2. Esencia de Albahaca (*Ocimum basilicum* L):

Obtenida de las plantas en flor

Líquido de color amarillo-pálido y de olor a especia

Densidad relativa a 20/20°C: 0.940 a 0.990

Índice de refracción a 20°C: 1.512 a 1.518

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +2°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol máx

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 1

Índice de éster mg KOH/g: 4 a 10

Índice de éster después de acetilación, mg KOH/g: 25 a 45

(Estos valores corresponden al Aceite de Albahaca tipo Isla Reunión)

2.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Bois de Rose:

Obtenida por destilación, con vapor de la madera *Aniba rosaeodora*, var amazónica Ducke

Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor canforado floral agradable

Soluble en aceites y propilenglicol

Peso específico a 20°/20°C: 0.871 a 0.892

Peso específico a 25°/25°C: 0.868 a 0.889

Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a +6°

Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4700

Destilación: no menos de 70% debe destilar entre 195° y 205°C.

Aromatizante

FCC

3. Esencia de Alcaravea (*Carum carvi* L):

Obtenida de las semillas

Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo

Olor anisado potente

Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.918

Índice de refracción a 20°C: 1.4840 a 1.4890

Desviación polarimétrica a 20°C: +70° a +80°

Solubilidad en alcohol de 80°, Mín: 2 vol, máx 10 vol

CARVONA: 50 a 60% (Método IRAM 18.519, sulfito neutro de sodio).

4. Esencia de Almendras Amargas (*Prunus amygdalus* Batsch var *amara*) (De Candolle), Focke (Familia Rosaceae) (*Amygdalus communis* L var *amara*). *Prunus armeniaca* L

Obtenida por destilación en corriente de vapor previa maceración con agua destilada, de las almendras maduras desecadas, desprovistas del aceite fijo, de las variedades citadas y de otras

que contienen el glucósido amigdalina, y purificación ulterior para privarla del ácido cianhídrico

Líquido incoloro y neutro (cuando es recientemente obtenido) que por acción del tiempo se vuelve de color amarillo y de reacción ácida frente al tornasol (ácido benzoico); con olor y sabor característicos

Densidad relativa a 20/20°C: 1.044 a 1.054

Índice de refracción a 20°C: 1.5410 a 1.5460

Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +0,10°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 8

ALDEHIDO BENZOICO: 95% mín, Método IRAM 18.515
Acido cianhídrico: negativo (Ensayo Farm. Nac. Argentina, V Edición)".

4.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Ambrettee:

Obtenida por refinación del aceite obtenido por destilación con vapor, de las semillas parcialmente desecadas del Hibiscus abelmoschus L

Líquido de color amarillo claro o ámbar

Peso específico a 20°/20°C: 0.901 a 0.923

Peso específico a 25°/25°C: 0.898 a 0.920

Índice de ácido, Máx: 3

Desviación polarimétrica a 20°C: -2,5° a +3°

Índice de refracción a 20°C: 1.4680 a 1.4850

Índice de saponificación: 140 a 200

Aromatizante

FCC"

5. Esencia de Angélica (Raíz):

Obtenida de las raíces de la Angelica archangelica L Líquido transparente de color castaño-amarillento a oscuro, olor almizclado y aromático

Densidad relativa a 20/20°C: 0.854 a 0.884

Índice de refracción a 20°C: 1.4735 a 1.4870

Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +45

Solubilidad en alcohol de 90°, Mín: 1

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 7

Índice de ésteres mg KOH/g: 10 a 65

6. Esencia de Angélica (Semilla):

Obtenida de la semilla fresca de la Angelica archangelica L

Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico

Densidad relativa a 25/25°C: 0.853 a 0.876

Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.4880

Desviación polarimétrica a 20°C: +4 a +16

Solubilidad en alcohol de 90°, Máx: 4

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3

Índice de éster mg KOH/g: 14 a 32

7. Esencia de Anís (Pimpinella anisum L) (Umbelliferae):

Obtenida del fruto maduro desecado

Líquido incoloro o amarillo pálido o masa cristalina blanca; con olor característico del anís y sabor aromático algo dulce

Densidad relativa a 20/20°C: 0.980 a 0.990

Índice de refracción a 20°C: 1.5520 a 1.5600

Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +2°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx

Punto de congelación: 15° a 18°C

ANETOL: 80% mín, 90% máx.

8. Esencia de Apio (Apium graveolens L):

Obtenida de las semillas

Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.913

Índice de refracción a 20°C: 1.4780 a 1.4898

Desviación polarimétrica a 20°C: +48 a +78

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 6 a 8 vol (generalmente con turbiedad)

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4

Índice de éster mg KOH/g: 30 mín, 72 máx.

9. Esencia de Azahar (Ver Esencia de Neroli)

10. Esencia de Badiana (Anís estrellado): *Illicium verum* Hooker

Obtenida del fruto maduro, desecado

Líquido a temperatura superior a 18°C de color amarillo pálido y olor aromático anisado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.979 a 0.987

Índice de refracción a 20°C: 1.5525 a 1.5560

Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +1°

Solubilidad en alcohol etílico de 85°: 5 vol mín, 7 vol máx

Punto de congelación: 15 a 18°C

ANETOL: 85% mín, 90% máx

11. Esencia de Canela (Ceylan) (*Cinnamomum zeylanicum* Nees):

Obtenida de la corteza del canelero de Ceylan

Líquido de color amarillo claro, que se oscurece con el tiempo; de olor fuerte aromático característico y sabor al principio dulce y aromático y luego acre y picante

Densidad relativa a 20/20°C: 1.020 a 1.040

Índice de refracción a 20°C: 1.5810 a 1.5910

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 3 vol

ALDEHIDO CINAMICO: 65% mín, 75% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.539.

12. Esencia de canela (China) (*Cinnamomum cassia* Nees):

Obtenida de las hojas y ramas jóvenes del canelero de China

Líquido de color castaño rojizo a pardo oscuro y de olor especiado característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.055 a 1.070

Índice de refracción a 20°C: 1.6000 a 1.6060

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +6°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°, 3 vol

ALDEHIDO CINAMICO: 70% mín, 90% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545.

12.1 (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Cananga:

Obtenida por destilación de las flores de *Cananga odorata* Hook

Líquido amarillo claro a oscuro, con fuerte olor floral

Soluble en aceites

Prácticamente insoluble en glicerol y propilene glicol

Peso específico a 20°/20°C: 0.907 a 0.923

Peso específico a 25°/25°C: 0.904 a 0.920

Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -20°

Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5050

Índice de saponificación: 10 a 40

Aromatizante

FCC

13. Esencia de Cardamomo:

Obtenida de los frutos de la *Elettaria cardamomum* Maton

Líquido transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.936

Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4680

Desviación polarimétrica a 20°C: +22° a +41°

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3

Índice de éster mg KOH/g: 92 a 150

Solubilidad en alcohol de 70°, Máx: 5

14. Esencia de Cebolla (*Allium cepa* L):

Obtenida de los bulbos

Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.047 a 1.138
Índice de refracción a 20°C: 1.5370 a 1.5695
Desviación polarimétrica a 20°C: +1° a +4°
Solubilidad en alcohol de 95°: no completamente soluble en 10 vol.

15. Esencia de clavo (Clavo de olor) (*Eugenia caryophyllata* Thunb):

Obtenida de los botones florales desecados
Líquido incoloro o amarillento, cuando es recién destilado, que se oscurece con el tiempo
Olor fuerte aromático y sabor picante y acre
Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.065
Índice de refracción a 20°C: 1.5280 a 1.5380
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín
EUGENOL: 85% mín, 93% máx v/v, IRAM 18.514

16. Esencia de Comino (*Cuminum Cyminum* L):

Obtenida de las semillas
Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo oscuro y de olor fuerte característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.928
Índice de refracción a 20°C: 1.5010 a 1.5060
Desviación polarimétrica a 20°C: +3° a +8°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol mín, 8 vol máx
ALDEHIDO CUMINICO: 45% mín, 52% máx p/p

17. Esencia de Coriandro (Cilandro) (*Coriandrum sativum* L):

Obtenida de las semillas
Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares
Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880
Índice de refracción a 20°C: 1.462 a 1.476
Desviación polarimétrica a 20°C: +5° a +13°
Solubilidad en alcohol de 70°: 3 vol mín
Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 5
Índice de éster KOH mg/g, Máx: 22
LINALOL: 65 a 70%, IRAM 18.513

17.1. **(Res 1228, 28.5.75)** "Esencia de Enebro:

Aceite volátil obtenido por destilación de los frutos maduros y secos del *Juniperus communis* L var *erecta* Pursh.

Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento o verdoso; con olor característico y sabor aromático amargo; soluble en aceites fijos y aceite mineral; insoluble en glicerina, propilenglicol

Desviación rotatoria: -15° a 0°
Índice de refracción a 20°C: 1.474 - 1.484
Peso específico: 0,854 - 0,879
Aromatizante
FCC".

18. Esencia de Estragón:

Obtenida de las plantas de la *Artemisia dracunculus* L
Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.943
Índice de refracción a 20°C: 1.5100 a 1.5180
Desviación polarimétrica a 20°C: +2° a +6°
Índice de acidez mg KOH/g, Máx: 13.0

19. Esencia de Eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labillardiere)

Obtenida de las hojas superiores frescas

Densidad relativa a 20/20°C: 0.905 a 0.926
Índice de refracción a 20°C: 1.458 a 1.470
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +12°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 1 vol mín, 4 vol máx
Cineol (Eucaliptol): 60% p/p, Método ortocresol IRAM 18.518.

20. Esencia de Eucalipto (Farm. Nac. Argentina):
Obtenida por rectificación de la ESENCIA DE EUCALIPTO
Ensayos de identificación y de pureza, según Farm. Nac. Argentina, V Edición.
CINEOL (EUCALIPTOL): 75% mín, 85% máx

21. Esencia de Hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller y variedades de cultivo):
Obtenida de los frutos
Líquido incoloro o amarillento, con olor particular y sabor primero dulce, luego amargo y un tanto alcanforado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.960 a 0.977
Índice de refracción a 20°C: 1.528 a 1.538
Desviación polarimétrica a 20°C: +6° a +24°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 1 vol máx
Punto de congelación: 5°C a 10°C.

22. Esencia de Jengibre (*Zingiber officinal* Roscoe):
Obtenida del rizoma, desecado
Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo oscuro y de olor especiado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.885
Índice de refracción a 20°C: 1.4880 a 1.4940
Desviación polarimétrica a 20°C: -28° a -45° Solubilidad en alcohol de 95°: 4 vol mín, 7 vol máx, a veces con turbiedad
Índice de éster KOH mg/g, Máx: 20.

23. Esencia de Laurel (*Laurus nobilis* L):
Obtenida de las hojas
Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.928
Índice de refracción a 20°C: 1.467 a 1.477
Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -22°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín
Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 3
Índice de éster KOH mg/g: 15 a 45
Índice de éster después de la acetilación: KOH mg/g 33 a 88.

24. Esencia de Limón mexicano: Comercialmente denominada Esencia de Lima Mexicana, Mexican Lime Oil, Lime Oil; *Citrus aurantifolia* Swingle, C. *medical* L, var *acida* Brandis:
Obtenida por expresión del epicarpio fresco del fruto
Líquido amarillento a verde amarillento pardusco, olor característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.883
Desviación polarimétrica a 20°C: +35° a +41°
Índice de refracción a 20°C: 1.4820 a 1.4860
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 0,5 vol
Residuo por evaporación: 10% a 14,5% p/p
Aldehídos como CITRAL: 4,5% a 8,5% p/p IRAM 18.515

25. Esencia de Limón Mexicano, destilada, Mexican Lime Oil distilled:
Obtenida por destilación del jugo o del fruto entero triturado
Líquido débilmente coloreado de amarillento a amarillo verdoso
Densidad relativa a 20/20°C: 0.858 a 0.866
Desviación polarimétrica a 20°C: +34° a +47°

Índice de refracción a 20°C: 1.4745 a 1.4770
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 5 vol
Aldeídos como CITRAL: 0,5% a 2,5% p/p IRAM 18.515.

26. Esencia de Limón (*Citrus limonum* L Burhmann):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado
Líquido de color amarillo pálido a verde amarillento, de olor característico
Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.859
Índice de refracción a 20°C: 1.4740 a 1.4780
Desviación polarimétrica a 20°C: +57° a +67°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°, Máx: 3 vol
Residuo de evaporación: 2% a 4% p/p, IRAM 18.521
Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
CITRAL: 2,5% a 4% p/p IRAM 18.515 y 18.521 (G-6).

27. Esencia de Mandarina (*Citrus reticulata* Blanco; *C. nobilis*, var *deliciosa* Swingle):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado
Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.860
Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4770
Desviación polarimétrica a 20°C: +63° a +78°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx
Residuo de evaporación: 2% a 5% p/p
Peróxidos orgánicos: Negativo, IRAM 18.506
Aldeídos como Aldehído decílico: 0,4 a 1,8% p/p IRAM 18.515 y 18.523 (G-6).

28. Esencia de Menta Piperita (*Mentha piperita* L):
Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
Líquido incoloro o de color amarillo pálido o amarillo verdoso y sabor primero picante, luego refrescante y persistente, no amargo.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.897 a 0.912.
Índice de refracción a 20°C: 1.459 a 1.471.
Desviación polarimétrica a 20°C: -18° a -28°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx
Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 8.0
Mentol: 50% mín, 63% máx p/p.
Acetato de mentilo: 5% mín, 13% máx, IRAM 18.512.
Mentona: 10% mín, 32% máx p/p IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

29. Esencia de Menta F.N.A. V Ed:
Obtenida por rectificación de la Esencia de menta Piperita. Ensayos de identificación, pureza y valoración según F.N.A. V Ed.
Mentol: 50% mín p/p.
Acetato de mentilo: 5% mín p/p.

30. Esencia de Menta Arvensis (*Mentha japonesa*) (*Mentha arvensis* L), var *piperascens* Holmes:
Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal. Líquido incoloro amarillo pálido o amarillo verdoso, pudiendo presentarse cristalizado a bajas temperaturas.
Olor fuertemente mentolado y sabor fresco y amargo.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.880 a 0.910.
Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4640.
Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -42°.
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín, 4 vol máx.
Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4.
MENTOL: 70% p/p mín, IRAM 18.513.
ACETATO DE MENTILO: 5% mín, 15% máx. p/p, IRAM 18.512.
MENTONA: 5% mín, 20% máx, p/p, IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

31. Esencia de Menta Spicata (Spearmint) (*Menta spicata* Huds) (*Menta viridis* L):
Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.
Líquido amarillo pálido, amarillo verdoso, de sabor característico.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.934.
Índice de refracción a 20°C: 1.4805 a 1.4900.
Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -55°.
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 1,5 vol máx.
CARBONA: 45% mín, 65% máx v/v, Método Sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.526.

31.1. **(Res 101, 8.8.75)** "Aceite Esencial de Mostaza.
Sinónimos: Esencia Natural de Mostaza; Aceite volátil de mostaza; Isocianato de alilo.
Obtenido destilando una maceración acuosa de semillas desecadas (libres de aceites fijos) de *Brassica nigra* L, o *B. juncea* L o preparada por síntesis.
Características: Líquido incoloro o amarillo pálido; repulsivo; con olor muy pungente irritante y gusto acre.
Miscible con alcohol, éter, sulfuro de carbono.
Ópticamente inactivo.
Fórmula bruta: C₃H₅NCS
Peso Molecular: 99.15
Título, Mín: 93% de C₃H₅NCS
Peso específico: 1.013 - 1.020
Índice de refracción a 20°C: 1.527 a 1.531
Rango de destilación: 148° - 154°C
Aromatizante
FCC"

32. Esencia de naranja (Esencia de Naranja dulce) (*Citrus sinensis* Osbeck):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
Líquido amarillento, de olor y sabor característicos.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.842 a 0.848.
Índice de refracción a 20°C: 1.4700 a 1.4750.
Desviación polarimétrica a 20°C: +94° a +98°.
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx
Residuo por evaporación: 1,5% a 3,5%
Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
Aldehído decílico: 1% a 2,7% p/p, IRAM 18.515 y 18.522 (G-6).

33. Esencia de naranja amarga (*Citrus aurantium*, subesp. amara L):
Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.
Líquido amarillento, de sabor amargo característico.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.848 a 0.854
Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4760
Desviación polarimétrica a 20°C: +89° a +94°
Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 4 vol mín
Residuo por evaporación: 2% a 5%
Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506
ALDEHIDO DECILICO: 0,5% a 1% p/p, IRAM 18.515

34. Esencia de Neroli, Esencia de Azahar (*Citrus aurantium* L, var amara):
Obtenida de las flores frescas.
Líquido amarillento, con ligera fluorescencia azulada, de olor característico.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.864 a 0.877
Índice de refracción a 20°C: 1.4690 a 1.4740
Desviación polarimétrica a 20°C: +1,5° a +12°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 4 vol máx
Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 2,0
ACETATO DE LINALILO: 6% a 25% p/p

35. Esencia de Niaoli:

Obtenida de las flores de la Melaleuca viridiflora Gaertner.
Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.929
Índice de refracción a 20°C: 1.4650 a 1.4720
Desviación polarimétrica a 20°C: 1° a +1°
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 a 2 vol
CINEOL: g/100g: 50% a 60%

36. Esencia de Nuez Moscada (Myristica fragans Houtt):

Obtenida del fruto seco.
Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.
Se presentan dos tipos de esencia, según la procedencia:
-Nuez moscada de las Indias Orientales (East Indian Oil) y
-Nuez moscada de las Indias Occidentales (West Indian Oil)
a) Esencia Indias Orientales:
Densidad relativa a 20/20°C: 0.885 a 0.915
Índice de refracción a 20°C: 1.4750 a 1.4880
Desviación polarimétrica a 20°C: +10° a +25°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 3 vol máx
Residuo por evaporación: 3% máx
b) Esencia Indias Occidentales:
Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880
Índice de refracción a 20°C: 1.4720 a 1.4760
Desviación polarimétrica a 20°C: +25° a +45°
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 4 vol máx
Residuo por evaporación: 3% máx

36.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Orégano:

Obtenida por destilación con vapor del Thymus capitatus Hoffm Link y varias especies de Origanum.
Líquido amarillo rojizo o rojo, con olor pungente específico.
Soluble en aceites y propilenglicol; insoluble en glicerol.
Peso específico a 20°/20°C: 0.938 a 0.963
Peso específico a 25°/25°C: 0.935 a 0.960
Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +3°
Índice de refracción a 20°C: 1.5020 a 1.5080
Fenoles: 70 a 75% en volumen
Aromatizante. FCC"

37. Esencia de Petitgrain del Paraguay:

Obtenida de las hojas y vástagos del Citrus aurantium L var amara, cultivada en el Paraguay.
Líquido claro, móvil, amarillo pálido, de olor cítrico fresco
Densidad relativa a 20/20°C: 0.882 a 0.890
Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4650
Desviación polarimétrica a 20°C: -3,5° a -0°
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx
Esteres como acetato de linalilo: g/100 g: 45 a 60

37.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Perejil:

Obtenida por destilación con vapor de las semillas maduras del Petroselinum sativus Hoffm.
Líquido amarillo a amarillo marrón, de olor característico.
Soluble en aceites y aceite mineral.
Poco soluble en propilene glicol; insoluble en glicerol
Peso específico a 20°/20°C: 1.043 a 1.083
Peso específico a 25°/25°C: 1.040 a 1.080

Índice de ácido, Máx: 4
 Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a -10°
 Índice de refracción a 20°C: 1.5130 a 1.5220
 Índice de saponificación: 2 a 10
 Aromatizante. FCC".

38. Esencia de Pimienta (*Piper nigrum*, L):

Obtenida del fruto (baya) seco
 Líquido de color amarillo claro o amarillo rojizo que se oscurece con el tiempo, de olor especiado y sabor característico
 Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.916
 Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.5000
 Desviación polarimétrica a 20°C: -10° a +3°
 Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 3 a 10 vol
 Índice de acidez, mg KOH/g: 1,0 máx
 Índice de éster, mg KOH/g: 7,0 máx

38.1. (Res 1017, 6.4.72) "Esencia de Pomelo (Aceite esencial de pomelo): Obtenida por expresión del *Citrus paradisi* Macfayden.

Líquido de color amarillo verdoso a amarillo castaño, de olor cítrico semejante a la naranja dulce con una nota de limón
 Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.860
 Índice de refracción a 20°C: 1.474 a 1.479
 Desviación polarimétrica a 20°C: +91° a +96°
 Residuo por evaporación: 5% a 10% p/p
 Aldehídos en aldehído decílico: 0,8 a 2% p/p IRAM 18.515 y 18.586 (G-1)"

39. Esencia de Romero:

Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del *Rosmarinus officinalis* L.
 Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico

	Francia	N. Africa	España
Densidad relativa a 20/20°C:	0.895-0.916	0.905-0.917	0.892-0.916
Índice de refracción a 20°C:	1.467-1.474	1.467-1.474	1.467-1.474
Desviac polarim a 20°C:	-1 a +16	-1 a +6	-3 a +10
Solubilidad en alcohol etílico de 80°:	1 a 10vol	1 v	4 a 10v
Índice de acidez, mg KOH/g:	1,0	1,0	1,0
Ind de éster, mg KOH/g:	2 a 20	2 a 20	2 a 20
Alcohol total c/Borneol g/100g:	7 a 12	7 a 17	8 a 18

39.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Rosas.

Obtenida por destilación con vapor de las flores frescas de *Rosa gallica* L, *Rosa damascena* Miller, *Rosa alba* L, *Rosa centifolia* L y variedades de estas especies.
 Líquido incoloro o amarillo, con olor y sabor característico a rosas; viscoso a 25°C.
 Peso específico a 30°/15°C: 0.848 a 0.863
 Desviación polarimétrica a 30°C: -1° a -4°
 Índice de refracción a 30°C: 1.4570 a 1.4630
 Aromatizante. FCC".

39.2. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Zanahoria. Obtenida por destilación con vapor de las semillas del *Daucos carota* L.

Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable.
 Soluble en aceites. Prácticamente insoluble en glicerol o en propilenglicol.
 Peso específico a 20°/20°C: 0.903 a 0.946
 Peso específico a 25°/25°C: 0.900 a 0.943
 Desviación polarimétrica a 20°C: 4° a -30°

Índice de saponificación: 9 a 58
Índice de ácido, Máx: 5
Aromatizante. FCC".

40. Esencia de tomillo (*Thymus vulgaris* L).
Obtenida del vegetal fresco en floración.
Líquido de color amarillo rojizo o pardo rojizo, con olor fuerte de timol y sabor picante.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.945
Índice de refracción a 10°C: 1.4900 a 1.5080
Desviación polarimétrica a 20°C: nula o ligeramente levógira.
Solubilidad en alcohol de 80°: 1 vol mín, 3 vol máx
FENOLES (TIMOL Y CARVACROL): 20% mín, 45% máx, Método FNA V Ed, pág 334.

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código.

Artículo 1301

Queda permitida la adición a los aceites esenciales de los siguientes antioxidantes: galato de propilo, octilo o dodecilo; butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT), en una cantidad no superior a 1,0 g/kg, ya sea aisladamente o en mezclas que no superen esta cantidad.

Artículo 1302

Los valores de las distintas características fisicoquímicas mencionadas para los aceites esenciales serán determinadas de acuerdo a los métodos que figuran en las normas IRAM correspondientes.

Artículo 1303

Los aceites esenciales o esencias naturales podrán expendirse aisladamente o en mezclas y en las que cada una deberá responder a sus características.
Cuando se trate de una esencia natural deberá rotularse exclusivamente con su denominación y en caso de mezclas se rotulará: Aceite esencial o Esencia natural de ... y de ... (mezcla).

Artículo 1304

Los aceites esenciales podrán expendirse como deterpenados cuando así lo hubieren sido.
En estos casos se rotularán exclusivamente: Esencia natural (o Aceite Esencial) deterpenado de ... en caso de mezclas, se rotularán exclusivamente: Aceites esenciales deterpenados de ... y de ... (mezcla).

Artículo 1305

Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.
Estos productos se rotularán: Esencia natural concentrada de ...

Artículo 1306

Se entiende por Extractos, los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente por cualquier procedimiento adecuado: de vegetales o sus partes que contengan sustancias sápidos-aromáticas, de Aceites Esenciales, de Bálsamos, Oleorresinas, Oleogomorresinas con disolventes apropiados, los que luego podrán ser o no eliminados.
1. Los extractos deberán contener los principios sápidos-aromáticos volátiles y fijos.
2. Los extractos líquidos serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados.

Estos productos se rotularán: Extracto líquido de ...

3. Los extractos secos (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:

- a) Concretos: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (concreto).
- b) Resinoides: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales secos o desecados, así como también de bálsamos, resinas, gomas. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (resinoide).
- c) Extractos secos purificados (conocidos comercialmente como absolutos): cuando se obtienen a partir de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior por cualquier procedimiento adecuado del etanol. Estos productos se rotularán: Extracto seco purificado de ... (absoluto).

Artículo 1307

Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

1. Extracto líquido de Kola: es el extractivo de las semillas desecadas de Kola (*Kola nitida*), preparado de acuerdo a la Farm Nac Arg, V Ed, y debe contener no menos de 1,3 ni más de 1,7% p/v de alcaloides de la Kola (cafeína y teobromina).

2. Extracto líquido de vainilla: es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (*Vainilla planifolia* Andreus y especies afines).

Debe contener no menos de 0,10% de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 ml de álcali normal por 100 g; de 0,5 por ciento de cenizas a 500-550°C.

No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.

3. Extracto de Regaliz y Orozuz: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del Regaliz.

No debe contener más de 15% de agua a 100-105°C, de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C, ni menos de 6% de glicirricina, calculada esta última sobre producto seco.

Las sustancias insolubles en agua amoniacal al 10% no serán superiores a 7% y no contendrán sustancias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina, etc.

4. Extracto seco de Apio (Resinoide, Oleorresina de Apio): *Apium graveolens* L.

Obtenido de las semillas secas, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso, de color verde oscuro con olor y sabor característicos del apio.

Aceite Esencial: 10 a 20% v/p (ml/100g)

Índice de refracción a 20°C del aceite esencial: 1.4780 a 1.4898

Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: +48° a 78°

Solubilidad:

Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite

Aceites vegetales fijos: solubles en todas sus proporciones

5. Extracto seco de Clavo (Resinoide, Oleorresina de Clavo): *Eugenia caryophyllata* Thumb.

Obtenido de los botones florales desecados, por extracción con solventes volátiles de ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso de color verde oscuro, con olor y sabor característicos.

Aceite Esencial: 66 a 88% v/p (ml/100g).

Índice de refracción del aceite esencial a 20°C: 1.5280 a 1.5380.

Desviación polarimétrica del aceite esencial a 20°C: 0° a 1°.

Solubilidad:

Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite y sedimento.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones, con separación de sedimentos.

6. Extracto seco de Capsicum (Resinoide, Oleorresina de Capsicum): Capsicum frutescens, C. annum L var conoides Irisch.

Obtenido de los frutos maduros y desecados por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso, de color rojo claro a rojo oscuro, con olor y sabor característicos

Unidades Scoville (Scoville heat units): 480.000 mín

Valoración de color (Color value): 4.000 máx

Solubilidad:

Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite y sedimento.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones.

6bis - **(Res 1880, 9.8.83)** "Oleorresina de Paprika: Capsicum annum L.

Obtenido de los frutos maduros y desecados de distintas variedades dulces por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso de color rojo oscuro, con olor y sabor característicos.

Solubilidad:

Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite.

Benzoato de bencilo: soluble en todas proporciones.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones en la mayoría de los aceites fijos.

Glicerina: insoluble.

Aceite mineral: escasamente soluble.

Propilenglicol: insoluble.

Valoración de color (Índice de color, Color value): según la declaración, que reviste carácter obligatorio.

Tolerancia: $\pm 2\%$.

7. Extracto seco de Jengibre (Resinoide, Oleorresina de Jengibre). Zingiber officinal Roscoe.

Obtenido de los rizomas secos, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso, de color pardo oscuro, con olor y sabor característicos.

Aceite Esencial: 18 a 35% v/p (ml/100 g)

Índice de refracción a 20°C de aceite esencial: 1.4880 a 1.4940

Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: -28° a -45°

Solubilidad:

Alcohol: soluble con sedimento

Aceites vegetales fijos: poco solubles

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros extractos no contemplados en el presente Código.

Artículo 1308

Se entiende por Bálsamos oleorresinas y oleogomorresinas, los productos obtenidos por exudado libre o provocado de determinadas especies vegetales.

Los bálsamos de Perú y Tolú deberán responder a las exigencias de la Farm Nac Arg, V Ed.

Artículo 1309

Se entiende por Compuestos químicos aislados de Aceites Esenciales o de Extractos, los productos químicamente definidos que se obtienen por procedimientos físicos (destilación fraccionada, congelación, etc) como: anetol, mentol, eucaliptol, etc.

Deberán responder a las siguientes características:

1. ANETOL: producto obtenido a partir del aceite esencial de hinojo (Foeniculum vulgare), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

Líquido incoloro a temperatura superior a 20°C de olor y sabor característicos.

A temperatura inferior a 20°C suele presentarse como una masa cristalina.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.984 a 0.986

Índice de refracción a 20°C: 1.559 a 1.561

Punto de congelación: 21°C a 22°C Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 2 vol mín, 3 vol máx

1.1. (Res 5210, 29.12.72) "d-Carvona
(d-1-metil-4-isopropenil-6-ciclohexen-2-ona)

Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O

Peso molecular: 150.22

Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor a alcaravea.

Pureza: no menos de 95% de C₁₀H₁₄O

Índice de refracción a 20°C: 1.4965 a 1.4990

Peso específico a 25°/25°C: 0.952 a 0.965

Peso específico a 20°/20°C: 0.955 a 0.969

Desviación polarimétrica a 25°C: +56° a +60°

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 5 ml de alcohol de 60%

Aromatizante - FAO/OMS".

1.2 (Res 5210, 29.12.72) "l-Carvona
(1-1-metil-4-isopropenil-6-ciclohexen-2-ona)

Fórmula empírica: C₁₀H₁₄O

Peso molecular: 150,22

Características: Líquido incoloro o amarillento pajizo con olor a menta.

Pureza: no menos de 98% de C₁₀H₁₄O

Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5000

Peso específico a 25°/25°C: 0.955 a 0.962

Desviación polarimétrica a 25°C: -57° a -62°

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 2 ml de alcohol de 70%

Aromatizante - FAO/OMS".

2. CITRAL PURO.

Producto obtenido a partir del aceite esencial de Lemongrass (*Cymbopogon citratus* o *flexuosus*) y del *Eucalyptus staigeriana*; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Líquido incoloro o ligeramente amarillento con fuerte olor a limón.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.888 a 0.894

Índice de refracción a 20°C: 1.4860 a 1.4900

Desviación polarimétrica a 20°C: 0

Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 7 vol

ALDEHIDOS calculados como CITRAL (contenido mínimo): 96% v/v, Método sulfito de sodio

IRAM 18.519 y 18.554.

3. CITRAL 90%

Obtenido por destilación fraccionada a partir de los aceites esenciales mencionados en Citral puro.

Líquido ligeramente amarillento, con olor intenso semejante al limón.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.893

Índice de refracción a 20°C: 1.482 a 1.489

Desviación polarimétrica a 20°C: 0

Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 5 vol mín a 7 vol máx.

ALDEHIDOS calculados como CITRAL: 90% v/v mín (Método sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554).

4. CITRONELAL, d-CITRONELAL (Rodinal)

Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.853 a 0.863

Índice de refracción a 20°C: 1.4460 a 1.4560
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +11°
ALDEHIDOS calculados como CITRONELAL: 85% mín p/p (IRAM 1.515).
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 5 vol.

5. CITRONELOL

Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de Geranio, Citronela, Eucaliptus citriodora, etc, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.862
Índice de refracción a 20°C: 1.4540 a 1.4620
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +5°
ALCOHOLES calculados como CITRONELOL: 90% p/p mín
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol

6. EUCALIPTOL, CINEOL

Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (*Eucalyptus globulus*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.922 a 0.926
Índice de refracción a 20°C: 1.4550 a 1.4600
Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +1°
Punto de congelación: 0°C a 1,2°C
Punto de ebullición: 174°C a 177°C
Eucaliptol: 98% p/p

6.1. (Res 1228, 28.5.75) "EUGENOL

Fórmula empírica: C₁₀H₁₂O₂
Peso molecular: 164,20
Características: constituyente del aceite esencial de Clavo.
Líquido incoloro o amarillo pardo; con fuerte olor a Clavo y sabor pungente a especia; se obscurece y espesa al aire; ligeramente soluble en agua; miscible con alcohol, cloroformo, éter, aceite fijo.
Título, Mín: 100% de fenoles en volumen, como Eugenol.
Rango de destilación, Mín: 95,0% entre 250°C y 255°C.
Índice de refracción a 20°C: 1.540 a 1.542
Peso específico: 1,064 a 1,070
FCC- Aromatizante".

7. GERANIOL

Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.
Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.883
Índice de refracción a 20°C: 1.4725 a 1.4768
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -4°
Alcoholes calculados como GERANIOL: 85% p/p mín
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol

8. MENTOL

Producto obtenido a partir del aceite esencial de Menta arvensis por destilación fraccionada y posterior congelación, centrifugación y secado.
Cristales incoloros aciculares o prismáticos con olor penetrante que recuerda a la esencia de menta, con sabor ardiente, seguido de sensación de frío.
Desviación polarimétrica específica de una solución al 10% p/v en alcohol de 95°: -45° a -51°
Punto de fusión: 41°C a 44°C
Residuo de calentamiento a 100°C: 0,05 máx, según FNA, V Ed

8.1 (Res 5210, 29.12.72) "LINALOL 95% (3,7-dimetil-1,6-octadien-3-ol)

Fórmula bruta: C₁₀H₁₈O

Peso molecular: 154.25

Características: alcohol terpénico de los aceites volátiles de varias flores, frutos, hojas, raíces, semillas, maderas.

Líquido incoloro con olor floral.

Pureza: no menos de 95% de C₁₀H₁₈O

Índice de refracción a 20°C: 1.4600 a 1.4640

Peso específico a 25/25°C: 0.858 a 0.867

Desviación polarimétrica a 25°C: -2° a +2°

Índice de éster: 1,5 máx

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°

FAO/OMS - Aromatizante".

8.2. **(Res 5210, 29.12.72)** "LINALOL 90%

Fórmula bruta: C₁₀H₁₈O

Pureza: no menos de 90% C₁₀H₁₈O

Índice de refracción a 20°C: 1.4604 - 1.4655

Peso específico a 25°/25°C: 0.858 - 0.868

Índice de éster: 4 máx Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°

FAO/OMS - Aromatizante".

Artículo 1310

Los componentes químicos aislados de esencias naturales o de extractos se rotularán con la denominación que corresponda.

En el caso de mezclas, con el nombre de los componentes y en orden decreciente de sus proporciones.

Artículo 1311

Los Productos Químicos obtenidos por síntesis y que aisladamente o en mezclas pueden utilizarse en la industria alimentaria son los que se mencionan a continuación y los que se autoricen en el futuro por la autoridad sanitaria nacional:

Acetato de amilo **(Res 1228, 28.5.75)**

Acetato de bencilo

Acetato de butilo **(Res 5210, 19.12.72)**

Acetato de cinamilo **(Res 655, 3.5.74)**

Acetato de citronelilo **(Res 1228/75)**

Acetato de etilo

Acetato de geranilo

Acetato de linalilo 90% **(Res 5210/72)**

Acetato de linalilo 96% **(Res 5210/72)**

Acetato de linalilo sintético **(Res 5210/72)**

Acetato nonilo **(Res 655/74)**

Acetato de octilo **(Res 655/74)**

Acetaldehído **(Res 1228/75)**

Acetilacetato de etilo

Acetil Metil-Carbinol **(Res 1228/75)**

Acetofenona **(Res 655/74)**

Acido butírico **(Res 5210/72)**

Acido caproico **(Res 1228/75)**

Acido Fenil-acético **(Res 1228/75)**

Alcohol anisílico **(Res 1228/75)**

Alcohol decílico **(Res 655/74)**

Alcohol feniletílico **(Res 1228/75)**

Alcohol fenilpropílico **(Res 1228/75)**

Alcohol hexílico **(Res 1228/75)**

Alcohol láurico **(Res 1228/75)**
Alcohol nonílico **(Res 655/74)**
Antranilato de metilo
Benzaldehído
Benzofenona **(Res 655/74)**
Butirato de bencilo **(Res 1228/75)**
Butirato de butilo **(Res 1228/75)**
Butirato de etilo
Butirato de isoamilo
Caproato de alilo
Caproato de etilo **(Res 1228/75)**
Carvacrol **(Res 1228/75)**
Ciclohexano-propionato de alilo
Cinamaldehído **(Res 5210/72)**
Cinamato de metilo **(Res 1228/75)**
Decalactona delta **(Res 1228/75)**
Decanal **(Res 5210/72)**
Etil-maltol **(Res 5210/72)**
Etilvainillina
Fenil-acetaldehído **(Res 5210/72)**
Fenilacetato de metilo **(Res 5210/72)**
Formiato de amilo **(Res 1228/75)**
Formiato de cinamilo **(Res 655/74)**
Formiato de etilo
Heptanoato de etilo
Heptincarbonato de metilo
Hidroxicitronelal
Ionona (alfa)
Ionona (beta)
Isovalerianato de amilo **(Res 1228/75)**
Isovalerianato de etilo **(Res 5210/72)**
Lactato de etilo **(Res 5210/72)**
Laurato de etilo **(Res 5210/72)**
Maltol **(Res 5210/72)**
Metil-amilcetona
Metil-Benzaldehído (para)
Metil-ciclopentenolona
Metilfenil-glicidato de etilo
Metil-naftilcetona
Naftolato de etilo (beta)
Nonalactona (gamma)
Nonanal **(Res 5210/72)**
Octanal **(Res 5210/72)**
Pelargonato de etilo
Piperonal
Propenilguaietol
Propionato de etilo **(Res 655/74)**
Propionato de geranilo **(Res 655/74)**
Salicilato de iso-amilo **(Res 655/74)**
Salicilato de metilo **(Res 5210/72)**
Undecalactona (gamma)
Vainillina
Valerianato de etilo **(Res 1228/75)**
Valerianato de feniletilo **(Res 1228/75)**

Todas estas sustancias sintéticas deberán responder a las exigencias de pureza que se establecen en el Capítulo de Aditivos Alimentarios.

Artículo 1312

La mezcla de aceites esenciales o sus componentes aislados con productos sintéticos, así como la mezcla de productos sintéticos que imiten o no una esencia natural, se rotularán exclusivamente: Esencia artificial de ... o Esencia artificial de fantasía.

Artículo 1313

El refuerzo de las característica sávido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotulará exclusivamente:
Extracto artificial de ...

Artículo 1314

Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de solución en: agua, alcohol etílico, glicerina, propileno-glicol, grasas y aceites comestibles, vaselina líquida.
En estos casos se rotulará: Esencia artificial de ... (Solución); Esencia natural de ... (Solución); Extracto seco (concreto, resinoide) de ... (Solución)

Artículo 1315 - (Dec 444, 6.2.74)

"Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expendirse en forma de emulsión en un vehículo apto para su consumo, con emulsificantes-estabilizantes permitidos por el presente Código, en tanto los productos con ellos elaborados los contengan en las proporciones reglamentarias.
En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (emulsión); Esencia artificial de ... (emulsión); Extracto seco de ... (concreto, resinoide, emulsión); Extracto seco purificado de ... (emulsión)".

Artículo 1316

Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de tabletas, polvos, granulados, empleando como vehículo en su elaboración: azúcares, almidón, gomas, silicato de calcio a condición de que el alimento terminado no contenga más de 2% en peso de silicato de calcio u otras sustancias admitidas por el presente.
En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (polvo); Esencia artificial de ... (polvo); Extracto seco de ... (concreto o resinoide, polvo); Extracto purificado de ... (absoluto, polvo).

Artículo 1317

Los Aditivos Aromatizantes destinados a su empleo en productos que se sometan a temperaturas elevadas en su elaboración, podrán contener vaselina líquida como diluyente y los productos alimenticios así aromatizados contendrán no más de 0,2% de vaselina líquida en el producto terminado.
En la rotulación de estos productos se hará constar el tipo de sustancia aromatizante, la concentración porcentual y el vehículo.

Artículo 1318

En cualquier forma de presentación, las sustancias sávido-aromáticas podrán ser adicionadas de colorantes permitidos en la cantidad necesaria para el alimento al que serán incorporados, siempre y cuando para éste se encuentre autorizado el colorante.
En la rotulación de estos preparados deberá hacerse la siguiente manifestación: Aceite esencial de ... para ... (con colorante autorizado); Esencia artificial de ... para ...(con colorante

autorizado); Extracto artificial de ... para...(con colorante autorizado); Extracto de ... para ... (con colorante autorizado).

Artículo 1319

Se denominará Esencia Artificial para licor o refresco, las soluciones de esencias y/o componentes debidamente autorizados, con o sin colorantes de uso permitido, que se expendan exclusivamente para la preparación casera de licores o refrescos.

En la rotulación se consignará la denominación: Esencia artificial para licor (o refresco) gusto ...

En forma bien visible deberá figurar la leyenda: Para uso familiar.

Se prohíbe el expendio de esencias artificiales de esta índole con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada.

Artículo 1320

Se prohíbe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las esencias y extractos de: Ajenjo, Gaulteria, Haba Tonca, Ruda, Salvia officinalis, Sasafrás, Savina, Tanaceto, Trementina, y de los componente de esencias naturales que se mencionan a continuación: Cumarinas e Hidroxicumarinas, Pinocanfona, Safrol, Tuyona, y los que en el futuro prohíba la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 1321

Se prohíbe el empleo en la industria alimentaria de: Aldehído salicílico, Compuestos de la serie pirídica, Hidrocarburos, Nitritos orgánicos, Nitroderivados, y otros a juicio de la autoridad sanitaria nacional.

MATERIAS COLORANTES

Artículo 1322

Queda prohibido emplear en la coloración de alimentos y bebidas, así como en los papeles, cartones y envolturas que estén en contacto con ellos, colores minerales que contengan: Antimonio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cinc, Cobre, Cromo, Estaño, Mercurio, Plomo, Uranio, y combinaciones del Acido cianhídrico;

Vegetales que contengan productos tóxicos, gomorresinas drásticas, o alcaloides (Ancoche, Berbero o Agracejo, Acónito o Anapelo, Calafate, Goma guta o Cambodge, Quebradillo, Sangre de Drago, Sanguinaria del Canadá, etc) y colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas, exceptuando aquellos que explícitamente se autorizan en la coloración de alimentos y bebidas.

Artículo 1323

Las materias colorantes y productos tintóreos de uso permitido, de acuerdo con las especificaciones que se dan en cada caso en el presente, son las de origen vegetal, animal y los pigmentos mencionados específicamente en el artículo siguiente.

Comprenden los Principios Activos (naturales o de síntesis) preparados para uso alimentario conteniendo dichos principios, Sales (de amonio, potasio, sodio o magnesio), Lacas (de aluminio, calcio, magnesio) y Derivados aminados, sulfonados, etc, de tales principios en caso de corresponder (siempre que sean autorizados por la autoridad sanitaria nacional).

Podrán presentarse bajo formas de polvo, pasta, solución, dispersión o extracto, debiendo responder a las normas de identidad, pureza y demás exigencias del presente.

Artículo 1324 - (Res 1541, 12.09.90)

"La coloración podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando:

1. Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.

2. Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación:

ANTOCIANOS:

Materia prima: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas.

Principio activo: Constituido principalmente por los siguientes compuestos: pelargonidina, cianidina, peonidina, delfinidina, petunidina y malvidina.

Nº de Código: Schultz (1931) Nº 1394. FAO, Food and Nutrition Paper 30 (1984).

β - APO-8'CAROTENAL NATURAL o SINTETICO:

Principio activo: β-apo-8'-carotenal

Nº de Código: CI (1975) 40820. CI (1975) Food Orange 6. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

β - APO-8'CAROTENATO DE ETILO NATURAL o SINTETICO:

Principio activo: Ester etílico del ácido -β-apo-8'-carotenoico.

Nº de Código: CI (1975) Nº 40825. CI (1975) Food Orange 7. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZAFRAN:

Materia prima: Estigmas desecados de flores de *Crocus sativus* L

Principios activos: carotenoides, crocetina y Ó-crocina.

Nº de Código: CI (1975) Natural Yellow 6. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CANTAXANTINA:

Principios activos: 4,4-dioxo-β-caroteno.

Nº de Código: CI (1975) 40850. CI (1975) Food Orange 8. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARAMELO:

Materia prima: Sacarosa, azúcar invertido, Jarabe de glucosa, Dextrosa.

Sinónimos: Clase I: caramelo simple, caramelo cáustico. Clase II: caramelo sulfito cáustico.

Clase III: caramelo amoniacal. Clase IV: caramelo sulfito amoniacal.

FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones.

CARTAMO AMARILLO:

Materia prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Nº de Código: CI (1975) Natural Yellow 5. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

CARTAMO ROJO:

Materia Prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Principio activo: Cartamina

Nº de Código: CI (1975) Nº 75140. CI (1975) Natural Red 26. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones.

CAROTENOS:

Materia Prima: Vegetales comestibles.

Principios activos: Ó-caroteno, β-caroteno y β-caroteno
N° de Código: CI (1975) N° 75130. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

β - CAROTENO SINTETICO:

Materia activa: constituida principalmente por el isómero trans.
N° de Código: CI (1975) N° 40800. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CLOROFILAS:

Materia prima: Hojas y partes verdes de plantas
Principios activos: Feofitina A y B
N° de Código: CI (1975) N° 75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

CLOROFILINA CUPRICA, SODICA o POTASICA. (Res 1544, 12.09.90)

Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y β y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.
N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 38 (1987/8) y sus modificaciones:

Solventes Residuales	Acetona Metanol Etanol Propan-2-ol Hexano	máx 50 mg/kg aislado o en combinación
	Diclorometano	máx 10 mg/kg

Solubilidad:

Soluble en agua
Ligeramente soluble en alcoholes de bajo peso molecular, cetonas y éter etílico
Insoluble en cloroalcanos e hidrocarburos
Cobre libre ionizable: máx 200 mg/kg
Cobre total: máx 8% del total de clorofilina cúprica
Plomo, máx 10 mg/kg
Arsénico, máx 3 mg/kg"

CLOROFILINA MAGNESICA, SODICA o POTASICA. (Res 1544, 12.09.90)

Materia prima:
Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y β.
N° de Código CI (1975) N° 75810 Natural Green 3".

COCHINILLA:

Materia prima: Cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L (hembra)
Principio activo: Acido carmínico
N° de Código: CI (1975) N° 75470. CI (1975) Natural Red 4.
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CURCUMA:

Materia prima: rizomas de variedades de Cúrcuma, especialmente Curcuma longa L
Principio activo: Curcumina.
Sinónimo: CI (1975) Yellow 3.
N° de Código: CI (1975) N° 75300.
Color: Amarillo
FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones.

INDIGOTINA NATURAL o SINTETICA:

Materia Prima: Varias especies de Indigofera.

Sinónimos: FD&C Blue N° 2, Indigo carmín, carmín de índigo.

N° de Código: CI (1975) N° 73015. CI (1975). Food Blue 1.

Nombre químico: Sal disódica del ácido 3-3'-dioxo-2,2'-bi-indolilidene-5,5'-disulfónico.

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolilidene, 5,7-disulfonato: máx 18%

Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: excluyendo disodio-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolilidene-5,7-disulfonato: máx 1%

Compuestos orgánicos no colorantes:

Acido isatin-5-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 5-sulfoantranílico: total máx 0,5%

Acido antranílico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,5% calculadas como anilina.

Arsénico: máx 3 mg/kg

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Mercurio: máx 1 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NORBIXINA (Res 1544, 12.09.90)

Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina.

N° de Código: CI (1975) 75120 Natural Orange 4 Schultz (1931) N° 1387 - CEE N° 160 b

Fórmula química: C₂₄H₂₈O₄

Peso molecular: 380,48

Descripción: líquido rojizo amarronado, marrones, polvo o pasta

Solubilidad:

Soluble en agua.

Ligeramente soluble en etanol

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo, máx 10 mg/kg

Metales pesados, máx 40 mg/kg"

PAPRIKA:

Materia Prima: Frutos de Capsicum annum L

Principios activos: Capsantina, Capsorubina.

N° de Código: EEC N° 160 c (Capsantina, capsorubina) CI (1975).

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). Artículo 1307 Inc 6bis del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

RIBOFLAVINA:

Sinónimos: Vitamina B2, Lactoflavina.

Nombre químico: 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloxacina.

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ROCU:

Materia prima: Frutos de Byxa orellana L.

Principios activos: Bixina y Norbixina

Sinónimos: Acchiote, Annatto

N° de Código: CI (1975) N° 75120. CI (1975) Natural Orange 4.

FAO Food and Nutrition Paper 25 (1982) y sus modificaciones.

ROJO DE REMOLACHA:

Materia Prima: Raíces de remolachas rojas (Beta vulgaris L. var. rubra).

Principio activo: Betanina.

N° de Código: CEE N° 162. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984).

3. Quedan permitidos los siguientes pigmentos inorgánicos para coloración de superficies, en los casos que específicamente se establezcan:

ALUMINIO:

N° de Código: CI (1975) N° 77000

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARBONATO DE CALCIO:

N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

DIOXIDO DE TITANIO:

N° de Código: CI (1975) N° 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

ORO:

N° de Código: CI (1975) N° 77480

OXIDOS DE HIERRO:

N° de Código: CI (1975),

N° 77492 (óxido de hierro amarillo). N° 77491 (óxido de hierro rojo). N° 77499 (óxido de hierro negro). CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43. Pigment Red 101 y 102. Pigment Black 11.

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

NEGROS DE CARBON

Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal: CI (1975).

Nombre químico: carbón

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

PLATA:

N° de Código: CI (1975) N° 77820

4. Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser empleados en mezclas con parafina sólida, goma laca, u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional:

LITOL RUBINA BK

Sinónimos: D&C Red N° 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B.

N° de Código: CI (1975) N° 15850: I.

Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones

OXIDOS DE HIERRO:

N° de Código: CI (1975) N° 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

RES GMC N° 045/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

COMPLEMENTACION DE LA LISTA GENERAL ARMONIZADA DE COLORANTES MERCOSUR

Art 1° - Aprobar el uso de las siguientes sales de colorantes: CARMIN, ACIDO CARMINICO, COCHINILLA, sales de Na, K, NH₄ y Ca, CLOROFILINA CUPRICA, sales de Na y K ANNATATO extracto, BIXINA, NORBIXINA, URUCU, ROJU, sales de Na y K.

Las siguientes laca de colorantes, que complementan la lista general de aditivos MERCOSUR:

TARTRAZINA, laca de A1
AMARILLO OCASO FCF, AMARILLO SUNSET, laca de A1
AMARANTO, BORDEAUX S, laca de A1
PONCEAU 4R, ROJO COCHINILLA A, laca de A1
ERITROSINA, laca de A1
ROJO 40, ROJO ALLURA AC, laca de A1
AZUL PATENTE, laca de A1
INDIGOTINA CARMIN DE INDIGO, laca de A1
AZUL BRILLANTE FCF, laca de A1
VERDE INDELEBLE, VERDE RAPIDO FCF, FAST GREEN FCF, laca de A1

Art 2° - Son autorizados como colorantes de aplicación exclusiva sobre superficie de alimentos, los siguientes:

CARBONATO DE CALCIO
OXIDOS DE HIERRO
ALUMINIO
PLATA
ORO

Su uso deberá ser especificado en los reglamentos técnicos particulares.

Art 3° - Los aditivos colorantes CLOROFILA CUPRICA deberán ser clasificados como tal en la lista general de aditivos, eliminando los complementos sales de Na y K.

RES GMC N° 014/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

LISTA GENERAL ARMONIZADA DE COLORANTES MERCOSUR

Art 1° - Apruébase la Lista General Armonizada de Colorantes MERCOSUR, que se establece en el Anexo A, la que complementa la Lista General de Aditivos MERCOSUR.

Art 2° - Lo establecido en el Artículo 1° no se aplicará obligatoriamente a los productos alimenticios destinados a las exportaciones a terceros países.

Art 3° - Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.

Nº INS CODEX	COLOUR INDEX 1971/1982	NOMBRE DEL COLORANTE
100	75300	Cúrcuma/Curcumina
101(i)	----	Riboflavina
101(ii)	----	Riboflavina 5' - Fosfato de sodio
102	19140	Tartrazina
104 (B)		Amarillo de Quinoleina
110	15905	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset
120	73470	Carmín / AC. Carmínico / Cochinilla
123	16185	Amaranto, Bordeaux 5
122 (A)	----	Azurrubina
124	16255	Ponceau 4R, roja Cochinilla A
127	45430	Eritrosina
128 (B)		Rojo 2G
129	16035	Rojo 40 / Rojo Allura AC
131	42051	Azul Patente V
132	73015	Indigotina / Carmín de Indigo
133	42090	Azul Brillante FCF
140(i)	75810	Clorofila
140(ii)	75810	Clorofilina
141(i)	75815	Clorofila Cúprica, Sales de Na y K
141(ii)	75815	Clorofilina Cúprica, Sales de Na y K
143	42053	Verde indeleble / Verde rápido / Fast green
150 ^a	----	Caramelo I - Simple
150b	----	Caramelo II - Proceso sulfito cáustico
150c	----	Caramelo III - Proceso amonio
150d	----	Caramelo IV - Proceso sulfito –amonio
151 (B)		Negro Brillante BN, Negro PN
153	----	Carbón vegetal
155 (B)		Marrón HT
160a(i)	40800	Beta - caroteno (sintético idéntico al natural)
160a(ii)	75130	Carotenos: Extractos naturales
160b	75120	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocu
160c	----	Paprika / Capsorrubina / Capsantina
160d	75125	Licopeno
160e	40820	Beta-Apo-8'-Carotenal
160f	40825	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico
161b	----	Luteina
161g	40850	Cantaxantina
162	----	Rojo de remolacha / Betamina
163(i)	----	Antocianinas (de frutas u hortalizas)
163 ii (B)		Extracto de cáscara de Uva
170(i)	77220	Carbonato de calcio
171	77891	Dióxido de titanio
172(i)	77491	Oxido de hierro, negro
172(ii)	77492	Oxido de hierro, rojo
172(iii)	77499	Oxido de hierro, amarillo

173	77000	Aluminio
174	77820	Plata
175	77480	Oro
180	15850	Litol Rubina BK
504 ii (B)		Magnesio Hidrógeno Carbonato, Magnesio Bicarbonato, Magnesio Carbonato Ácido

(A) RES GMC N° 139/96 Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

(B) Res GMC N° 38/01 Incorporada por Res Conj 33 y 297/03

Artículo 1324bis - (Res 1541, 12.09.90)

"Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales (Artículo 1324, incs 1 y 2) que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "Uso familiar".

Artículo 1325 (Res. Conj 31 y 286/03)

Como excepción se permite colorear con los colorantes sintéticos, sus sales de amonio, potasio, sodio o magnesio y sus lacas de aluminio, calcio o magnesio, que se indican a continuación y que cumplan con las especificaciones correspondientes, además de los expresamente indicados en el presente Código, los siguientes productos alimenticios:

- Bebidas, en los casos expresamente permitidos
- Cáscaras de frutas secas (Artículo 879)
- Frutas glaceadas y frutas almibaradas escurridas, destinadas a emplear con fines de decoración (Artículo 817)
- Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (Artículo 807)
- Polvos o mezclas para preparar postres para helar (Artículo 818 bis)

AMARANTO:

Sinónimos:

CI Food Red N° 2;

Bordeaux S

N° de Código: CI (1975) N° 16185, Schultz (1931) N° 212

Nombre químico:

Trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalene 3,6-disulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos pardo rojizo a pardo rojizo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: 3%

Compuestos orgánicos no colorantes: ácido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total máx 0,5%

Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas.

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984)

AMARILLO OCASO FCF:

Sinónimos:

CI Food Yellow 3;

FD&C Yellow N°6;

Lebensmittel Orange N° 2;

Jaune soleil;

Jaune orange S

N° de Código: CI (1975) N°15985

Nombre Químico:

Disodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 5%. No más del 2% serán colorantes distintos al trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-3,6-disulfonato.

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%

ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%

ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%

ácido 6,6'-oxidi (naftalen-2-sulfónico): total máx 0,5%.

ácido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: máx 0,5%

ácido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina.

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL BRILLANTE FCF

Sinónimos:

CI Food Blue 2;

FD&C Blue N° 1;

Blue Brilliant FCF;

Brillant Blau FCF.

N° de Código: CI (1982) N° 42090.

Nombre químico:

Disodio (4-(N-etil-3-sulfonftobenzil-amino) fenil)-(4-(N-etil-3-sulfo nafto benzilimino) ciclohexa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonato.

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 6%

Compuestos orgánicos no colorantes:

suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil-bencen-sulfónicos: máx 1,5%

ácido 3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil-bencen-sulfónico: máx 0,3%

aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL PATENTE V

Sinónimos:

CI Food Blue 5;

Patent Blue 5

N° de Código: CI (1975) N° 42051;

Schultz (1931) N° 826

Nombre químico:

Sal de calcio o sodio de (4-(4-dietilaminofenil) 5-hidroxi-2,4-disulfofenil-metilidene) 2,5-ciclohexadien-1-ilidene) dietil-amonio hidróxido sal interna

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 2%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 3-hidroxibenzoico: total máx 0,5%

ácido 3-hidroxi-4-sulfobenzoico: total máx 0,5%

3-hidroxibenzaldehído: total máx 0,5%

N,N-dietilamino benceno sulfónico: total máx 0,5%

leucobase: máx 4%

aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01%, calculadas como anilina.

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Mercurio: máx 1 mg/kg

Cromo: máx 50 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ERITROSINA:

Sinónimos:

CI Food Red 14;

FD and C. Red N° 3;

Lebensmittel Rot N° 4

Nros de Códigos: CI (1975) N° 45430

Nombre Químico:

Disodio 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxanten-9-il) benzoato

Fórmula química: C₂₀H₆I₄O₅Na₂

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos rojos.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Ioduros inorgánicos, calculados como ioduro de sodio: máx 0,1%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias (excepto fluoresceína): máx 4%

Fluoresceína: máx 20 mg/kg

Compuestos orgánicos no colorantes: tri-iodo-resorcinol: máx 0,2%

Acido 2-(2,4-dihidroxi-3,5-di-iodobenzoil) benzoico: máx 0,2%

Materia extraíble con éter (de una solución de pH no menor de 7): máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Cinc: máx 50 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986)

PUNZO 4 R

Sinónimos:

CI Food Red 7;

Coccine nouvelle;

Cochineal Red A.

N° de Código: CI (1975) N° 16255; Schultz (1931) N° 213

Nombre químico:

trisodio-2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-6,8-disulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 80%

Descripción: polvo o gránulos rojizos

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 20%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 1%

Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%

Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%

Compuestos orgánicos no colorantes:

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas

Materias extraíbles con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

ROJO ALLURA AC

Sinónimos:

CI Food Red 17; FD&C Red N° 40; Rot Nr 40 FD&C

rouge allura

N° de Código: CI (1982) N° 16035

Nombre químico:

disodio 2-hidroxi-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo) naftalen-6-sulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 3%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 6-hidroxi-2-naftalen-sulfónico (sal sódica): máx 0,3%

ácido 4-amino-5-metoxi-2-metilbenceno-sulfónico: máx 0,2%

ácido 6,6-oxibis (2-naftalen-sulfónico) (sal disódica): máx 1%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: 0,01% calculadas como anilina

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

TARTRAZINA:

Sinónimos:

CI Food Yellow N° 4;

FD&C Yellow N° 5;

Lebensmittel Gelb N° 2

Nros. de Códigos: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737

Nombre Químico:

trisodio 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil) 4-(4-sulfonatofenilazo) pirazol 3-carboxilato

Contenido de colorantes totales: mín 80%

Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 1%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 4-hidrazinobenceno sulfónico: total máx 0,5%

ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%

ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%

ácido 5-oxo-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-carboxílico: total máx 0,5%

ácido tetrahidroxisuccínico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

VERDE INDELEBLE FCF

Sinónimos:

CI Food Green 1;

FD&C Green N° 3;

Fast Green FCF;

Grün Nr 3 FD&C;

Vert solide FCF.

N° de Código: CI (1982) N° 42053.

Nombre químico:

disodio N-etil-N-(4-((4-(etil((3-sulfofenil) metil) amino) fenil)(4-hidroxi-2-sulfofenil) metilen)-2,5,-ciclohexadien-1-iliden)-3-sulfo benzen-metanamonio hidróxido

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo cristales rojos a marrón violeta

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: 0,2%

Materia extraíble con éter: máx 0,4%

Materias colorantes subsidiarias: máx 6%

Compuestos orgánicos no colorantes:

suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil benceno sulfónicos (sales de sodio): máx 0,5%.

suma de ácidos 3- y 4-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benceno sulfónicos (sales disódicas): máx 0,3%

ácido 2-formil-5-hidroxi-benceno sulfónico (sal sódica): máx 0,5%

leucobase: máx 5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Artículo 1325bis - (Res 1541, 12.09.90)

"Con excepción de los criterios específicos de pureza contemplados para cada colorante, los colorantes de uso alimentario (Artículos 1324 y 1325) deberán responder a los siguientes criterios de pureza, referidos al contenido de materia colorante:

1°) Impurezas inorgánicas:

Arsénico: máx 5 mg/kg

Antimonio, Cobre, Cromo Sulfato de Bario, Zinc: máx 100 mg/kg (considerados aisladamente), o máx 200 mg/kg (considerados en forma conjunta)

Plomo: máx 20 mg/kg

No deben contener: Cadmio, Mercurio, Selenio, Teluro, Talio, Uranio, Cromatos ni compuestos de Bario (solubles en ácido clorhídrico diluido) en cantidades detectables.

2°) Impurezas orgánicas

a) No deben contener Hidrocarburos aromáticos policíclicos (con 3 o más núcleos condensados)

b) No deben contener Beta-naftilamina, Bencidina, 4-aminodifenilo ni sus derivados

c) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,01% de otras aminas aromáticas libres

d) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,5% de otros productos intermedios de síntesis

e) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 4% de colorantes secundarios (isómeros, homólogos, etc)

f) Los colorantes orgánicos que contienen grupos sulfónicos no deben contener más de 0,2% de sustancias extraíbles por éter etílico"

Artículo 1326 - (Res 1537, 17.9.85)

"Las materias colorantes cuyo empleo se encuentra particularmente permitido en los productos alimenticios según las disposiciones del presente Código, podrán presentarse bajo la forma de diluciones.

Se admiten los siguientes diluyentes cuya presencia debe encontrarse permitida en los alimentos para los cuales se destinan los colorantes referidos:

Aceites y/o grasas comestibles; Agua; Alginatos; Almidones; Azúcar; Cera de abejas; Cloruro de sodio; Dextrinas; Dextrosa; Etanol; Féculas; Gelatinas; Glicerol; Lactosa; Parafina sólida; Pectinas; Propilenglicol y Sorbitol.

El contenido de sustancia colorante pura no podrá ser menor de 60% p/p.

En el caso de las materias colorantes en solución cuya solubilidad no permite alcanzar la concentración exigida se admitirá la concentración determinada por la solubilidad en el solvente empleado.

Estos productos se rotularán: "...en ... al...", llenando los espacios en blanco con el nombre del colorante (o los nombres en el caso de mezclas), el diluyente y la concentración, respectivamente.

Si se rotulan con nombre de fantasía, por debajo de éste y de manera claramente visible se consignarán las indicaciones mencionadas precedentemente.

En todos estos casos deberá consignarse en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Usos y dosis según el Código Alimentario Argentino", el peso neto y el año de elaboración".

Artículo 1327

Las materias colorantes que no figuren en la nómina de los Artículos 1324 y 1325, sólo podrán emplearse previa aprobación de la autoridad sanitaria nacional, a cuyo efecto los interesados deberán presentar una memoria donde conste su inocuidad, con referencias científicas y experiencias fisiológicas concluyentes.

En caso necesario, se realizarán a costa de los interesados las experiencias que la autoridad sanitaria nacional considere convenientes.

VINAGRES

Artículo 1328 - (Res 80, 13.1.82)

"Se entenderá por Vinagre o Vinagre de vino, el producto de la fermentación ascética del vino.

Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc), deberán venderse con el nombre que especifique su origen, ej: Vinagre de cerveza".

Artículo 1329 - (Res 80, 13.1.82)

"El vinagre cualquiera sea su origen, deberá tener caracteres organolépticos normales; aspecto, color, olor y sabor correspondientes a su designación; deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto (sano) para el consumo; deberá ser expedido en envase adecuado (no al detalle) con cierre hermético y etiquetado reglamentariamente, con constancia del año de elaboración y grado de acidez en lugar y con caracteres bien visibles. Esta última indicación deberá estar expresada en grados enteros sin fracciones.

El vinagre obtenido de diversas materias primas, pero de un mismo origen, cereales por ejemplo, además de la designación genérica que le corresponde (Vinagre de cereal) será obligatorio que, a continuación o debajo, lleve indicados los nombres de las mismas, por ej: cebada y centeno; quedando expresamente prohibida la elaboración de vinagre con materias primas de distinto origen, por ej: fruta y cereal, y también, la mezcla de vinagre de distinto origen en todo tipo de establecimiento y los de un mismo origen en locales que no sean los de elaboración.

En los casos permitidos no solamente deberá declararse la mezcla, sino también su proporción.

El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni aún cuando éstos sean del mismo origen (de frutas) y que la mezcla se declare en el rotulado.

Tampoco se puede mezclar el vinagre de suero de leche con otros vinagres.

Las materias primas que se utilicen (vino, miel, cerveza, sidra, aguardiente, brandy, alcohol, etc) no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del *Mycoderma aceti*.

Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (fruta, cereal, miel, etc), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica o cualquier otra enfermedad y/o con vino procedente del prensado de las heces sobrantes de la vinificación o con restos de vinos sobrantes de casas de comida o despacho de bebidas".

Artículo 1330 - (Res 80, 13.1.82)

"Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre, en un establecimiento elaborador o fraccionador de productos alimenticios en los que se utilice vinagre o en un comercio que lo venda al detalle deberá considerarse como destinado a la adulteración del producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción penal que corresponda".

Artículo 1331 - (Res 80, 13.1.82)

"En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos:

La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal, con agua potable o deionizada.

El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina.

La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Arthemisia dracunculus* L), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sávido aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta.

La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente.

El uso de levaduras seleccionadas: *Saccharomyces ellipsoideus*, *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos.

El uso de aditivos químicos aptos para uso alimentario:

Sulfato de amonio y sulfato de potasio, en cantidades tecnológicas apropiadas;

Dióxido de azufre y/o sus sales, en un máx 10 mg/100;

Oxígeno y ácidos orgánicos: cítrico, tartárico, fumárico, glucónico, málico, láctico y sus sales;

Acido ascórbico hasta 0,1% y excluidos los no mencionados, especialmente el ácido fórmico.

La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.

El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración.

La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.

El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado.

La rehidratación para el vinagre que en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código.

Con excepción del vinagre de alcohol, que no debe colorearse, se autoriza la coloración con caramelo para los vinagres claros y con la materia colorante del vino (Enocianina) para los tintos sin declaración en el rotulado.

El uso de otros colorantes naturales (Cochinilla, Carmín, Orchilla, etc) queda reservado a la aprobación de la autoridad sanitaria competente y a su declaración en el rotulado.

La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza".

Artículo 1332 - (Res 80, 13.1.82)

"Queda prohibido mencionar localidades o regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagre de vino elaborado con materias primas no procedentes de ellas.

También queda prohibido el agregado de nombres de localidades o regiones vinícolas a los vinagres que no sean de vinos".

Artículo 1333 - (Res 80, 13.1.82)

"Se consideran ineptos para el consumo los vinagres que:

1. Están elaborados fundamentalmente a base de ácido acético, ácido láctico, ácido pirolíneo y ácidos minerales, cualesquiera sean sus denominaciones o nombres de fantasía (sucedáneos de vinagre, vinagre de esencia acética, vinagrina, esencia de vinagre y otros similares).
 2. Contienen ácidos minerales agregados y que en consecuencia presentan un pH a 20° menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%).
 3. Contienen más de 0,5% de ácido fórmico.
 4. Contienen más de 0,1% de alcohol metílico
 5. **(Res 711, 25.4.85)** "Contienen acidez total, expresada en ácido acético, inferior a la reglamentaria o inferior a la indicada en el rotulado, en el caso que sea mayor a la mínima exigida, con una tolerancia no mayor de 0,3%"
 6. Tienen olor empireumático o fenólico (procedente del ácido acético comercial) y/o que acusen reacción franca de furfural
 7. Precipiten con el agua de bromo (presencia de ácido pirolíneo) o den olor empireumático cuando son saturados por álcalis.
 8. Contienen alcohol etílico en una cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
 9. Estén elaborados en recipientes metálicos que puedan ser atacados por el ácido acético.
 10. Contienen sustancias conservadoras y/o antisépticas (incluida la esencia de mostaza); metales tóxicos, materias acres irritantes y colorantes prohibidos.
 11. Contienen madre, sedimento, nematodos (anguilulas), insectos (mosquitas y ácaros), vegetaciones criptogámicas o estén afectados de otras alteraciones (mohos, microorganismos de la putrefacción, del amargor, ennegrecimiento, etc).
- Exceptúanse de la exigencia del sedimento a los vinagres obtenidos por métodos tradicionales de fermentación acética (no destilados), que pueden tener sedimentos en cantidad moderada.
12. Tienen sal (cloruro de sodio) agregada.
 13. Tienen aromatizantes prohibidos o aromatizantes permitidos no declarados en el rotulado".

Artículo 1334 - (Res 264, 15.03.89)

"Se entenderá por Vinagre de Vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto o sus mezclas.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

a. Ser límpido, de color amarillo ambarino, si procede de vinos blancos y de color rojo claro o rojo violáceo, si deriva de vinos tintos.

Olor característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos; sabor ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

b. Contener los componentes del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución, excluyendo el contenido alcohólico.

c. Contener una acidez total, expresada en ácido acético no menor de 5,0% en peso en volumen; una densidad a 15°C, entre 1,015 y 1,020; un residuo seco a 100-105°C, libre de azúcares de 0,75 a 2,0% peso en volumen (con abundantes tartratos) y no menos de 0,1% peso en volumen de cenizas totales (500-550°C), las que no deberán ser fuertemente alcalinas (vinagre procedente de vinos neutralizados)".

d. La acidez volátil, expresada en ácido acético: será no menor de 85,0%) peso en volumen) de la acidez total.

e. Podrá contener sustancias reductoras, expresadas en dextrosa, en cantidad no mayor de 0,4% peso en volumen.

f. No deberá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.

g. No deberá contener más de 0,2% peso en volumen de cloruros expresados en cloruro de sodio, ni más de 0,06% peso en volumen de sulfatos, expresados como sulfato de potasio.

h. Deberá reducir la décima parte de su volumen de solución N/10 de permanganato de potasio y producir fluorescencia a la luz ultravioleta; además el destilado del vinagre de vino neutralizado (que contiene acetil metil carbinol) deberá reducir el reactivo de Fehling en frío (diferencia con el vinagre de alcohol y soluciones de ácido acético).

i. Deberá dar abundante precipitado con el subacetato de plomo (al 20% peso en volumen) y mezclado con dos partes de alcohol absoluto, el vinagre no deberá dar precipitado alguno (dextrinas, gomas, etc).

Este producto se denominará: Vinagre o Vinagre de vino".

Artículo 1334bis - (Res 264, 15.03.89)

"Con la denominación de Vinagre Fino o Vinagre de Vino Fino se entiende al vinagre que responda a las exigencias del Artículo 1334 excepto en el Inc f, elaborado con materias primas que hayan sido debidamente certificadas por la autoridad competente.

Los vinos finos destinados a la elaboración de vinagre deberán ser sanos y libres de toda alteración (acidez volátil en ácido acético no superior a 1,00% peso en volumen).

El vinagre fino deberá tener un contenido mínimo de Prolina de 80 mg por litro.

Podrá contener un máximo de alcohol etílico de 1,5% peso en volumen.

Podrá consignar en el rótulo el agregado del nombre o variedad de uvas del cual procede el vino fino.

Se tomará como referencia para el extracto, las características de la materia prima, la evaluación de acuerdo a la tecnología aplicada y la caída de la acidez fija".

Artículo 1335 - (Res 80, 13.1.82)

"Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y de las que a continuación se definen:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.

Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico del ácido acético puro.

Deberá tener una densidad a 15° a 1,006 a 1,017; un residuo seco a 100- 105° no mayor a 0,45% y trazas de cenizas determinadas a 500-550° (no más de 0,02%) cualitativamente equivalentes a sales del agua utilizada en la elaboración.

Deberá tener una acidez total, expresada en ácido acético, no menor de 5,0% y una acidez volátil, expresada en el mismo ácido, no menor de 96,0% de la acidez total.

Podrá mantener cloruros y sulfatos en cantidad no mayor a la que corresponda a los contenidos en el agua utilizada para la dilución del alcohol.

No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen.

No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aún cuando estas operaciones se declaren en el rótulo.

Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol, formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

El vinagre de alcohol, destilado después de la fermentación acética, deberá dar al análisis residuo seco y cenizas cero (0) o a lo sumo equivalentes a las sales del agua con la que el vinagre se rebajó y se deberá rotular el vinagre de alcohol destilado con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

En ningún caso podrá llevar la indicación de la materia prima de origen.

Vinagre de azúcar: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares de origen natural autorizadas por el presente Código.

Este vinagre deberá denominarse: Vinagre de azúcar o Vinagre de ..., sacarosa, glucosa, etc, según corresponda.

El vinagre procedente del alcohol de azúcar, de melaza y demás residuos de la fabricación del azúcar, deberá rotularse simplemente: Vinagre de alcohol y como tal, deberá cumplir las exigencias que figuran en el presente Código para el mencionado producto.

Vinagre de cereal: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados (trigo, maíz, cebada, centeno, etc) en forma conjunta o separada, quedando prohibida la hidrólisis mineral para los vinagres que llevan esta designación.

El vinagre de cereal deberá tener caracteres organolépticos propios relacionados a las materias primas que le dan origen: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ambarino claro y olor acético, con un dejo que recuerda al del cereal empleado en la fabricación.

Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,00 a 1,017, residuo seco 1,0 a 2,0% y acidez en ácido acético no menos de 4,0%; alcohol por ciento en volumen a 15°, vestigios.

Deberá denominarse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según sea su preparación y a continuación o debajo, el nombre de los cereales utilizados en su elaboración.

El vinagre obtenido a partir de alcohol de cereales sometidos a hidrólisis mineral y subsiguiente fermentación acética deberá denominarse simplemente: Vinagre de alcohol, debiendo cumplir las exigencias correspondientes al mismo.

Vinagre de Malta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada, mediante la diastasa), sin el agregado de otros cereales malteados.

Deberá tener caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo ambarino y olor y sabor a malta.

Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,00 a 1,017, residuo seco 1,0 a 2,0; cenizas no menos de 0,10; acidez en ácido acético no menos de 4,0%; azúcares reductores de 1,0 a 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°, no más de 0,50.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de Malta.

El vinagre elaborado con mezcla de malta y otros cereales, malteados o no, deberá rotularse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según corresponda y a continuación o debajo del nombre de los cereales, sin especificación alguna el procedimiento de malteado.

Vinagre obtenido de alcohol de malta, deberá cumplir las exigencias de vinagre de alcohol y denominarse simplemente: Vinagre de alcohol.

Vinagre de Miel: Obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua.

Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la miel.

Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,020 a 1,047; residuo seco 1,0 a 3,0%; acidez total en ácido acético 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°, vestigios.

El vinagre de miel no deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas) que revelan presencia de glucosa industrial en la miel.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de miel.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (*Acetobacter acetii*) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético.

Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y deberá satisfacer las siguientes exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,011 a 1,020; residuo seco 1,0 a 2,0%; acidez total expresada en ácido acético no menos de 4,0%; cenizas, aproximadamente 0,3% (con elevada proporción de malatos); alcohol 10% de la acidez total y azúcares de 0,5 a 2,0%. Además deberá precipitar por el subacetato de plomo.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de sidra.

Vinagre de cerveza: Obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

Deberá tener color amarillo y sabor agrio y amargo, que recuerde al de la malta y el lúpulo.

No deberá contener sustancias amargas distintas a las del lúpulo.

Exigencias analíticas: Densidad a 15° 1,017 a 1,040; residuo seco 1,0 a 2,5%, cenizas aproximadamente 0,25%; acidez mínima en ácido acético 4,0%; alcohol máximo 10% de la acidez total. Además su residuo deberá tener una fuerte proporción de proteínas y fosfatos, presencia de maltosa y ausencia de tartratos. Deberá precipitar por el alcohol absoluto (1+2).

Este producto deberá denominarse: Vinagre de cerveza.

Vinagre de fruta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca azucarada (no pasas) o fermentación alcohólica completa seguida de fermentación acética del jugo azucarado obtenido por expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, ... utilizados en forma separada o en mezclas.

Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse Vinagre de fruta, consignando a continuación o debajo el nombre de las frutas utilizadas.

Queda prohibido la elaboración de vinagre de fruta utilizar los desechos de fruta (cáscaras, centros, etc) procedentes de las fábricas de dulces y licores.

Vinagre de arroz: Obtenido por el método tradicional de fermentación a partir de los granos descascarados, sanos y limpios de esta gramínea.

Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: Vinagre de arroz.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de soluciones azucaradas de suero de leche.

Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo claro, olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la leche ácida.

Deberá acusar reacción positiva del ácido láctico.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de suero de leche".

Artículo 1336 - (Res 80, 13.1.82)

"Los vinagres no contemplados específicamente por el presente Código, para su aprobación por la autoridad sanitaria deberán responder, por sus caracteres organolépticos a la composición normal de sus primeras materias y contener una acidez mínima de 4,0%".

Artículo 1337 - (Res 80, 13.1.82)

"En el caso particular, en el cual no se indique el nombre de la acidificante, podrá utilizarse cualquier vinagre de los admitidos por este Código, con la salvedad de colocar en el rótulo del producto que se libre a la venta, la denominación completa del mismo; por ejemplo:

Pickles en vinagre de alcohol.

Si en la formulación de un producto determinado figura como componente un vinagre en particular, por ejemplo: Vinagre de Malta, su indicación en el rotulado será facultativa del elaborador o fabricante del mismo, si la denominación se consigna, ésta deberá ser completa, por ejemplo: Chutney preparado con vinagre de malta".

Artículo 1338

Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles, mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y de 0,01% de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1% de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier materia impermeable o inatacable luego de media hora de ebullición, en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5g de cloruro de sodio y de 0,25 g de ácido cítrico.