

TÍTULO I

de la habilitación bromatológica

INDICE

TÍTULO I: de la habilitación bromatológica :

CAPITULO I Definiciones

CAPITULO II Contralor de alimentos .

SECCION I Cometidos y funciones del Departamento de Higiene relacionado con su Servicio de Bromatología.-

SECCION II Registro de las Fábricas, Transportes y Comercios Alimentarios

SECCION III Registro de los Alimentos y Declaración de su Naturaleza e Ingredientes. Rotulación Obligatoria. Registro de Alimentos. Declaración de la Naturaleza e Ingredientes (Composición)

Rotulación Obligatoria. Indicaciones para Conservación de Alimentos.

SECCION IV Propaganda de los Alimentos y Rotulación de los Envases.

Sobre las Denominaciones Geográficas.

SECCION V Inspección y Extracción de Muestras y Exámenes Bromatológicos.

CAPITULO III Habilitación y Características de las Fábricas de Alimentos y de

Vehículos de Transporte de los mismos.-

SECCION I Habilitación Previa.

SECCION II Emplazamiento y Dimensiones del Local

SECCION II Instalaciones y Controles Higiénico-Sanitarios, Separación y Aislamiento de las Operaciones de Elaboración

Características de las Paredes, Techos y Pisos

Iluminación y Ventilación

Servicios Higiénicos

Suministro de Agua o Hielo

Útiles Alimentarios

Vehiculos de transporte de alimentos

SECCION IV mantenimiento fisico de la edificacion,

instalaciones utiles alimentarios y vehiculo de

transporte de alimentos.-

Atencion especial con las sustancias toxicas

Camaras frigorifica

CAPITULO IV ELABORACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y

PREPARACIONES CULINARIAS

SECCION I Aspectos Generales

Dirección Técnica en la Industria alimentaria

Manipulación de Alimentos

Selección de Ingredientes

Envasado de Alimentos

Conservación por Frío

Almacenamiento y Transporte de Alimentos Envasados

Vehículos de Transporte

CAPITULO V SECCION I : COMERCIOS ALIMENTARIOS

SECCION II. Remates De Alimentos

SECCION III Ferias Francas Y Mercado

SECCION IV Quioscos, vendedores ambulantes, puestos de venta callejera y repartidores a domicilio

CAPITULO VI CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

SECCION I Alimentos En General

SECCION II Conservas Y Alimentos Conservados

CAPITULO VII A D I T I V O S

SECCION I Disposiciones Generales Sobre Aditivos

Tabla de alimentos, aditivo permitido y sus límites máximos.-

SECCION II Rotulacion De Los Envases Conteniendo

	ALIMENTOS ADICIONADOS DE ADITIVOS
	SECCION III Comercializacion
	SECCION IV DISPOSICIONES GENERALES RELATIVAS A LOS ADITIVOS, SABORIZANTES Y AROMATIZANTES
	SECCION V DISPOSICIONES ESPECIALES SOBRE ADITIVOS. COLORANTES
	Nómina de alimentos y colorantes permitidos.-
	Nómina de colorantes naturales y minerales, con su nombre y color.-
	Especificaciones sobre colorante sintético.-
	SECCION VI DISPOSICIONES ESPECIALES SOBRE LAS ENZIMAS
	SECCION VII DISPOSICIONES ESPECIALES SOBRE ALGUNOS ADITIVOS ESPESANTES Y CLARIFICANTES (Gelatina, Pectinas, Agar Agar, Ictiocola)
	SECCION VIII DISPOSICIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE ADITIVOS ESPUMIGENOS
CAPITULO VIII	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
	SECCION I CARNES DISPOSICIONES GENERALES
	SECCION II CARNES DE AVES
	SECCION III
	Alimentos conservados y conservas con materia prima de origen animal
	disposiciones generales
	salazones
	chacinados
	chacinados embutidos
	embutidos frescos
	embutidos secos
	embutidos cocidos
	chacinados no embutidos
	conserva de carnes
	Jugo concentrado de carne, caldos y extractos de carne,
	sopas
	caldos y sopas deshidratadas
	seccion iv comercializacion de productos procedentes de la fauna indigena o silvestre
	seccion v productos de la pesca pescados y mariscos
	frescos conservas pescado salado
	SECCION VI HUEVOS
CAPITULO IX	ALIMENTOS GRASOS
	SECCION I
	GRASAS
	SECCION II
	ACEITES
CAPITULO X	ALIMENTOS FARINACEOS
	SECCION I CEREALES
	Comprende las definiciones y características de: arroz, cebada, avena, maíz y trigo.-
	SECCION II
	HARINAS
	SECCION III
	ALMIDONES Y FECULAS
	SECCION IV
	PRODUCTOS DE FIDEERIA
	SECCION V
	MASAS PREPARADAS
	SECCION VI
	PRODUCTOS EN PANADERIAS
CAPITULO XI	ALIMENTOS AZUCARADOS

SECCION I AZUCARES
SECCION II MIEL
SECCION III CONFITURAS
SECCION IV DULCES
SECCION V HELADOS Definición . Clasificación y rotulación.- Rotulación.-
CARACTERISTICAS DE LOS DISTINTOS TIPOS DE HELADOS
Características microbiológicas.-
Características respecto a sus componentes.-
Prohibiciones.-
ELABORACION DE HELADOS
Definición de fábrica de helados.-
Clasificación de las fábricas de helados.-
EXIGENCIAS RESPECTO DE LAS FABRICAS DE HELADOS
Características de los locales.-
Máquinas y útiles alimentarios.-
FRACCIONAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE HELADOS
Definición de Heladería.-
Del personal y manipulación de helados y utensilios.-
Envases.-
Transporte de helados.-
Venta de helados en la vía pública.-

CAPITULO XII ALIMENTOS VEGETALES

SECCION I FRUTAS
SECCION II FRUTAS SECAS
SECCION III HORTALIZAS
SECCION IV CONSERVAS VEGETALES
Definición, características y prohibiciones.-
Conserva de tomates.-
SECCION V ENCURTIDOS

CAPITULO XIII BEBIDAS ANALCOHOLICAS

I) AGUA
II) HIELO
III) AGUAS MINERALES
IV) BEBIDAS ANALCOHOLICAS GASIFICADAS
V) REFRESCOS
VI) ZUMOS VEGETALES
SECCION I
AGUA POTABLE, parámetros físico y químico, parámetros bacteriológicos,
prohibiciones, etc.-
SECCION II
HIELO, definición.-
SECCION III
AGUAS MINERALES, características, etc.-
SECCION IV
BEBIDAS ANALCOHOLICAS GASIFICADAS. Definición, ingredientes, rotulación,
etc.-
SECCION V
JARABES.- Para refrescos, jarabe simple, jarabe natural de frutas y jarabe de
esencias.-
Definiciones y prohibiciones.-
SECCION VI
ZUMOS VEGETALES.- Definición, ingredientes, prohibiciones.-
SECCION VII
ANHIDRIDO CARBONICO.- Exigencias para su empleo.-

CAPITULO XIV BEBIDAS QUE CONTIENEN ALCOHOL

SECCION I

BEBIDAS FERMENTADAS.- Cerveza, Sidra, Vinos.- Exigencias, características, prohibiciones.-

SECCION II

BEBIDAS DESTILADAS Y DE FANTASIA.- Características, prohibiciones, etc.-

CAPITULO XV ALIMENTOS ESTIMULANTES NERVIOSOS

SECCION I

CAFE.- Características, prohibiciones, clasificaciones, etc.-

SECCION II

CACAO Y PRODUCTOS DERIVADOS.- Características, prohibiciones, clasificaciones, etc.-

SECCION III

TE.- Características, clasificaciones, prohibiciones, etc.-

SECCION IV

YERBA MATE.- Características, clasificaciones, prohibiciones, etc.-

CAPITULO XVI COADYUVANTES Definición.-

SECCION I

CONDIMENTOS.-

SECCION II

VINAGRES.-

SECCION III

SALES.-

SECCION IV

HONGOS.-

SECCION V

AGENTES LEUDANTES.- Comprende los distintos tipos de levaduras y polvos de hornear.-

CAPITULO XVII ALIMENTOS ENRIQUECIDOS O FORTIFICADOS

ALIMENTOS LACTEOS

Generalidades, pasterización, conservación, envases y rotulación, adición de tonificadores, prohibiciones, manipulaciones permitidas, ineptitudes, fraccionamientos, etc.-

P E N A L I D A D E S Establecen los alcances del presente decreto, las responsabilidades, etc.-

CAPITULO XIX COMISION TECNICA PERMANENTE DE ESTUDIO DE LA LEGISLACION

CAPITULO XX: SERVICIO DE CONTRALOR BROMATOLÓGICO. Fuente Decreto 931 de 29 de mayo de 1972.

de la habilitación bromatológica

(Nota general informativa: fue aprobado por el Poder Ejecutivo Nacional por Decreto N° 315/994 (el cual también ha tenido modificaciones y ampliaciones, el Reglamento Bromatológico Nacional, con alcance a todo el territorio nacional.- No obstante, se transcribió la norma departamental vigente en el Departamento de Canelones, que tuvo como base otro reglamento nacional. Se ha transcrito al pie de cada artículo la redacción dada por dicho Decreto nacional; no obstante, en otro y al inicio de cada Capítulo o Sección se advirtió la existencia de una regulación nacional, mencionando el capítulo en el Decreto mencionado ut supra.- Como principio general el Decreto 315/994, y modificativos y ampliatorios, han regulado la totalidad de lo previsto en el presente título)

CAPITULO I

Definiciones

Artículo 1809. 1 Apruébase en general y particular el presente Título (*) sobre Servicio de Contralor Bromatológico; y a los efectos de la correcta interpretación de los términos empleados en el presente (*), se establecen las siguientes definiciones:

- 1) Alimento, producto alimenticio o sustancia alimenticia. Es toda sustancia natural o producto elaborado que posee valor nutritivo y se consume como tal o se emplea como materia prima en la elaboración de alimentos. Por extensión se considera alimento a los coadyuvantes, aditivos y sustancias o productos que se ingieren por hábito o placer, con o sin finalidad de alimentarse. (*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994, define alimentos como: 1.1.1. Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

- 2) Nutrimientos. Son las sustancias metabolizables por el hombre que forman parte de los alimentos y pertenecen a algunos de los grupos siguientes: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, sustancias minerales o agua.

- 3) Alimento natural o en estado natural. Es el que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza con todos sus elementos constitutivos originarios, sin haber sufrido deterioro o transformación ostensible en sus caracteres o en su composición.(*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.2. Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

- 4) Alimento elaborado. Es el que ha sido sometido a operaciones o procesos alimentarios que modifiquen su presentación sus caracteres organolépticos o su composición. Durante estas operaciones o estos procesos, los alimentos que constituyen la materia prima, pueden adicionarse o no de otros ingredientes con o sin valor nutritivo.(*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.4. Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición. 1.1.5. Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

- 5) Materia prima alimenticia o materia prima. Se considera como tal, a toda sustancia dotada de valor nutritivo que constituya el ingrediente fundamental para elaborar un determinado alimento.(*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.5. Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

- 6) Ingrediente alimentario o ingrediente. —Es toda sustancia o producto comestible que forma parte de un determinado alimento elaborado.(*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.6. Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

- 7) Coadyuvante. Se considera como tal, todo ingrediente que confiere o contribuye a conferir determinados caracteres organolépticos a los alimentos. (*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.9. Coadyuvante de elaboración. Es toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimentario por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración

de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

8) Aditivo. Es toda sustancia de composición química definida cuya incorporación a los alimentos genuinos se hace en cantidades pequeñas y en forma controlada en los casos que se especifiquen expresamente en este decreto. Su empleo tiene por objeto mejorar las condiciones de elaboración, presentación o conservación del alimento. (*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.10. Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

9) Sustancia extraña. Se entiende por tal, aquella sustancia que no es componente normal del alimento genuino y cuyo agregado no está expresamente autorizado. (*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.29. Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.

10) Contaminante. Es toda sustancia extraña cuya presencia en el alimento es de carácter accidental. (*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.11. Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento del consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

11) Alimento genuino. Es el que, respondiendo a las especificaciones de este decreto, no está adulterado, falsificado, contaminado o alterado. Sus caracteres organolépticos sus ingredientes fundamentales y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento del que se trata, sin olor, sabor ni color extraños y en su denominación, rotulación, envasado y presentación responderá a lo dispuesto por el presente Título.

(*)(**)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.21. Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.

(**) El texto original dice: “decreto”.

12) Alimento enriquecido o fortificado. Es el alimento genuino que ha sido adicionado de nutrimentos en estado puro o natural con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes capas de la población del país o de una región dada del mismo. La elección del alimento vector y de los nutrimentos a adicionar, se regirá por las disposiciones que fija este decreto en el capítulo respectivo.

13) Alimento dietético o alimento de régimen. Es aquel alimento genuino que se prepara para ser consumido por pacientes que requieren una alimentación con características especiales. Está destinado a satisfacer las necesidades nutricionales particulares relacionadas con el estado patológico del paciente.

14) Alimento no genuino.— Entre los alimentos no genuinos se reconocen:

a. Alimento falsificado: Es aquel que presenta la apariencia y caracteres generales de un producto genuino, protegido o no por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o que no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

b. Alimento adulterado: Es aquel que ha sido privado parcial o totalmente de los nutrimentos característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños o tratado con agentes diversos, para disimular alteraciones, defectos de elaboración o materias primas de deficiente calidad.

También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno o de sustancias extrañas.

c. Alimento contaminado. Es aquel que contiene contaminantes en dosis superiores a las máximas admitidas por el presente decreto o cuyo tenor microbiano supere los límites establecidos en el mismo.

Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

d. Alimento alterado.— Es aquel que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o alteraciones en su composición intrínseca por la acción de agentes naturales, tales como humedad, temperatura, aire, luz, enzimas microorganismos o parásitos.

15) Alimento nocivo. Se considera alimento nocivo el alimento falsificado, adulterado, Contaminado o alterado, susceptible de originar en quien lo ingiere, procesos patológicos con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento nocivo el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo, se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

16) Toxi-infección alimentaria. Síndromes producidos por alimentos nocivos debido a la acción conjunta o aislada de tóxicos, toxinas, parásitos, microorganismos o virus.

17) Alimentos aptos para el consumo. Sólo se consideran como tales los alimentos genuinos, los alimentos enriquecidos y los alimentos dietéticos.

a. Alimento de consumo directo. Es aquel que llega al consumidor en condiciones de ser ingerido directamente, sin ser sometido necesariamente, a un tratamiento previo a su ingestión (lavado, desinfección, cocimiento, etc.)

b. Alimento perecedero. Es aquel, que por su composición química o sus características físico-químicas o bioquímicas exige condiciones especiales para su conservación durante el transporte o almacenamiento.

c. Alimento conservado. Es aquel, que por haber sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones adecuadas, mantiene sus características originales durante un lapso muy superior al que es dable esperar cuando no ha sido sometido a ese tratamiento.

d. Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento que ha sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones tales que,

sin mengua en sus propiedades nutritivas esenciales, se mantiene en envase herméticamente cerrado, sin contaminación ni alteración por tiempo prolongado.

- e. Alimento refrigerado. Es el que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene en temperatura conveniente para conservar sus características organolépticas y nutritivas sin que ninguna de sus partes se congele.
- f. Alimentos congelados. Es el que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.
- g. Examen o contralor bromatológico de un material alimentario. Se entiende por tal, el estudio de las características generales o de las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, microscópicas o microbiológicas de los alimentos y útiles alimentarios.
- h. Operaciones de elaboración de alimentos u operaciones de elaboración. Es la operación o el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados con la materia prima y demás ingredientes para la obtención de un alimento. También se consideran tales aquellas que se practican con el fin de fraccionar ó almacenar alimentos en escala industrial.
- i. Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento durante su elaboración, fraccionamiento o almacenamiento, que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.
- j. Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento durante su elaboración que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.
- k. Preparación culinaria. Comida o platos preparados. Preparación culinaria es el conjunto de operaciones que mediante técnicas propias de la cocina con o sin envasado ulterior, transforma el alimento o las mezclas de alimentos para lograr que su consumo resulte apto o agradable. El alimento así preparado se denomina comida o plato preparado.

- l. Operaciones de comercialización de alimentos u operaciones de comercialización.— Comprenden el almaceñamiento simple o depósito de los alimentos, su transporte, exposición o entrega al consumidor con o sin fraccionamiento en el momento de la venta al detalle.
- m. Útiles alimentarios. Se consideran como tales: la maquinaria, aparatos, cañerías, utensilios, recipientes, medios de transporte interno (dentro de los locales de elaboración) y envases que se utilicen para la realización de operaciones de elaboración en las preparaciones culinarias o en el fraccionamiento a nivel de operación de comercialización de alimentos.
- n. Vehículos de transporte o de reparto de alimentos. Es el vehículo destinado al transporte (o reparto) de alimentos fuera del local de elaboración.
- o. Envase y embalaje.
- p. Envase: es el recipiente destinado a contener productos elaborados para asegurar y facilitar su transporte y conservación.
- q. Envase sano. Es todo envase que contiene productos elaborados que está limpio, sin corrosión interna o externa, sin defecto de acabado o terminación, sin defectos de fabricación, no deformado en ninguna de sus partes, que ha sido manipulado adecuadamente y que no presenta defectos en su sistema de cierre. Embalaje. Es toda caja o cubierta destinada a contener un determinado número de envases individuales, con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación, transporte y comercialización.
- r.
 - i. Alimento nocivo. Se considera alimento nocivo el alimento falsificado, adulterado, contaminado o alterado, susceptible de originar en quien lo ingiere, procesos patológicos con o sin lesión efectiva de la integridad física.

También se considera alimento nocivo el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo, se puede prever o sospechar que su

ingestión repetida entraña peligro para la salud, sin que ello obedezca a uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

- ii. Toxi-infección alimentaria. Síndromes producidos por alimentos nocivos debido a la acción conjunta o aislada de tóxicos, toxinas, parásitos, microorganismos o virus.
- iii. Alimentos aptos para el consumo. Sólo se consideran como tales los alimentos genuinos, los alimentos enriquecidos y los alimentos dietéticos.
- iv. Alimento de consumo directo. Es aquel que llega al consumidor en condiciones de ser ingerido directamente, sin ser sometido necesariamente, a un tratamiento previo a su ingestión (lavado, desinfección, cocimiento, etc.)
- v. Alimento perecedero. Es aquel, que por su composición química o sus características físico-químicas o bioquímicas exige condiciones especiales para su conservación durante el transporte o almacenamiento.
- vi. Alimento conservado. Es aquel, que por haber sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones adecuadas, mantiene sus características originales durante un lapso muy superior al que es dable esperar cuando no ha sido sometido a ese tratamiento.
- vii. Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento que ha sido sometido a un tratamiento autorizado de conservación en condiciones tales que, sin mengua en sus propiedades nutritivas esenciales, se mantiene en envase herméticamente cerrado, sin contaminación ni alteración por tiempo prolongado.
- viii. Alimento refrigerado. Es el que ha sido enfriado por medio del frío Artificial y se mantiene en temperatura conveniente para conservar sus características organolépticas y nutritivas sin que ninguna de sus partes se congele.
- ix. Alimentos congelados. Es el que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

- x. Examen o contralor bromatológico de un material alimentario. Se entiende por tal, el estudio de las características generales o de las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, microscópicas o microbiológicas de los alimentos y útiles alimentarios.
- xi. Operaciones de elaboración de alimentos u operaciones de elaboración. Es la operación o el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados con la materia prima y demás ingredientes para la obtención de un alimento. También se consideran tales aquellas que se practican con el fin de fraccionar ó almacenar alimentos en escala industrial.
- xii. Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercido sobre un alimento durante su elaboración, fraccionamiento o almacenamiento, que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.
- xiii. Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento durante su elaboración que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.
- xiv. Preparación culinaria. Comida o platos preparados. Preparación culinaria es el conjunto de operaciones que mediante técnicas propias de la cocina con o sin envasado ulterior, transforma el alimento o las mezclas de alimentos para lograr que su consumo resulte apto o agradable. El alimento así preparado se denomina comida o plato preparado.
- xv. Operaciones de comercialización de alimentos u operaciones de comercialización. Comprenden el almacenamiento simple o depósito de los alimentos, su transporte, exposición o entrega al consumidor con o sin fraccionamiento en el momento de la venta al detalle.
- xvi. Útiles alimentarios. Se consideran como tales: la maquinaria, aparatos, cañerías, utensilios, recipientes, medios de transporte interno (dentro de los locales de elaboración) y

envases que se utilicen para la realización de operaciones de elaboración en las preparaciones culinarias o en el fraccionamiento a nivel de operación de comercialización de alimentos.

- xvii. Vehículos de transporte o de reparto de alimentos. Es el vehículo destinado al transporte (o reparto) de alimentos fuera del local de elaboración.
- xviii. Envase y embalaje.
 - 1. Envase: es el recipiente destinado a contener productos elaborados para asegurar y facilitar su transporte y conservación.
 - 2. Envase sano. Es todo envase que contiene productos elaborados que está limpio, sin corrosión interna o externa, sin defecto de acabado o terminación, sin defectos de fabricación, no deformado en ninguna de sus partes, que ha sido manipulado adecuadamente y que no presenta defectos en su sistema de cierre.
- Embalaje. Es toda caja o cubierta destinada a contener un determinado número de envases individuales, con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación, transporte y comercialización.
- xix. Fábrica de alimentos o industria alimentaria. Es el establecimiento en que se practican operaciones de elaboración de alimentos o se realizan preparaciones culinarias que luego se comercializan como conservas. (**)

34) Local de elaboración. Es todo lugar de una fábrica de alimentos en que se realice, por lo menos, una operación de elaboración. (*)

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: 1.1.49. Fábrica de alimentos. Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

35) Cámara frigorífica. Es el local cerrado destinado a la conservación o almacenamiento mediante refrigeración o congelación de alimentos por medio del frío artificial.

36) Comercio de alimentos o comercio alimentario:

(*) El Reglamento Nacional Bromatológico Decreto del Poder Ejecutivo 315/994 establece: es el establecimiento en que se practican operaciones de comercialización de alimentos. 1.1.58. Comercialización de alimentos. Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

37) Restaurante. Se considera como tal, el establecimiento con servicio de mesas que cuenta con cocina destinada a realizar preparaciones culinarias calientes para ser servidas dentro del local. (**)

38) Parrillada o churrasquería. Se entiende por tal el comercio cuya actividad principal es la preparación de carnes o achuras cocidas en fogones o parrillas con fuego de brasas. (**)

39) Casa de comidas. Con esta denominación se comprende el establecimiento donde se preparan comidas calientes o frías para su expendio en el mostrador o reparto en el exterior y que no se consumen en el mismo. (**)

40) Rotisería. Es el comercio donde se preparan carnes asadas, al horno o al "Spiedo" y otras comidas que se exponen y expenden para ser consumidas fuera del establecimiento. (**)

41) Fiambrería. Se considera como tal el establecimiento expendedor de fiambres frescos o conservados que se exponen en el mismo. (**)

42) Cafés, Bares y afines. Con esta denominación se comprenderá a los comercios de elaboración y venta de café sandwiches, minutas frías o calientes, "pizza y fainá" y venta de otros alimentos tales como masas, dulces, postres, bebidas alcohólicas y analcohólicas. (**)

43) Confiterías.— Entiéndese por "confiterías" a los efectos del presente decreto, los establecimientos elaboradores de confituras, productos de repostería, cremas pasteleras, dulces, sandwiches, bocadillos diversos y golosinas así como comidas frías o calientes para servicios en fiestas o banquetes. (**)

Fuente artículo 1 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Se sustituyó el término "decreto", por el de Título.-

(**) **Nota destacada: a continuación se transcribe Decreto del Poder Ejecutivo 315/994, de 5 de julio de 1994: REGLAMENTO BROMATOLÓGICO NACIONAL, y complementario (Decreto del Poder Ejecutivo 291/012,**

de 30/8/2012, publicado el 5/09/2012).- **Este Decreto nacional establece el reglamento a regir en el todo el territorio nacional en cuanto a las normas bromatológicas**, que en gran parte modifican las establecidas en la Ordenanza de Canelones, que había tomado como base otro Decreto del Poder Ejecutivo, el cual fue sustituido por el expresado y por una gran variedad de decretos que regulan la materia tanto en general como en forma específica para casos de materias particulares. Se transcriben las DEFINICIONES de los Decretos del Poder Ejecutivo:

1.1.1. Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

1.1.2. Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.1.3. Alimento semielaborado. Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

1.1.4. Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

1.1.5. Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

1.1.6. Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

1.1.7. Ingredientes principales. Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrimentos y que caracterizan al alimento.

1.1.8. Nutrimento. Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece a alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

1.1.9. Coadyuvante de elaboración. Es toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como

ingrediente alimentario por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

1.1.10. Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado que el propio aditivo o

sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

1.1.11. Contaminante. Es cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento del consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

1.1.12. Procedimiento alimentario. Es el conjunto de las operaciones y procesos alimentarios. Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

1.1.13. Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercida sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

1.1.14. Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

1.1.15. Preparación culinaria. Es el alimento preparado mediante procedimientos de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

1.1.16. Material alimentario. Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distinguen los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y desinfección.

1.1.17. Consumidor. Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

1.1.18. Consumidor final. Es toda persona que ingiere alimentos.

1.1.19. Alimento de consumo directo. Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

1.1.20. Producto genuino. Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.

1.1.21. Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.

1.1.22. Alimento no genuino. Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconocen los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

1.1.23. Alimento falsificado. Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

1.1.24. Alimento adulterado. Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular Alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

1.1.25. Alimento contaminado. Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supera los límites establecidos en este reglamento. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

1.1.26. Alimento alterado. Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

1.1.27. Alimento mal rotulado. Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

1.1.28. Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

1.1.29. Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.

1.1.30. Sustancias residuales biológicas. Son las sustancias, incluidos sus metabolitos, que se hallan en un alimento como

consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos. Se las considera como contaminantes.

1.1.31. Alimento modificado. Es aquel alimento cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

1.1.32. Alimento apto para el consumo. Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

1.1.33. Alimento no apto para el consumo. Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o

cualquiera que pueda originar en quien los ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

1.1.34. Alimento perecedero. Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

1.1.35. Alimento refrigerado. Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7°C sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

1.1.36. Alimento conservado. Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

1.1.37. Alimento congelado. Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

1.1.38. Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

1.1.39. Empresa alimentaria. Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

1.1.40. Titular de una empresa alimentaria. Es la persona física o jurídica que es responsable de las actividades de dicha empresa.

1.1.41. Oficinas Bromatológicas competentes. Son los organismos facultados por el ordenamiento legal y reglamentario vigente a controlar el cumplimiento del presente reglamento.

1.1.42. Control, examen o inspección bromatológicos. Es el estudio de las características generales de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

1.1.43. Habilitación de una empresa alimentaria. Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo 1.1.39.

- 1.1.44. **Habilitación de alimentos.** Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.
- 1.1.45. **Registro Bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos.** Es el acto por el cual la Oficina Bromatológica competente le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.
- 1.1.46. **Proveedor de empresas alimentarias.** Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.
- 1.1.47. **Industrialización de alimentos.** Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.
- 1.1.48. **Industria alimentaria.** Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.
- 1.1.49. **Fábrica de alimentos.** Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.
- 1.1.50. **Importación de alimentos.** Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.
- 1.1.51. **Importador de alimentos.** Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.
- 1.1.52. **Exportación de alimentos.** Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.
- 1.1.53. **Fraccionamiento de alimentos.** Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.
- 1.1.54. **Fraccionador de alimentos.** Es toda persona física o jurídica de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.
- 1.1.55. **Almacenamiento de alimentos.** Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.
- 1.1.56. **Depósito para alimentos.** Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.
- 1.1.57. **Distribución de alimentos.** Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.
- 1.1.58. **Comercialización de alimentos.** Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.
- 1.1.59. **Comercio alimentario.** Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.
- 1.1.60. **Manipulación de alimentos.** Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.
- 1.1.61. **Util alimentario o equipamiento alimentario.** Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.
- 1.1.62. **Envase alimentario.** Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.
- 1.1.63. **Envase primario o envoltura primaria o recipiente.** Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.
- 1.1.64. **Envase secundario o empaque.** Es el envase destinado a contener uno o varios envases primarios.
- 1.1.65. **Envase terciario o embalaje.** Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.
- 1.1.66. **Envase de primer uso.** Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.
- 1.1.67. **Envase característico.** Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.
- 1.1.68. **Rotulación.** Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.
- 1.1.69. **Denominación de venta del alimento.** Es la denominación específica con que se comercializa el alimento. Sin perjuicio de las excepciones establecidas en este reglamento dicha denominación comprenderá alguna de las denominaciones definidas en el capítulo respectivo, y la denominación de calidad, cuando corresponda.
- 1.1.70. **Cara principal.** Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el dibujo alegórico, si los hubiere.
- 1.1.71. **Lote.** Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.
- 1.1.72. **País de origen.** Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación. (*)
- 1.1.73. **Proceso de fritura:** proceso de preparación de alimentos a elevada temperatura por contacto con un material graso o por inmersión en él durante un período de tiempo corto. En un proceso de fritura convencional a presión atmosférica, la temperatura del material graso al momento de introducir el alimento debe estar entre 170°C y 190°C. (**)

Fuentes: (*) Decreto del Poder Ejecutivo 315/994, de 5 de julio de 1994, llamado “Reglamento Bromatológico Nacional.-

() Fuente: Agregado este último numeral Decreto 291/012, de 30 de agosto de 2012, publicado en el D.Oficial el 5 de septiembre de 2012.-**

CAPITULO II

Contralor de los alimentos(*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulos 5, 6, 7, 8, 9 y 10:

CAPITULO 5:

REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Sección 1

Habilitación y registro

5.1.1. Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante la Oficina Bromatológica competente deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

Sección 2

Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias

5.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

5.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

5.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

5.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construídos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

5.2.5. Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

5.2.6. La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.

5.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

5.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósitos de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

5.2.9. En los sectores referidos en el artículo anterior, las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza.

Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

5.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

5.2.11. Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósitos de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este reglamento.

5.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y se aplicarán sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos. Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

5.2.13. En todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.

5.2.14. En los locales donde se manipule alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

Servicios sanitarios

5.2.15 En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 ó más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

5.2.16. Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m², lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 m², lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.

De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.

De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por uriniales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

5.2.17. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 5.2.8. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todo los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

5.2.18. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

5.2.19. Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

Sección 3

Servicios generales

Suministro de agua

5.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

5.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

5.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

5.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

5.3.5. En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener la calidad microbiológica.

5.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de hielo

5.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

Suministro de vapor

5.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

Saneamiento

5.3.9. Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

5.3.10. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

5.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

5.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Sección 4

Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

5.4.1. Queda prohibido:

- a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;
- b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;
- c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente; d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;
- e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

5.4.2. La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

5.4.3. Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción. Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.

5.4.4. Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

5.4.5. Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados y desinfestados.

5.4.6. Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

5.4.7. El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.

5.4.8. Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.

5.4.9. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

5.4.10. No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimento no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.

5.4.11. Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.

5.4.12. El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.

5.4.13. Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado. Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.

5.4.14. Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.

5.4.15. Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico recién instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. La Oficina Bromatológica competente deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados. El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamientos térmicos que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.

5.4.16. El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la proliferación microbiana o los cambios en las características de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

5.4.17. Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

Sección 5

Personal que manipula alimentos

5.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado.

5.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

5.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

5.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

5.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

5.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

5.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto.

5.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

Sección 6

Útiles alimentarios

5.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

5.6.2. Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.

5.6.3. Los procedimientos de limpieza y desinfección, así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por la Oficina Bromatológica competente. La empresa deberá ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.

5.6.4. Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.

5.6.5. Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo 12 de este reglamento, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos: a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;

b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo; se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;

c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;

d) materiales plásticos aptos para uso alimentario.

5.6.6. Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

5.6.7. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

a) asegurar una máxima higiene de elaboración;

b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;

c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

5.6.8. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

Sección 7

Disposiciones particulares para manipulación de alimentos

Disposiciones particulares para la operación en playas de faena

5.7.1. Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determinen la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento.

5.7.2. En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.

5.7.3. Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de la Inspección Veterinaria Oficial antes de ingreso a la playa de faena. Todas las playas de faena contarán con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido previo al ingreso a la faena.

5.7.4. Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.

5.7.5. El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.

5.7.6. La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados, debiendo los mismos aplicarse de modo efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en playa de faena. El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados.

Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.

Se podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando se compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.

5.7.7. Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.

5.7.8. El desangrado de los animales, debe ser lo más completo posible.

Sólo podrá utilizarse sangre para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibrada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulante estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la Dirección de Industria Animal.

5.7.9. Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos: a) La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente;

b) El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato;

c) Se prohíbe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello;

d) En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible;

e) Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa. En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepuciales.

5.7.10. La operación de escaldado se realizará de acuerdo a métodos aprobados. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización. Se prohíbe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.

5.7.11. La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la Inspección Veterinaria Oficial. Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

5.7.12. Luego de terminadas las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.

5.7.13. El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades torácica y abdominal así como de los órganos correspondientes.

5.7.14. La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la Dirección de Industria Animal. Deberá prevenirse eficazmente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.

5.7.15. Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura adecuada.

5.7.16. No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en las vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.

5.7.17. Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.

5.7.18. Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la Inspección Veterinaria Oficial deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.7.19. Aquellos operarios que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente la zona afectada podrán trabajar en sus tareas.

5.7.20. Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran.

En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.

5.7.21. Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.

5.7.22. Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, goma de mascar, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.

5.7.23. Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.7.24. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquellos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados.

El equipo y los utensilios que se utilicen en materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles debe ser almacenado en locales apropiados y autorizados.

5.7.25. Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitador el programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado y controlado por la Inspección Veterinaria Oficial. Periódicamente y cuando lo disponga la Inspección Veterinaria Oficial, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de roenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la Dirección de Industria Animal.

5.7.26. Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin, y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento habilitado debidamente autorizado y capacitado.

5.7.27. Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatare contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma inmediata y completa, no pudiendo destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones, así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Reglamento y con las normas que dicte la Dirección de Industria Animal. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.

5.7.28. Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructura fijas, excepto aquéllas que esté expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes que puedan dejar residuos.

5.7.29. Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento deberá realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todos los productos comestibles, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.

5.7.30. Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.

5.7.31. Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, así como de los corrales del establecimiento.

5.7.32. Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

5.7.33. En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados. Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.

5.7.34. Los locales, instalaciones y equipamiento destinados a la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable, y su funcionamiento no debe crear condiciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.

5.7.35. Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

5.7.36. No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.

5.7.37. Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados para la faena por la Dirección Industria Animal, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.

5.7.38. La descongelación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados y bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga.

5.7.39. Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

5.7.40. Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

5.7.41. En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

5.7.42. Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

5.7.43. Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenado en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

5.7.44. El hielo usado en la refrigeración del pescado en una embarcación deberá ser almacenado en la bodega de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

5.7.45. El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

5.7.46. El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

5.7.47. El pescado para consumo humano no podrá ser transportado sobre la cubierta.

5.7.48. Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas.

5.7.49. Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán estar limpias.

5.7.50. Las bodegas en las cuales se almacene pescado deberán estar provistas con sistemas de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entren en contacto con el agua de la sentina u otros contaminantes.

5.7.51. Las bodegas en las cuales se almacene pescado y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse a fondo e higiénicamente tan pronto sea posible luego de la descarga.

5.7.52. Las cajas de pescado que se descarguen deberá ser cargadas directamente a vehículos habilitados para ese propósito.

5.7.53. Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán:

- a) Usar ropa limpia e higiénica.
- b) Observar prácticas sanitarias durante la operación.
- c) Tener en su poder un carné sanitario emitido a su nombre por el Ministerio de Salud Pública.
- d) Evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

Disposiciones higiénicas sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado

5.7.54. No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

- a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa o;
- b) se sepa que es un "portador" de alguna enfermedad que pueda transmitirse a través del producto o;
- c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte del cuerpo.

5.7.55. De acuerdo con el artículo 5.5.7., toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo e inmediatamente después de cualquier ausencia de su labor. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

5.7.56. Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

5.7.57. Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

5.7.58. Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada cuarto de baño.

5.7.59. Las aguas servidas, incluyendo los desechos líquidos de las operaciones de procesamiento, deberán ser eliminadas de tal forma que los desechos sean inaccesibles a las moscas y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Dicho efluente deberá cumplir con los requisitos establecidos por el decreto-ley N° 14.859, de 28 de diciembre de 1978, en su Art. 201, el decreto N° 253/979, de 9 de mayo de 1979, el decreto-ley N° 14.985, de 28 de setiembre de 1979, en su Art. 97 y concordantes.

5.7.60. Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma adecuada.

5.7.61. Los recipientes empleados para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos y conservarse de acuerdo a lo exigido en el artículo 5.2.14..

5.7.62. Un programa de control de roedores e insectos deberá mantenerse en cada establecimiento y cuando se usen pesticidas, la aplicación de los mismos deberá ser hecha bajo la supervisión de un operario responsable, usando equipo apropiado de manera de prevenir la contaminación.

5.7.63. No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

5.7.64. El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

5.7.65. Los cepillos, escobillos, mangueras y todo otro equipo y materiales necesarios para una limpieza adecuada deberán estar disponibles a toda hora en un establecimiento.

5.7.66. Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0.5 y 2° C.

5.7.67. Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento.

5.7.68. En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

5.7.69. La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

5.7.70. El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

5.7.71. Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

5.7.72. Únicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser usado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo usado para el enfriado o el congelado deberá estar finamente dividido.

5.7.73. El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demoras o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamientos deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible.

5.7.74. Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descarga durante los cambios de turnos.

5.7.75. Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de trajes higiénicos (gorros, blusas, pantalones y delantales blancos), los cuales mantendrán limpios. Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

5.7.76. Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados a fondo luego de cada turno.

5.7.77. El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

5.7.78. En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.

5.7.79. El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18°C o inferior en su centro.

5.7.80. El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

Requisitos higiénicos sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche

5.7.81. La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.

5.7.82. La leche con destino a ser pasterizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto. Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.

5.7.83. Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10°C y depositada en tanques isotérmicos construidos con material autorizado.

5.7.84. Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de la Oficina Bromatológica competente y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.

5.7.85. Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por la Oficina Bromatológica competente.

5.7.86. Los locales de recibo serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.

5.7.87. En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas, fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino. Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia que la Oficina Bromatológica competente determine, para realizar pruebas de rutina.

5.7.88. Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que mantenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:

Mantenga la higiene.
Prohibido fumar.
Prohibido comer.
Prohibida la entrada sin uniforme.
En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.

5.7.89. Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.

5.7.90. Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.

5.7.91. Se debe exigir que las visitas cumpla con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberá ser proporcionada por la planta.

Materias primas y productos terminados

5.7.92. La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4° C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeño.

5.7.93. Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.

5.7.94. Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el capítulo 8 de este reglamento.

Requisitos higiénico sanitarios para la elaboración de quesos

5.7.95. Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.

5.7.96. Las reparaciones y trabajos de mantención del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

5.7.97. El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.

5.7.98. Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0° y 6° C.

5.7.99. Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquellos.

Sección I

Cometidos y funciones del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario (*)

Artículo 1810 (2) Compete al Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario (*), en cumplimiento de los cometidos–sin perjuicio de las competencias que correspondan o puedan corresponder a otras autoridades nacionales o dependencias departamentales ó (***) municipales.

Fuente artículo 2 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Se trata de una adecuación del texto, eliminándose la referencia histórica: “y el ejercicio de las funciones que se le encomiendan por disposición del Art. 9o inciso 2o, del decreto 49, en todo el territorio del departamento de Canelones”)

(**) Adecuación de texto: Se agrega el término departamental, en virtud de la distinción entre departamental y municipal , prevista por la Constitución de la República, en especial los artículos 262, 263 a 280.-

Sección II

Registro de las fábricas, transportes y comercios alimentarios

Artículo 1811 (3) Todas las fábricas, transportes, comercios de alimentos, destinados al expendio y consumo de la población dentro de la circunscripción territorial del departamento de Canelones, deberán obtener habilitación del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario (*), previa a la iniciación de sus actividades e inscribirse en el registro que a tal efecto llevará el citado departamento.

Fuente artículo 3 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) nota Cit. ut supra

Artículo 1812 (4) Fijase un plazo de ciento veinte días improrrogable a partir de la aprobación del presente decreto para que todas las fábricas transportes y comercios actualmente en funcionamiento comprendidos en lo dispuesto por el artículo anterior, dieren cumplimiento a las obligaciones establecidas en la referida norma.

Vencido dicho plazo, los que se hallaren en infracción, además de ser pasibles de las sanciones pertinentes, deberán cesar toda actividad hasta tanto regularicen su situación.

Fuente artículo 4 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección III

**Registro de los alimentos y declaración de su naturaleza e ingredientes -
Rotulación obligatoria**

Registro de alimentos

Artículo 1813 (5) Los alimentos destinados al expendio o consumo de la población departamental, -elaborados, transportados o comercializados en el departamento de Canelones- cualquiera sea su origen, deberán registrarse en el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario previamente a su comercialización o transporte.

Fuente artículo 5 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Nota: En los títulos siguientes normas específicas sobre el tema.

(*)Ver Capítulo I Sección 4, del Decreto del P.E. 315/994: Sección 4 Rotulación de alimentos envasados

1.4.1. Todo alimento que se comercialice en el territorio nacional cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores, deberá ser rotulado de acuerdo a los principios establecidos en esta sección.

Principios generales de rotulación

1.4.2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que

sean intrínsecos o propios de igual naturaleza;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración;

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco

con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentren en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

1.4.3. Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, equívoco o engaño al consumidor.

1.4.4. Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos de caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión "tipo" con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el reglamento vigente en el país.

1.4.5. La rotulación de los alimentos que se elaboren en el país se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente para la elaboración o el fraccionamiento.

Idioma

1.4.6. La información obligatoria en el rótulo de los alimentos comercializados en el país deberá estar redactada en idioma español con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

1.4.7. Para todo alimento que se comercialice con los Estados Partes del MERCOSUR, cuando la rotulación se encuentre en más de un idioma, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce o visibilidad.

Información obligatoria

1.4.8. A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

Denominación de venta del alimento

1.4.9. Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

1.4.10. Los alimentos no contemplados específicamente en el presente reglamento podrán denominarse con nombres establecidos en reglamentaciones nacionales, regionales o internacionales de reconocido prestigio o con un nombre fantasía, acompañado de una descripción del producto siempre que se cumplan los principios generales de rotulación.

Lista de ingredientes

1.4.11. Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, yerba mate, huevos, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

1.4.12. La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión:

“ingredientes:” o “ingr.:" y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en este reglamento podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones;

c) cuando un ingrediente compuesto para el que se ha establecido un nombre en una norma de este reglamento o del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios, que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabe, almíbar, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituídos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituído.

En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: “Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo”;

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención “en proporción variable”;

g) los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- la función principal o fundamental del aditivo en el alimento;

- su nombre completo o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos. Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función. Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes. Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según el siguiente detalle:

- aromatizante/saborizante natural

- aromatizante/saborizante sintético idéntico al natural

- aromatizante/saborizante sintético artificial

- aromatizante/saborizante de reacción o transformación

- aromatizante/saborizante de humo

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado, si su reglamentación específica lo indica.

Contenidos netos

1.4.13. En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

a) los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa;

b) los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen;

c) los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las resoluciones específicas;

d) los productos alimenticios que se presenten

acondicionados en forma de aerosol, deben ser

comercializados en unidades de masa y de volumen;

e) los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

1.4.14. Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlas, precedidos de las expresiones:

a) para masa: “contenido neto”, “cont. neto”, “peso neto”;

b) para volumen: “contenido neto”, “cont. neto”, “volumen neto”;

c) para número de unidades: “cantidad de unidades”, “contiene”.

1.4.15. Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite.

El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

1.4.16. No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: “venta al peso”.

1.4.17. Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual.

Identificación del origen

1.4.18. Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor e importador, y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

1.4.19. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto...”, “industria...”.

Identificación del lote

1.4.20. Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento.

1.4.21. La indicación a que se refiere el artículo anterior deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

1.4.22. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento.

1.4.23. Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra “L”. Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes del MERCOSUR;

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

Fecha de duración mínima

1.4.24. Si no está determinado de otra manera en este reglamento, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) se declarará la “fecha de duración mínima”;

b) esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: “fin de (año)”;

c) la fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones;

- “consumir antes de...”

- “válido hasta...”

- “validez...”

- “vence...”

- “vencimiento...”

- “venc.”

- “consumir preferentemente antes de...”;

d) las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o

- una referencia concreta al lugar donde aparece

la fecha;

- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en 1.4.24. b);

e) el día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor; en este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo;

f) no obstante lo prescrito en la disposición.

1.4.24. a) la fecha de duración mínima podrá omitirse en los siguientes casos:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;

- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de fruta y vinos espumosos de fruta;

- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;

- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

- vinagre;

- azúcar sólido;

- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;

- goma de mascar;

- sal de calidad alimentaria.

1.4.25. En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estima necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases. En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación. Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- duración a - 18°C (freezer):

- duración a - 4°C (congelador):

- duración a 4°C (refrigerador):

Preparación e instrucciones del producto

1.4.26. Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

1.4.27. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

Rotulación facultativa

1.4.28. En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulación.

1.4.29. Solamente se podrá emplear designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

1.4.30. Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento.

1.4.31. Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en los principios generales, ni las disposiciones particulares en la materia.

Presentación de la información obligatoria

1.4.32. Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulo, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad:

a) la denominación o la denominación y la marca del alimento;

b) nombre del país de origen;

c) calidad, pureza o mezcla;

d) cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante.

1.4.33. La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente tabla:

Superficie de la cara Alta mínima de los principal en cm² números en mm

Mayor que 10 y menor que 40 2.0

Entre 40 y 170 3.0

Entre 170 y 650 4.5

Entre 650 y 2600 6.0

Mayor que 2600 10.0

1.4.34. Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará al envase secundario.

1.4.35. Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará a ambos envases.

1.4.36. Los símbolos o denominaciones metrológicas de las unidades de medida (SI) se consignarán en una relación mínima de dos tercios (2/3) de la altura de la cifra.

1.4.37. El tamaño de letra y número para el resto de los ítems de la rotulación obligatoria no será inferior a 1 mm.

Excepciones

1.4.38. Los alimentos modificados, nutricos, dietéticos y para regímenes especiales o de uso medicinal se rotularán de acuerdo a disposiciones específicas.

1.4.39. A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después de envasado, sea inferior a 10 cm², podrán quedar exentas de los requisitos establecidos, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto.

1.4.40. En todos los casos establecidos en el artículo anterior, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

Disposiciones complementarias

1.4.41. Toda la información obligatoria contenida en la rotulación original de los alimentos que se importen en el envase en que llegarán al consumidor final y aquellas partidas de alimentos elaborados en plaza con destino principalmente a la exportación, que se deseen comercializar en plaza, deberá mantenerse inalterada, no pudiendo ser cubierta con la rotulación adicional que fuese necesario agregar.

1.4.42. Si en el rótulo original de los alimentos al que se refiere el artículo anterior no se diera cumplimiento a todas las exigencias de esta sección, será necesario un rótulo adicional que se ajuste a las mismas.

1.4.43. Si la información obligatoria figurara en idioma diferente al español, será necesaria su traducción por parte del importador o exportador, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 1.4.6..

1.4.44. Los alimentos importados a granel, fraccionados en el país, se rotularán de acuerdo con las normas de rotulación de este capítulo, debiendo especificarse nombre y dirección del importador y fraccionador.

1.4.45. La exigencia establecida en el artículo 1.4.32. sólo se aplicará a los alimentos que se elaboren en un Estado Parte del MERCOSUR con destino a su comercialización en otro Estado Parte.

(Cf. Decretos 63/996, de 27/02/1996, 415/997 y 416/977, de 4/11/1997)

Artículo 1814 (6) Si de acuerdo al examen bromatológico correspondiente, el alimento, el envase y su rotulación se ajustaren a las disposiciones en vigencia, el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario podrá autorizar su elaboración, transporte y comercialización, para lo cual dispondrá de un plazo máximo de 60 días.

Fuente artículo 6 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Declaración de la naturaleza e ingredientes (Composición)

Artículo 1815 (7) La solicitud de inscripción en "el registro" respectivo deberá ser acompañada de: "una declaración sobre la naturaleza del alimento, tres (3) muestras del mismo contenidas en los envases que se utilizarán para la venta y una lista de sus ingredientes ubicados en orden decreciente de acuerdo con la cantidad empleada en cada caso, en los que se incluyen los aditivos utilizados". Deberá agregarse, además, una copia de la rotulación proyectada, así como de toda otra leyenda que lucirá el envase.

Se deberá indicar la fecha exacta de venta en plazo de acuerdo con lo que disponga el Departamento de Bromatología.

Cuando en la lista de componentes de un producto se encuentre alguno nuevo que fue admitido en razón del artículo 1972 (*1) del presente Título (*), se deberá presentar, además, la técnica analítica de determinación cualitativa y cuantitativa de ese componente.

Fuente artículo 7 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) La cita es al artículo 165 actual. Se adecuó el texto por el "del presente Título".

Artículo 1816 (8) Una vez autorizado e inscripto un alimento, así como sus envases, cierres y rotulación, cualquier modificación posterior de los mismos deberá ser autorizada previamente por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 8 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Rotulación obligatoria

Artículo 1817 (9) El envase de todo alimento que circule o se comercialice en la jurisdicción de Canelones, deberá lucir -en forma claramente legible- lo siguiente:

Nombre del alimento y número de habilitación en el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Marca de fábrica.

Nombre y dirección del fabricante y su número de habilitación.

- b) Nomina de ingredientes orden decreciente según las cantidades de cada uno.
- c) Peso neto o volumen de su contenido.
- d) Peso neto mínimo de la parte sólida comestible (peso escurrido), cuando el alimento se presente en una fase líquida y otra sólida, separables con una filtración simple, (por ejemplo: duraznos en almíbar, arvejas o aceitunas en agua salada o no, pieles en vinagre u otros.)
- e) La expresión "Industria..." (aquí el nombre del país donde se elaboró el alimento.)
- f) Fecha de envasado, zafra, año, mes o día según lo disponga en cada caso el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario. Cuando el tamaño del envase sea muy pequeño, el Departamento de Bromatología, podrá autorizar la modificación de la rotulación que se establece precedentemente, salvo los incisos a), b) y e).

En los envases que contengan varias unidades de tamaño pequeño, cuyo conjunto no supere los 250 gramos, el Departamento de Bromatología, podrá autorizar a eliminar de los envases individuales, la rotulación, debiendo lucir lo exigido en los incisos anteriores en el envase de expedición al público.

Fuente artículo 9 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Indicación para conservación de alimentos

Artículo 1818 (10) En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estimen necesarias para mantener sus condiciones normales.

Del mismo modo se procederá cuando se trata de alimentos que pueden alterarse después de abiertos sus envases.

Fuente artículo 10 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Rotulación de envases de alimentos con aditivos

Artículo 1819 (11) En la rotulación de productos alimenticios que contengan aditivos, deberá expresarse en forma clara y con caracteres tipográficos no inferiores a 2

mm que el alimento ha sido saborizado, aromatizado o coloreado artificialmente. A tal efecto, la expresión que corresponde se imprimirá inmediatamente debajo del nombre o marca del producto. Ejemplo: "coloreado Artificialmente".

Cuando tenga un conservador, la leyenda será la siguiente: "Adicionado de un conservador químico." Se exceptúa del cumplimiento de lo dispuesto en el presente Artículo, a la coloración de un alimento con caramelo o saborizado con esencia natural.

Fuente artículo 11 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1820 (12) Cuando por cualquier motivo se utilice cúrcuma, la leyenda a que se refiere el Artículo anterior deberá ser: "coloreado con cúrcuma."

Fuente artículo 12 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección IV

Propaganda de los alimentos y rotulación de los envases

Artículo 1821 (13) El Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, podrá intimar la modificación de la propaganda de los alimentos cuando la misma se encuentre en infracción a las disposiciones contenidas en el presente Título (*)

Fuente artículo 13 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Texto ajustado.

Artículo 1822 (14). Todos los textos se redactarán en idioma español y solamente los alimentos importados o a exportar podrán lucir, además inscripción en el idioma oficial del país de origen o destino. El Departamento de Bromatología, podrá autorizar etiquetas iguales a las de las casas matrices, siempre que se fabriquen en el país por

sucursales o por licencias especiales luciendo el letrero "Industria Uruguaya", en un tamaño igual a un cuarto de la letra mayor y no menor de 2mm.

Fuente artículo 14 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Prohibiciones

Artículo 1823 (15) Queda prohibido mencionar en la rotulación de los envases o en la propaganda de los alimentos:

- a) Supuestos o reales valores nutritivos y en particular sus contenidos vitamínicos;
- b) Vocablos, signos emblemas o representaciones gráficas que puedan inducir a engaño al consumidor acerca de la verdadera naturaleza, composición, origen calidad o cantidad del alimento envasado, así como características que no se puedan probar mediante el análisis bromatológico.
- c) La indicación de que el alimento está autorizado por la Intendencia de Canelones (*) o por las autoridades nacionales.
- d) Indicaciones que se refieren a propiedades medicinales o terapéuticas.

Fuente artículo 15 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Por Resolución del Señor Intendente de Canelones, Número 10/04252, de 5 de agosto de 2010, se dispuso que a partir de dicha fecha, se denomine al Poder Ejecutivo Departamental, como "Intendencia de Canelones". (Conforme a la ley 17.272, y su antecedentes ley 18.567 y modificativa, Capítulos I a V, de la Sección XVI de la Constitución de la República, con la reforma del año 1996, habiéndose suprimido dicho término.-

Sobre las denominaciones geográficas

Artículo 1824 (16) Las denominaciones geográficas de un país, región o población reconocidas como lugares en que se producen alimentos con determinadas características, no podrán usarse en los rótulos o propaganda de alimentos elaborados en otros lugares, a menos que se utilice materia prima, ingredientes y tecnología estrictamente similares a las utilizadas en el lugar que se menciona. Estos extremos deberán probarse fehacientemente en cualquier momento. En tal caso, el alimento resultante deberá - además - presentar caracteres organolépticos idénticos o similares a los del alimento proveniente de la región que le es típica.

Cuando el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario lo estime pertinente, podrá exigir la presentación de muestras del alimento

originario del país, región o población reconocidas como típicas a fin de resolver en definitiva.

Fuente artículo 16 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1825 (17) A efectos de lo dispuesto en el artículo anterior y con el fin de evitar confusiones en el consumidor, el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, podrá exigir que, en la denominación de los alimentos producidos en una región distinta de la que es típica, figure la palabra "tipo". Ejemplo: vino tipo Jerez.

Fuente artículo 17 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección V

Inspección y extracción de muestras y exámenes bromatológicos

Artículo 1826 (18) Los propietarios, encargados o representantes de fábricas transportes o comercios de alimentos, están obligados a permitir la inspección bromatológica municipal, en cualquier oportunidad y momento en que ella se disponga. Cuando personal municipal habilitado, se haga presente en una fábrica o comercio alimentario, para su inspección se le deberá franquear la entrada de inmediato y sin dilaciones, al sector de elaboración almacén o comercialización de alimentos.

En caso de oposición o resistencia que le impidiere el libre ejercicio de sus atribuciones en materia de policía higiénica de la alimentación, el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario podrá gestionar orden de allanamiento respecto de los establecimientos o locales bajo su contralor.

Fuente artículo 18 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1827 (19) Los funcionarios designados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario están facultados para extraer de cualquier establecimiento, lugar o vehículo, muestras de los alimentos o útiles alimentarios que se considere necesario someter a examen bromatológico, así como intervenir los productos o elementos que se estimen sospechosos.

Esta intervención durará el tiempo necesario para realizar los exámenes correspondientes.

Fuente artículo 19 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1828 (20) Todo industrial, transportista o comerciante estará obligado a declarar- bajo su firma- la procedencia de los alimentos que elabora, transporta, expende o utiliza.

Fuente artículo 20 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1829 (21) En caso de resistencia a suscribir las actas de inspección o de obtención de muestras, se solicitara la presencia de un escribano municipal o, en su defecto, de dos testigos hábiles y mayores de edad, a fin de levantar el acta correspondiente.

Fuente artículo 21 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1830 (22) Toda muestra que se extraiga se dividirá en 3 (tres) partes que se envasarán y rotularán adecuadamente, desatinándose- una de ellas- para el análisis y otro para el interesado, si éste la solicita y suministra envase adecuado para ello. Ambas muestras se lacrarán y sellarán, para asegurar su inviolabilidad con el sello municipal. La tercera que quedará en custodia del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, se lacrará y sellará con el sello del interesado, si lo tuviere, o en su defecto, con el municipal y se denominará "muestra testigo"

Fuente artículo 22 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1831 (23) En caso de gestionarse y de hacerse lugar a un nuevo análisis bromatológico de comprobación, este se efectuará sobre la "muestra testigo" en poder del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario y se practicará en sus laboratorios por parte del químico representante de la parte interesada, en presencia de un Jefe Químico Municipal o de quien lo sustituya en esta instancia.

En tal circunstancia, se deberá operar de acuerdo con los métodos oficiales o- en su defecto- los utilizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 23 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1832 (24) El acto de análisis de comprobación se ajustará a los siguientes procedimientos: una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar, -bajo su firma-, la parte interesada, se procederá a extraer la porción desustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase, el que se lacrará y sellará nuevamente con el sello que adopte el químico representante del interesado o- en su defecto- con el sello municipal.

Fuente artículo 24 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1833 (25) En caso de que- por impericia o mala fe- el químico de la parte interesada no siguiera estrictamente el "modus operandi" relativo a los métodos analíticos adoptados, el químico que represente al Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario suspenderá el análisis dando cuenta.

De cada procedimiento se labrará acta pormenorizada que firmarán las partes.

Fuente artículo 25 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

CAPITULO III (*)

(*) Los artículos que continúan estarían modificados por el Decreto del P.E. 315/94: Capítulos 5, 6, 7, 8,9 10 del T.O.)

Habilitación y Características de las Fábricas o Comercios de Alimentos y de Vehículos de Transporte de los Mismos

Sección I Habilitación previa

Artículo 1834 (26) El funcionamiento de toda Empresa Alimentaria así como el uso de vehículos destinados al transporte de alimentos, deberá ser previamente autorizado por la Dirección General de Contralor Sanitario, la que exigirá para su habilitación las certificaciones que estime pertinentes, expedidas a tales efectos, por otros servicios nacionales o departamentales (*).

La Habilitación se renovará en los siguientes casos:

- 1- Cuando se modifique o reforme el local o recinto habilitado
- 2- En caso de cambio o ampliación de actividades
- 3- Cuando la empresa se transfiera o enajene total o parcialmente a cualquier título.
- 4- En caso de clausura temporaria, cualquiera fuera la causa o motivo determinante de la misma.
- 5- Después de operarse en cese de actividades por un lapso superior a noventa (90) días contados desde el día inmediato siguiente a aquel en que se produjo dicho cese.
- 6- En caso de ampliación o modificación de la maquinaria y aparatos industriales empleados.
- 7- Cuando se modifique en alguna forma, el procedimiento u operaciones de elaboración, de modo tal que puedan alterarse las características bromatológicas del producto elaborado.
- 8- Cada 5 (cinco) años en el caso de locales de empresas alimentarias, y cada 3 (tres) años en el de vehículos de transporte de alimentos.-

Nota: redacción dada por Art. 1º del decreto N° 63, de 17 de octubre de 2008

Artículo 1835 (27) La habilitación de una fábrica o comercio de alimentos o de un vehículo destinado a su transporte, se otorgará siempre que se diere cumplimiento a las

exigencias o condiciones establecidas en este Capítulo, así como a las particulares o específicas previstas para cada tipo de alimento. Una vez comprobado que se cumplen los requisitos a que se refiere el párrafo anterior y que el estado higiénico del edificio y útiles alimentarios satisfactorio, el Departamento de Bromatología habilitará la fábrica o comercio de alimentos y procederá a su inscripción en el Registro respectivo. Igual procedimiento regirá respecto de los vehículos destinados al transporte de alimentos. Cuando el Departamento de Bromatología lo estime conveniente podrá exigir en forma previa el otorgamiento de la habilitación respectiva que el interesado adjunte a su solicitud un plano con la ubicación de máquinas y demás dispositivos fijos de trabajo, acompañado de memoria descriptiva del diagrama de flujo y demás detalles ilustrativos de las operaciones de elaboración.

Fuente artículo 27 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección II

Emplazamiento y dimensiones del local

Artículo 1836 (28) El edificio y la zona de su implantación deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de toda clase de olores desagradables, de humo, polvo y otros elementos contaminantes.

El edificio deberá tener dimensiones adecuadas para el cumplimiento de las actividades o fines perseguidos; será de construcción sólida y estará provisto, -en el caso de ser necesario- de los dispositivos que impidan la entrada o permanencia en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

Deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene y se proyectará de tal modo que pueda limpiarse correctamente y con facilidad.

No se permitirá la instalación de fábricas o comercios de alimentos en sótanos o subsuelos, o en zonas insalubres o que a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

Fuente artículo 28 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección III

Instalaciones y controles higiénico - sanitarios. Separación y aislamiento de las operaciones de elaboración

Artículo 1837 (29) Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán perfectamente separadas de las que se destinen a la preparación o envasado del alimento, de tal forma que excluya toda posibilidad de contaminación del producto terminado.

Las zonas y compartimientos afectados al almacenamiento, elaboración o expedición de productos alimenticios, también estarán separados de los destinados al depósito de materiales no comestibles.

La zona o lugar donde se manipulan alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda del personal o para asiento de otras reparticiones que - a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario - se consideren fuentes de contaminación.

Fuente artículo 29 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Características de las paredes, techos y pisos

Artículo 1838 (30) Las paredes, techos y pisos deberán ser lisos. Los pisos serán impermeables y con el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumideros tipo sifoides, impidiendo su acumulación en el piso.

Las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente (por ejemplo con azulejos o materiales similares) a juicio de las oficinas técnicas municipales competentes hasta 1.80 m. y -en lo posible-su unión al piso se hará con zócalo sanitario.

Fuente artículo 30 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Instalaciones de cañería y eliminación de aguas residuales

Artículo 1839 (31) Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones y tamaño adecuados para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntas de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Fuente artículo 31 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Iluminación y ventilación

Artículo 1840 (32) Los locales estarán bien iluminados y ventilados y los elementos caloríficos, funcionaran correctamente, de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitara la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos.

En las salas de elaboración se evitaran los elementos luminosos colgantes sustituyéndolos por Artefactos laterales.

Fuente artículo 32 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Servicios Higiénicos

Artículo 1841 (33) En materia de servicios higiénicos en fábricas de alimentos, regirán las disposiciones establecidas en el Título sobre funcionamiento de Locales Industriales (*)

Los referidos servicios no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos.

Fuente artículo 33 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Se omite referencia histórica: "de 4 de setiembre de 1953".

Artículo 1842 (34) Los locales destinados a los servicios higiénicos lucirán carteles en los que se indicara al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso -

por cualquier motivo- de tales servicios sin mengua de lo dispuesto por el artículo 1915 (*1).

Fuente artículo 34 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Artículo citado , el 108.

Suministro de agua o hielo

Artículo 1843 (35) Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y -cuando sea necesario- de agua potable caliente.

Fuente artículo 35 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1844 (36) El hielo a utilizar se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuarán de modo de protegerlo contra las contaminaciones.

Fuente artículo 36 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Útiles alimentarios

Artículo 1845 (37) Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ser de material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza. Además no serán absorbentes a menos que la naturaleza de una determinada operación de elaboración -aconsejable desde otros puntos de vista- exija emplear, necesariamente, una superficie, por ejemplo de madera.

Fuente artículo 37 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1846 (38) Queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

- a) Acero inoxidable, acero, hierro cromado;

b) Cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo. Se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional ajuicio del Departamento de Bromatología;

c) Estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;

d) Materiales plásticos aptos para uso alimentario; e) Los materiales metálicos mencionados en este Artículo no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0,5% de arsénico.

Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

Fuente artículo 38 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1847 (39) En todo lo relativo a envases de alimentos, regirá lo que -al respecto- establezca el presente Título. (*)

Fuente artículo 39 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Ver Decreto 57 20 de junio de 2008: envasado artesanal de productos y Decreto 76/2014, de 14 de febrero de 2014 de standarización de las medidas de los envases rígidos de madera destinados al transporte, almacenamiento y comercialización de los productos frutihortícolas

Vehículos de transporte de alimentos

Artículo 1848 (40) Los vehículos de transporte o reparto de alimentos deberán pintarse exteriormente en forma adecuada y lucir - sobre un fondo blanco- en tamaño que guarde relación con las características del transporte y en forma claramente visible la leyenda:

"Transporte de alimentos"... ...a la que se agregará la palabra o vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta por ejemplo:

"Lácteos" - "Chacinados".

Fuente artículo 40 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1849 (41) Los vehículos de transporte o reparto de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un "recinto cerrado" con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

Cuando el alimento a transportar no sea de "consumo directo" o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del "recinto cerrado", pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecta la integridad del mismo o de sus envases.

Fuente artículo 41 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1850 (42) Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como "transporte refrigerado".

Fuente artículo 42 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección IV

Mantenimiento físico de la edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos

Artículo 1851 (43) El edificio, las instalaciones, los útiles alimentarios y los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento realizando -con prontitud- las refacciones necesarias para que satisfagan, en todo momento, las exigencias de este Título (*).

Mantenimiento higiénico de la edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos.

Fuente artículo 43 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(* Se adecuó la redacción.-

Artículo 1852 (44) La higiene de fábricas, transportes o comercios alimentarios será perfecta y se efectuará en forma apropiada con elementos y materiales aptos para tal fin. Las zonas críticas existentes en el edificio, así como las instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos, deberán ser objeto de una atención especial.

Fuente artículo 44 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1853 (45) Los útiles alimentarios se lavarán e higienizarán inmediatamente después de usarse, sin ninguna demora. La edificación, instalaciones, útiles alimentarios y vehículos de transporte de alimentos deberán estar en todo momento- en perfectas condiciones higiénicas y libres de roedores, insectos y otros parásitos.

Fuente artículo 45 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1854 (46) Queda prohibida la entrada o existencia de perros, gatos y otros animales domésticos en los locales de elaboración o en que se almacenen o expendan alimentos o en los vehículos destinados a su transporte.

Fuente artículo 46 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1855 (47) En los locales de elaboración se dispondrá de recipientes adecuados -en número y con capacidad suficientes- para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria, para evitar la descomposición de los residuos en el lugar.

Fuente artículo 47 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1856 (48) En los locales de elaboración solo podrá depositarse la materia prima e ingredientes necesarios así como los útiles alimentarios que requieran las operaciones de elaboración con exclusión de toda sustancia, producto o útiles ajenos o que se repute innecesarios a tal operación.

Fuente artículo 48 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1857 (49) Prohíbese el uso, -en las fábricas o comercios de alimentos- de máquinas y aparatos que desprendan gases u otros olores susceptibles de afectar dichos productos, sus envases o a los operarios.

Fuente artículo 49 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Atención especial con las sustancias tóxicas

Artículo 1858 (50) Todos los rodenticidas, fumigantes, insecticidas, desinfectantes, y cualesquiera otra sustancias tóxicas, se almacenarán en sitios o lugares separados del local de elaboración y su manipulación estará exclusivamente a cargo de personal que conozca los riesgos de contaminación.

Fuente artículo 50 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Cámaras frigoríficas

Artículo 1858 (51) Las cámaras frigoríficas deberán contar:

- a) Con iluminación adecuada que facilite su vigilancia e inspección de los productos;
- b) Con instalaciones capaces de producir una adecuada ventilación del interior de las mismas;
- c) Con pisos, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos.

Fuente artículo 51 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1859 (52) Deberán desinfectarse en forma periódica y mantenerse permanentemente en perfectas condiciones de higiene, prohibiéndose- para ese fin- el empleo de productos tóxicos en condiciones que pueda originar residuos.

Fuente artículo 52 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1860 (53) Asimismo, deberán poseer un termómetro de máxima y mínima alejado convenientemente de la pared y contar con un sistema de alarma eléctrico-óptica o acústico que señale el corte imprevisto en el suministro de frío.

Fuente artículo 53 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1861 (54) La temperatura y humedad interiores se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos y evitar la condensación del vapor de agua en forma que pueda gotear sobre los mismos.

Fuente artículo 54 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

CAPITULO IV

Elaboración y Manipulación de Alimentos y Preparaciones Culinarias

Sección I

Aspectos generales

Artículo 1862 (55) Prohíbese la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las normas contenidas en el presente Título (*)

Fuente artículo 55 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) El texto original dice : “decreto”.

Artículo 1863 (56) En las operaciones de elaboración de alimentos se utilizarán - exclusivamente- productos genuinos, se traté de materias primas, ingredientes o aditivos.

Fuente artículo 56 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1864 (57) Queda expresamente prohibido:

1. Elaborar alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los elaboradores, por el uso de adulterantes, por el empleo de tecnología errónea o inadecuada, o por falta de higiene en el local, en útiles alimentarios o en la manipulación de estos;
2. Elaborar alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente por el Departamento de Bromatología;
3. Emplear productos, realizar operaciones o tratamientos que puedan contribuir -en cualquier forma- a ocultar o disimular el uso de ingredientes falsificados adulterados, contaminados o alterados;
4. La reutilización de sobrantes de preparaciones tales como salmueras, jugos, jarabes, salsas u otros residuos de alimentos;
5. Elaborar alimentos con sobrantes de comidas provenientes de cualquier lugar o servicio.

Fuente artículo 57 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1865 (58) Para el caso de comprobarse cualquier infracción a lo dispuesto en el artículo precedente se remitirán los antecedentes respectivos a la Justicia Penal a los efectos a que hubiere lugar, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones previstas en este Título (*).

Fuente artículo 58 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) El texto original dice: “decreto”.

Artículo 1866 (59) Todo alimento elaborado o en proceso de elaboración deberá mantenerse protegido de los agentes externos de contaminación; separado de pisos o muros en forma adecuada y en las condiciones aconsejables para evitar su alteración o infestación por roedores o insectos.

Fuente artículo 59 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1867 (60) En los lugares de almacenamiento o transporte, todo alimento se ubicará en forma de evitar su mezcla con otros productos de distinta naturaleza o su contaminación mutua, cuidando de su higiene y conservación.

Fuente artículo 60 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1868 (61) Todo alimento perecedero que requiera frío para su conservación será mantenido en cámaras frigoríficas o conservadoras, a la temperatura adecuada.

Fuente artículo 61 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1869 (62) Prohíbese la elaboración, depósito o transporte de alimentos con o en útiles alimentarios que no se encuentren en perfectas condiciones de higiene, conservación y adecuada protección de posibles contaminaciones externas.

Fuente artículo 62 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Dirección técnica en la industria alimentaria

Artículo 1870 (63) Cuando se compruebe que una fábrica de alimentos no se ajusta en la elaboración de éstos a las normas y tecnología exigida por el presente decreto, el Departamento de Bromatología, podrá previa autorización de la Dirección General de Contralor Sanitario, intimar a la firma infractora a la designación de un director técnico profesional universitario, perito o técnico con título o certificado

expedido o revalidado por la Universidad de la República, que acredite idoneidad en ese campo de actividades", a efectos de obtener la regularización o normalización de la producción de alimentos.

Fuente artículo 63 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1871 (64) El Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario llevará un registro permanente de los Directores Técnicos Bromatólogos que presten servicios en las fábricas de alimentos.

Fuente artículo 64 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Manipulación de alimentos

Artículo 1872 (65) En todo establecimiento elaborador de alimentos se instruirá al personal afectado a la preparación y manejo de productos alimenticios, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad de la firma habilitada.

Fuente artículo 65 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1873 (66) En el expendio de alimentos de consumo directo no previamente envasados (pan y otros productos de panificación, de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces y otros) las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas.

Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan los alimentos referidos mediante la utilización de pinzas, metálicas u otros instrumentos del mismo material que eviten su contacto directo con las manos del expendedor.

Fuente artículo 66 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1874 (67) Todo alimento de consumo directo no envasado, deberá mantenerse protegido por vitrinas o mamparas, a efectos de impedir del manoseo por parte del público.

Fuente artículo 67 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1875 (68) Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos de tipo infecto-contagiosas no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, elaboración, envasado, expendio o transporte de alimentos.

Fuente artículo 68 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1876 (69) El personal de los establecimientos a que se refiere este capítulo, deberá encontrarse -en todo momento- en condiciones aceptables de higiene y usar vestimentas de acuerdo a las disposiciones pertinentes del presente decreto. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran perfectamente los cabellos, para toda persona que se encuentre afectada a la elaboración o manipulación de alimentos.

Fuente artículo 69 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1877 (70) El personal a que se refiere el artículo anterior está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos -con agua y jabón- toda vez que inicie o reinicie sus tareas.

Fuente artículo 70 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1878 (71) Dentro de los locales donde se elaboren o procesen alimentos, queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas.

Fuente artículo 71 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Selección de ingredientes

Artículo 1879 (72) En los procesos de elaboración de alimentos, sólo se admitirá el uso o empleo de ingredientes en perfecto estado de sanidad o higiene.

Fuente artículo 72 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1880 (73) Será obligatorio la previa selección de todo ingrediente -así como su perfecta higienización- antes de ser utilizado. La responsabilidad en casos de infracción a la presente norma, será - en todos los casos- de la firma propietaria del establecimiento.

Fuente artículo 73 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1881 (74) Prohíbese la retención o almacenamiento de alimentos alterados en establecimientos elaboradores, expendedores o depositarios de sustancias alimenticias, incluso de aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán ser destruidos o desnaturalizados en forma irreversible, ajuicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, inmediatamente de recibidos.

Fuente artículo 74 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1882 (75) El agua o hielo utilizados para cualquier uso en los establecimientos a que se refiere el presente capítulo deberán ser potables.

Fuente artículo 75 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Envasado de alimentos

Artículo 1883 (76) El envasado de alimentos se ajustara a las prácticas tecnológicas más convenientes y aconsejables, a fin de lograr su aislamiento de agentes externos contaminantes, así como para mantener sus condiciones de aptitud.

Fuente artículo 76 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1884 (77) Prohíbese en el envasado, transporte, depósito o comercialización de productos alimenticios en general, la utilización de envases de cualquier tipo o naturaleza que no sean de primer uso.

Exceptúanse -exclusivamente- de dicha prohibición:

- a) Los envases de vidrio destinados a contener leches, cremas, dulces, aceites comestibles y bebidas en general;
- b) Los de hojalata que se destinan al transporte de café en grano o molido;
- b) Las bolsas y cajones destinados a contener tubérculos, cereales para procesar industrialmente semillas, verduras, frutas y similares; y
- c) Cualesquiera otros envases que –a juicio de la Intendencia de Canelones (*)1- puedan ser excepcionalmente habilitados para segundo uso siempre que el material de que están elaborados, así como su posterior higienización, aseguren la sanidad del producto a contener.

Fuente artículo 77 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) El texto original establece: "Intendencia Municipal".- Por Resolución del Sr. Intendente de Canelones, N° 10/04252, de 5 de agosto de 2010, se dispuso que a partir de dicha fecha el Poder Ejecutivo Departamental , se le denomine con la expresión : "Intendencia de Canelones", y a efectos de diferenciar en materia departamental y municipal , con la creación de los "Municipios", por la ley 18.567.-

Artículo 1885 (78) Todo envase y sus correspondientes tapas o cierres deberán mantenerse en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización así como aislados de cualquier tipo de contaminación o causas de alteración del producto alimenticio que contengan (calor, humedad, luz solar directa, etc.).

Fuente artículo 78 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1886 (79) Prohíbese llenar envases por el procedimiento de inmersión en el alimento que deban contener.

Fuente artículo 79 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1887 (80) Los establecimientos elaboradores o expendedores de alimentos no podrán retener ni mantener en depósitos, envases que no puedan ser perfectamente lavados o que contengan restos y adherencias de difícil eliminación.

Fuente artículo 80 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1888 (81) Los envases característicos o exclusivos de productos alimenticios no podrán ser utilizados comercialmente para otros Fines que los específicos de cada uno de ellos. Se reputarán "Envases exclusivos de productos alimenticios" todos aquellos cuya forma, color, dibujos, signos o leyendas los caractericen como propios de determinados alimentos, destinados al consumo y libre comercialización. Bastará -para esta calificación- que las características objetivas de tales envases los identifiquen como propios de un producto alimenticio o potable, aunque los mismos carezcan de rotulación indeleble.

Fuente artículo 81 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1889 (82) Autorízase el reemplazo del aire contenido en los envases herméticos en general, por gases inertes tales como nitrógeno, dióxido de carbono u otros productos previamente autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 82 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1890 (83) Los métodos y técnicas empleados para la conservación de alimentos deberán asegurar-debidamente- la protección de los mismos contra alteraciones, contaminaciones, infestaciones o transformaciones peligrosas. Los establecimientos responsables cuidarán que las temperaturas de pasterización, esterilización o conservación, sean las correctas o aconsejables en cada caso, así como del inmediato enfriado de los productos que han sido sometidos a tratamiento térmico conservador.

Los procesos a que se refiere el presente artículo serán de tal naturaleza que eviten pérdidas en el valor nutritivo del alimento procesado.

Fuente artículo 83 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Conservación por frío

Artículo 1891 (84) La conservación de alimentos por frío, deberá asegurar el mantenimiento de sus caracteres organolépticos y valores nutritivos hasta el momento de su entrega al consumidor.

Fuente artículo 84 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1892 (85) Los alimentos conservados por congelación en cámaras frigoríficas a la temperatura de 1 8°C bajo cero como mínimo, se mantendrán en ese estado hasta el momento de su distribución, debiendo advertirse al consumidor que se trata de productos conservados por congelación

Fuente artículo 85 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1893 (86) La "supercongelación" o "congelación relámpago" de alimentos se realizará de modo que la reducción de la temperatura de los mismos, desde 0°C hasta menos (-) 40°C, se produzca dentro del máximo de dos horas. Luego de ello, podrá elevarse la misma hasta la de almacenamiento, que no será mayor de 1 8°C bajo cero.

Fuente artículo 86 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1894 (87) Las carnes u otros alimentos que se mantengan dentro de las cámaras frías colgados de gancheras o similares, deberán separarse por unidad.

Fuente artículo 87 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1895 (88) Las carnes trozadas destinadas a la elaboración de embutidos u otros fines, así como menudos, achuras, pescados, y aves, deberán depositarse en las cámaras en perfecto estado de limpieza y contenidos en recipientes adecuados.

Fuente artículo 88 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1896 (89) Todos los animales que se depositen en cámaras de frío deberán ser previamente eviscerados, sin excepción.

Fuente artículo 89 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1897 (90) Todos los útiles de trabajo, recipientes, estanterías, gancheras, rieles y demás destinados a las cámaras de frío se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en todo momento. Fuente artículo del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Fuente artículo 90 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Almacenamiento y transporte de alimentos envasados

Artículo 1898 (91) Las operaciones de almacenamiento o transporte de alimentos envasados se regirán por lo establecido en los Artículos 1862, 1865 al 1869 y 1899 al 1902 (*1) inclusive del presente Título (**). El almacenamiento se cumplirá en condiciones que eviten la alteración o rotura del envase.

Fuente artículo 91 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) La mención a los artículos variará al momento de su incorporación al Texto General de normas.

(**) El texto original dice: " decreto".

(*1) citar como Artículos 55, 58 al 62y 92 a 195

Vehículos de transporte

Artículo 1899 (92) Los vehículos destinados al transporte o reparto de alimentos no podrán utilizarse para otras tareas ajenas a las de su función específica, en ningún momento. Se exceptúan los vehículos de transporte general (vehículos de alquiler o interdepartamentales) siempre que los alimentos depositados en los mismos, se preserven perfectamente del contacto directo con otros útiles o productos.

Fuente artículo 92 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1900 (93) Prohíbese el transporte simultáneo de alimentos con productos considerados tóxicos o peligrosos para la salud, aunque se alegue la seguridad del envase separado.

Fuente artículo 93 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1901 (94) Todo vehículo destinado al reparto o transporte de alimentos deberá realizar las operaciones de carga o descarga fuera de los lugares de elaboración de tales productos.

Fuente artículo 94 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1902 (95) Los vehículos a que se refieren los artículos precedentes, destinados al reparto o transporte de alimentos, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento y lucirán -en forma perfectamente visible- el nombre o denominación de la firma comercial a que pertenece.

Fuente artículo 95 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

CAPITULO V

Comercios Alimentarios

Sección I

Normas generales

Artículo 1903 (96) En los locales a que se refiere el presente capítulo se utilizará -exclusivamente- agua potable para cualquier uso.

En las zonas servidas por instalaciones de agua corriente, se la empleará para todo uso, prohibiéndose la utilización de la proveniente de pozos, aljibes, manantiales o similares, los cuales se clausurarán en forma definitiva.

Fuente artículo 96 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1904 (97) Será obligatorio en todo comercio alimentario adoptar las providencias pertinentes con el objeto de impedir el acceso al mismo de insectos y roedores debiendo tomarse -en su caso- las medidas necesarias para erradicarlos. Se prohíbe el uso de insecticidas que puedan contaminar los alimentos o útiles alimentarios.

Fuente artículo 97 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1905 (98) Los comercios alimentarios a que se refiere este Capítulo cuando así lo exigiere la autoridad municipal competente dispondrán de servicios higiénicos para uso del público (como mínimo uno para cada sexo). Los referidos servicios no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos y -en el caso de salones comedores- estarán separados de estos mediante mamparas frontales de madera u otro material similar.

Fuente artículo 98 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1906 (99) Estos establecimientos contarán con conexiones reglamentarias a la red cloacal o -en su caso- a sistemas de depuración aprobados por las oficinas técnicas municipales.

Fuente artículo 99 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1907 (100) Prohíbese el uso de toallas de tela en baños o servicios higiénicos, admitiéndose exclusivamente las desechable de papel. Los baños y vestuarios deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene e iluminación.

Fuente artículo 100 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1908 (101) El personal afectado al comercio o industria alimentaria – sin excepción-, cualquiera sea la función que desempeña, deberá poseer carné de salud básico vigente expedido por el Servicio Médico Municipal, por el Ministerio de Salud Pública, o por Instituciones privadas habilitadas por el Ministerio de Salud Pública para el tal fin.

El referido documento se les exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que le sea solicitado.

Nota: Redacción dada por el Art. 1° del el Decreto 37, de 18 de junio de 2006

Artículo 1909 (102) Prohíbese desempeñar cualquier actividad en los comercios alimentarios, a personas que padezcan enfermedades transmisibles o infestaciones por ectoparásitos.

Fuente artículo 102 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1910 (103) Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las autoridades municipales podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de los comercios alimentarios se someta a los exámenes médicos que se estimen necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

Fuente artículo 103 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección II

Restaurantes

Artículo 1911 (104) Las construcciones, locales e instalaciones destinadas a restaurantes, deberán cumplir, en lo pertinente, las condiciones y exigencias establecidas en el presente decreto.

Fuente artículo 104 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Cocinas de los restaurantes

Artículo 1912 (105) Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos.

Las mismas deberán contar con:

- a) Capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender . el número de mesas instaladas;
- b) Piso impermeable, liso y de fácil limpieza;
- c) Piletas para lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comidas las que estarán dotadas del servicio de agua potable fría y caliente;
- d) Fogones, cocinas, hornos y parrillas, que se instalarán a una distancia adecuada de los muros linderos, de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas;
- e) Campanas de materiales incombustibles, lisos y de fácil limpieza para evacuar humos, olores y vapores, las que estarán provistas de chimeneas que comuniquen con el exterior y de elementos mecánicos para la evacuación forzada. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en tres metros -como mínimo- el nivel del edificio colindante más alto;
- f) Paredes revestidas -hasta una altura mínima de dos metros- con azulejos mármoles, chapas de acero inoxidable u otro tipo de material impermeable aceptado o autorizado por las oficinas municipales competentes;
- g) Tendrá una superficie mínima de iluminación natural con un área no menor a un décimo del área planimétrica del local y una superficie de ventilación con un área de un veinteavos de la misma;
- h) Las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con mallas contra insectos;
- i) Los techos serán lisos, revocados o de material incombustible y de fácil limpieza;
- j) Las mesas de trabajo serán de mármol pulido o acero inoxidable;
- k) Todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas de fácil limpieza y su material podrá ser aluminio, losa, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. En el caso de estos dos últimos metales deberán estar perfectamente estañados o esmaltados en su superficie de contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

Fuente artículo 105 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1913 (106) Los implementos a que se refiere el ordinal k) del artículo anterior, estarán a la vista y no presentarán roturas o abolladuras que impidan su perfecta higienización.

Los útiles de limpieza y secado (paños, cepillos, esponjas, fregonas y otros) estarán -en todo momento- en perfectas condiciones de higiene sin olores desagradables y libres de grasa. Se desinfectarán diariamente por inmersión en soluciones de cloro al 10%.

Fuente artículo 106 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1914 (107) Queda prohibido en lugares donde se manipulen alimentos de consumo directo, el funcionamiento de aparatos que impulsen la circulación del aire en forma forzada (ventiladores, ventiladores de heladeras, etc.).

Fuente artículo 107 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Vestuario

Artículo 1915 (108) Los restaurantes donde trabajen cinco o más personas contarán con locales destinados a vestuarios (uno para cada sexo) separados de cocinas, despensas o servicios higiénicos. Tendrán las características constructivas indicadas en los ordinales b), g), h) e i) del Artículo 1912 (*1) con una altura de dos metros cuarenta centímetros y una superficie equivalente a cincuenta centímetros cuadrados, por empleado, no pudiendo -en ningún caso- ser inferior a dos metros cuadrados.

Anexo a los vestuarios se instalarán servicios higiénicos para empleados (uno por cada sexo) debidamente separados por muros -sin aberturas comunicantes- e independientes de los destinados al uso público, pero con iguales características constructivas, cada uno de los cuales contará- como mínimo- con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente. —

Además dispondrán de lavatorio o pileta externa, colocada inmediatamente de la puerta de salida de estos servicios, y dotada de agua caliente y fría, jabón y toallas desechables, a efectos de controlar debidamente el lavado de manos del personal usuario, antes de reincorporarse a su labor.

Fuente artículo 108 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*1) Variará dicha referencia al momento de la incorporación, según se expresó nota ut supra, hace referencia al hoy artículo 105.

Salones comedores

Artículo 1916 (109) La capacidad de los comedores cubiertos (techados) estará de acuerdo con la importancia del negocio y -en ningún caso- será inferior a un tercio de la superficie total que se destine a la colocación de mesas.

Estarán contruidos en mampostería revocada y pintada. Los pisos y techos serán lisos e impermeables de fácil limpieza. La altura mínima será de tres metros pero -en caso de techados inclinados- tendrán esta altura como media y una mínima de dos metros con veinte centímetros. Recibirán luz y aire directamente del exterior por medio de ventanas, puertas y banderolas, cuya superficie libre no sea inferior a un décimo del área de sus pisos. Toda abertura estará debidamente protegida contra la entrada de insectos.

Fuente artículo 109 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Comedores al aire libre

Artículo 1917 (110) Los espacios al aire libre destinados al servicio de comedor serán pavimentados con materiales asfálticos, lisos, baldosas u hormigón lustrado, prohibiéndose el uso de materiales sueltos (pedregullo, tosca) productores de polvo o de difícil limpieza.

Fuente artículo 110 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Higiene general

Artículo 1918 (111) Todas las dependencias de este tipo de establecimientos, incluidos los depósitos, despensas, sótanos, entresijos y anexos para cualquier destino, se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

Fuente artículo 111 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1919 (112) La vajilla de servicio se lavará en piletas separadas de las destinadas al lavado de materiales utilizados en la elaboración de alimentos. Para lavar la vajilla se usará abundante agua caliente; jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

Fuente artículo 112 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1920 (113) Las cámaras de frío y heladeras así como las vitrinas refrigeradas solo podrán contener productos comestibles en perfecto estado de potabilidad e higiene. Los envases que los contengan se lavarán perfectamente antes de su depósito en las cámaras.

Fuente artículo 113 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1921 (114) Las cocinas y antecocinas, contarán con recipientes metálicos para los desperdicios provistos de tapas ajustables del mismo material, que se lavarán y desinfectarán tantas veces como fuere necesario para mantenerlos libres de olores y adherencias.

Fuente artículo 114 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1922 (115) Las aguas servidas que procedan de fregaderos piletas, de lavados u otras se evacuarán inmediatamente.

Fuente artículo 115 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1923 (116) Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zona de estos comercios.

Fuente artículo 116 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1924 (117) Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos -aunque éstos se encuentren envasados- deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin ventilados e iluminados convenientemente.

Fuente artículo 117 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1925 (118) Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

Fuente artículo 118 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1926 (119) Los restaurantes con servicio de "viandas" - entendiéndose por tal la venta de comidas frías o calientes para su posterior consumo fuera del establecimiento- contarán con vitrinas de conservación y depósito o exhibición dotadas de protección adecuadas contra contaminaciones externas.

Fuente artículo 119 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1927 (120) Las ostras, almejas y otros mariscos, así como pescados en general, se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente para ese uso.

Fuente artículo 120 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1928 (121) Los empleados de cocina, lavado de vajilla, despensas o servicios de mostradores, usarán ropa lavable de color blanco, de media manga y gorro del mismo color que cubra adecuadamente sus cabellos. Los demás empleados incluso los propietarios vestirán ropa apropiada a la función que desempeñen en perfecto estado de conservación y aseó, no pudiendo realizar tareas en camisa o ropa de calle.

Empleados y patronos cuidarán de su higiene y apariencia personal.

Los propietarios del establecimiento serán -en todos los casos- responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

Fuente artículo 121 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1929 (122) El suministro de sal, aceite, vinagre, así como de otros coadyuvantes, se realizará por medio de recipientes con cierre automático que evite la contaminación del contenido.

Fuente artículo 122 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1930 (123) La vajilla, cubiertos, cristalería y mantelería deberá encontrarse en perfectas condiciones de uso higiene y conservación prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

Fuente artículo 123 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Asesoramiento a empleados

Artículo 1931 (124) Todo empleado de este tipo de establecimiento será asesorado por sus patronos sobre las medidas higiénicas que están obligados a adoptar en la preparación y manipulación de alimentos en general, -así como de los peligros que representa para la salud pública- la posibilidad de contaminaciones microbianas o químicas.

Fuente artículo 124 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección III

Parrilladas, Casas de Comidas, Rotiserías y Fiambrerías

Artículo 1932 (125) Serán aplicables a "Parrilladas", "Casas de Comidas", "Rotiserías" y "Fiambrerías" las disposiciones relativas a restaurantes, establecidas en este Capítulo, en lo pertinente.

Fuente artículo 125 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección IV

Cafés, Bares y Afines

Artículo 1933 (126) Los establecimientos destinados a cafés, bares y afines, deberán cumplir las normas del presente decreto relativas - "Elaboración, depósito y expendio de sustancias alimenticias y preparaciones culinarias, además de las disposiciones especiales contenidas en este Capítulo.

Fuente artículo 126 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1934 (127) Contarán con pileta para lavado de vajilla, que dispondrán de suministro de agua potable. Las piletas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estarán construidas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario;
- b) Estarán provistas de desagües permanentes que permitirán la renovación constante del agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres. Su profundidad mínima será de 0.15 m. sin doble fondo;
- c) Las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;
- d) El desagüe se hará a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobados por los servicios municipales correspondientes.

Fuente artículo 127 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1935 (128) Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.

Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo.

Los alimentos fríos exhibidos (masas, sandwiches, panes y otros) se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Fuente artículo 128 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1936 (129) Los hornos, hornallas o cocinas contarán:

- a) Con campanas y extractores eficientes que evacúen olores, - humos y vapores hacia el exterior, de tal forma que no perjudiquen o afecten las propiedades linderas ni causen molestias a los vecinos y público en general;
- b) Con una chimenea que supere -en tres metros- la altura de los edificios linderos.

Fuente artículo 129 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1937 (130)

- a) En todos los casos, el suministro de sal, condimentos a base de mostaza y otros coadyuvantes, saborizantes o condimentos, se realizará por medio de envases y recipientes con cierre automático que eviten la contaminación del contenido;
- b) Las bombillas de papel o plástico se deben ofrecer en forma correcta, desde el punto de vista higiénico;
- c) El pan, galletas, grisines, etc., para uso en bares, restaurantes, parrilladas y afines, se expenderán en envase cerrado transparente de material impermeable de celofán o nylon con Certificado de inocuidad expedido por técnico Universitario, debidamente rotulado.-

Nota: Redacción dada por el Art. 1° del Decreto 55 de 7 de marzo de 1997

Artículo 1938 (131) La vajilla y utensilios en general, no ofrecerán deterioro alguno que impida su perfecta higienización u ofrezca peligro de contaminación. Prohíbese el uso de vajilla o utensilios de madera para servicio al público.

Fuente artículo 131 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1939 (132) La preparación de jugos de frutas se realizará, — exclusivamente- por medio de implementos autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 132 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1940 (133) Las cocinas de estos establecimientos, estarán provistas de agua caliente, en todo momento.

Fuente artículo 133 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1941 (134) La elaboración de sandwiches, minutas o demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a las tareas que allí se cumplen (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.)

Fuente artículo 134 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1942 (135) Los establecimientos funcionarán en perfectas condiciones de higiene. Queda absolutamente prohibida la existencia de cualquier tipo de animales dentro de los

mismos. La limpieza, de locales, pisos y paredes así como de todas las maquinarias, aparatos, utensilios y demás efectos, se realizará diariamente.

Fuente artículo 135 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1943 (136) Los paños, esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza de vajilla y utensilios de cocina o bar, se lavarán repetidas veces por día previa inmersión en agua clorada al 3% durante veinte minutos por vez.

Fuente artículo 136 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1944 (137) Los restos de comestibles, basuras y desechos, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por este decreto, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán -necesariamente- con tapa. La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario, en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases, pajillas y demás desechos.

Fuente artículo 137 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1945 (138) Prohíbese utilizar aserrín de madera o similar para el secado o protección de pisos, así como su depósito en los locales a que se refiere el presente capítulo.

Fuente artículo 138 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1946 (139) El personal destinado a la elaboración de alimentos o a preparaciones culinarias usará -en todo momento- ropas de trabajo de color blanco de media manga y gorro del mismo color que cubrirá sus cabellos. El resto del personal afectado a otras tareas, vestirá ropas en perfecto estado de conservación e higiene.

Fuente artículo 139 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1947 (140) Los empleados deberán cuidar de su aseo e higiene personal y manipular los alimentos en forma idónea.

Fuente artículo 140 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1948 (141) Las normas relativas a cafés, bares y afines contenidas en este capítulo, serán aplicables -en lo pertinente- a los siguientes establecimientos:

- 1) Confiterías o restaurantes con servicio de bar o salones de te; y
- 2) Cantinas y bares que funcionen en clubes e instituciones sociales, deportivas o de cualquier índole.

Fuente artículo 141 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Comercios de Pescados y Mariscos

Artículo 1949 (142) Los comercios estables destinados al almacenamiento, conservación o venta de pescados y mariscos, deberán cumplir las exigencias de carácter general establecidas en este capítulo en lo pertinente.

Fuente artículo 142 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1950 (143) Los locales con destino a dichos comercios contarán con:

- a) Paredes lisas, revestidas de azulejos hasta una altura mínima de dos metros;
- b) Mostradores con azulejos, mármol o acero inoxidable en todas sus superficies exteriores o en contacto con alimentos, así como en la base de sustentación;
- c) Piletas revestidas de material impermeable, con sifones de desagüe reglamentarios en perfectas condiciones de conservación conectados a la red cloacal o a cámaras sépticas y grifos capaces de proveer de agua potable en abundancia;
- d) Cámaras de frío o heladeras en perfectas condiciones de funcionamiento destinadas exclusivamente o almacenar los productos de la pesca o, -en su defecto-, piletas de conservación con hielo picado en la cantidad necesaria;
- e) Aberturas protegidas contra la entrada de insectos;
- f) Iluminación y ventilación adecuadas;
- g) Los pisos serán lisos, perfectamente revestidos de material impermeable, sin roturas o desperfectos y con caída adecuada hacia las bocas de sumideros para asegurar una rápida eliminación de los líquidos y aguas servidas;
- 8) Los productos ofrecidos a la venta se mantendrán en vitrinas refrigeradas, cámaras frías o en piletas cajas metálicas o plásticas cubiertas con hielo picado.

Fuente artículo 143 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1951 (144) Los desperdicios y restos de la limpieza de pescados' o mariscos se depositarán -de inmediato- en recipientes metálicos de paredes lisas inalterables o apropiadamente pintadas. Tendrán tapa de cierre perfecto y se vaciarán y lavarán adecuadamente dos veces al día, por lo menos.

Prohíbese mantener desperdicios o restos por más de seis horas en verano y de ocho horas en invierno.

Fuente artículo 144 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1952 (145) La ventilación de estos locales o establecimientos se efectuará por medios que eviten ocasionar molestias al público en general y no provoquen la contaminación de los alimentos en existencia.

Fuente artículo 145 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Puestos de venta de pescado en ferias

Artículo 1953 (146) Los puestos en ferias destinados a la venta de pescados y mariscos contarán con las siguientes instalaciones:

- a) Techado en forma de carpa, con las características y medidas que se fijarán, para proteger los productos de los efectos directos del sol;
- b) Mostrador de madera lisa sobre caballetes del mismo material, sin molduras, ni adornos que dificulten su limpieza;
- c) Cajones de metal estañado, o de otro material autorizado, sin pintar o lustrar, para el depósito de los productos de la pesca. Su construcción y forma permitirán una limpieza fácil y rápida;
- d) Depósito de desperdicios (vísceras, escamas, cabezas, etc.) construido en metal o plástico de fácil limpieza.

Fuente artículo 146 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1954 (147) El personal se mantendrá en perfectas condiciones de higiene, como vestimenta y gorro adecuados a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 147 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1955 (148) La instalación de este tipo de puestos se resolverá, en todos los casos, por la Intendencia de Canelones (*) previo asesoramiento de los Servicios de Abastos y Frigoríficos, Paseos Públicos y Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, respecto a ubicación, horario de funcionamiento y demás requisitos pertinentes.

Fuente artículo 148 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) El texto original dice: "Municipal", se adecuó el mismo según nota ut supra.

Artículo 1956 (149) Se otorgarán -en todos los casos- permisos de carácter precario, revocable, personal e intransferible, para instalar y explotar puestos en ferias, destinados a la venta de pescados y mariscos.

Fuente artículo 149 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

**(NOTA GENERAL: Reglamento Bromatológico Nacional: establece: CAPITULO 5
REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS**

Sección 1

Habilitación y registro

5.1.1. Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante la Oficina Bromatológica competente deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

Sección 2

Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias

5.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que lo rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

5.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

5.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

5.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construídos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

5.2.5. Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

5.2.6. La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.

5.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

5.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósitos de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

5.2.9. En los sectores referidos en el artículo anterior, las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

5.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

5.2.11. Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósitos de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este reglamento.

5.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y se aplicarán sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos. Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

5.2.13. En todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.

5.2.14. En los locales donde se manipule alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y b a s u r a s . Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

Servicios sanitarios

5.2.15. En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 ó más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio

y una ducha de agua fría y caliente.

5.2.16. Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m², lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 m², lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros.

Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.

De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.

De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

5.2.17. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 5.2.8. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todo los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

5.2.18. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

5.2.19. Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

Sección 3 Servicios generales

Suministro de agua

5.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

5.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

5.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

5.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

5.3.5. En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o rechloración del agua para mantener la calidad microbiológica.

5.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de hielo

5.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

Suministro de vapor

5.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

Saneamiento

5.3.9. Toda empresa alimentaria, emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

5.3.10. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

5.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

5.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Sección 4

Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

5.4.1. Queda prohibido:

- la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;
- manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;
- manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;
- realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no

genuinos;

e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

5.4.2. La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

5.4.3. Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción. Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.

5.4.4. Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

5.4.5. Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados y desinfectados.

5.4.6. Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

5.4.7. El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.

5.4.8. Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.

5.4.9. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

5.4.10. No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimento no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.

5.4.11. Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.

5.4.12. El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.

5.4.13. Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado. Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.

5.4.14. Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.

5.4.15. Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico recién instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. La Oficina Bromatológica competente deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados. El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamiento térmico que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.

5.4.16. El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la proliferación microbiana o los cambios en las características de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

5.4.17. Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

Sección 5 Personal que manipula alimentos

5.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado.

5.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

5.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sándwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes

expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

5.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

5.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

5.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

5.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que se inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto.

5.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

Sección 6

Útiles alimentarios

5.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

5.6.2. Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.

5.6.3. Los procedimientos de limpieza y desinfección, así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por la Oficina Bromatológica competente. La empresa deberá ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.

5.6.4. Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.

5.6.5. Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo 12 de este reglamento, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

- a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;
- b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo; se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;
- c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;
- d) materiales plásticos aptos para uso alimentario.

5.6.6. Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

5.6.7. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

- a) asegurar una máxima higiene de elaboración;
- b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;
- c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

5.6.8. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

Sección 7

Disposiciones particulares para manipulación de alimentos

Disposiciones particulares para la operación en playas de faena

5.7.1. Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determinen la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento.

5.7.2. En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.

5.7.3. Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de la Inspección Veterinaria Oficial antes de ingreso a la playa de faena. Todas las playas de faena contarán con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido previo al ingreso a la faena.

5.7.4. Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.

5.7.5. El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.

5.7.6. La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados, debiendo los mismos aplicarse de modo efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en

playa de faena. El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados. Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.

Se podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando se compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.

5.7.7. Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.

5.7.8. El desangrado de los animales, debe ser lo más completo posible. Sólo podrá utilizarse sangre para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibrada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulante estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la Dirección de Industria Animal.

5.7.9. Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente;
- b) El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato;
- c) Se prohíbe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello;
- d) En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible;
- e) Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa. En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepuciales.

5.7.10. La operación de escaldado se realizará de acuerdo a métodos aprobados. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización.

Se prohíbe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.

5.7.11. La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la Inspección Veterinaria Oficial. Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

5.7.12. Luego de terminadas las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.

5.7.13. El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades torácica y abdominal así como de los órganos correspondientes.

5.7.14. La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la Dirección de Industria Animal. Deberá prevenirse eficazmente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.

5.7.15. Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura adecuada.

5.7.16. No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en las vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.

5.7.17. Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.

5.7.18. Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la Inspección Veterinaria Oficial deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.7.19. Aquellos operarios que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente la zona afectada podrán trabajar en sus tareas.

5.7.20. Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran. En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.

5.7.21. Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.

5.7.22. Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, goma de mascar, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.

5.7.23. Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial.

5.7.24. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquellos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados. El equipo y los utensilios que se utilicen en materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles debe ser almacenado en locales apropiados y autorizados.

5.7.25. Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitador el programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado y controlado por la Inspección Veterinaria Oficial. Periódicamente y cuando lo disponga la Inspección Veterinaria Oficial, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de rodenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la Dirección de Industria Animal.

5.7.26. Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin, y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento habilitado debidamente autorizado y capacitado.

5.7.27. Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatarse contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma inmediata y completa, no pudiendo

destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones, así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Reglamento y con las normas que dicte la Dirección de Industria Animal. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.

5.7.28. Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructura fijas, excepto aquéllas que esté expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizantes o desinfectantes que puedan dejar residuos.

5.7.29. Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento deberá realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todos los productos comestibles, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.

5.7.30. Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.

5.7.31. Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, así como de los corrales del establecimiento.

5.7.32. Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

5.7.33. En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados. Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.

5.7.34. Los locales, instalaciones y equipamiento destinados a la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable, y su funcionamiento no debe crear condiciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.

5.7.35. Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

5.7.36. No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.

5.7.37. Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados para la faena por la Dirección Industria Animal, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.

5.7.38. La descongelación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados y bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga

5.7.39. Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

5.7.40. Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

5.7.41. En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

5.7.42. Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

5.7.43. Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenado en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

5.7.44. El hielo usado en la refrigeración del pescado en una embarcación deberá ser almacenado en la bodega de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

5.7.45. El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

5.7.46. El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

5.7.47. El pescado para consumo humano no podrá ser transportado sobre la cubierta.

5.7.48. Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas.

5.7.49. Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán estar limpias.

5.7.50. Las bodegas en las cuales se almacene pescado deberán estar provistas con sistemas de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entren en contacto con el agua de la sentina u otros contaminantes.

5.7.51. Las bodegas en las cuales se almacene pescado y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse a fondo e higiénicamente tan pronto sea posible luego de la descarga.

5.7.52. Las cajas de pescado que se descarguen deberá ser cargadas directamente a vehículos habilitados para ese propósito.

5.7.53. Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberá:

- a) Usar ropa limpia e higiénica.
- b) Observar prácticas sanitarias durante la operación.
- c) Tener en su poder un carné sanitario emitido a su nombre por el Ministerio de Salud Pública.
- d) Evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

Disposiciones higiénico sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado

5.7.54. No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

- a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa o;
- b) se sepa que es un "portador" de alguna enfermedad que pueda transmitirse a través del producto o;
- c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte del cuerpo.

- 5.7.55. De acuerdo con el artículo 5.5.7., toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo e inmediatamente después de cualquier ausencia de su labor. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.
- 5.7.56. Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.
- 5.7.57. Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.
- 5.7.58. Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada cuarto de baño.
- 5.7.59. Las aguas servidas, incluyendo los desechos líquidos de las operaciones de procesamiento, deberán ser eliminadas de tal forma que los desechos sean inaccesibles a las moscas y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Dicho efluente deberá cumplir con los requisitos establecidos por el decreto-ley N° 14.859, de 28 de diciembre de 1978, en su Art. 201, el decreto N° 253/979, de 9 de mayo de 1979, el decreto-ley N° 14.985, de 28 de setiembre de 1979, en su Art. 97 y concordantes.
- 5.7.60. Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma adecuada.
- 5.7.61. Los recipientes empleados para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos y conservarse de acuerdo a lo exigido en el artículo 5.2.14..
- 5.7.62. Un programa de control de roedores e insectos deberá mantenerse en cada establecimiento y cuando se usen pesticidas, la aplicación de los mismos deberá ser hecha bajo la supervisión de un operario responsable, usando equipo apropiado de manera de prevenir la contaminación.
- 5.7.63. No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.
- 5.7.64. El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.
- 5.7.65. Los cepillos, escobillos, mangueras y todo otro equipo y materiales necesario para una limpieza adecuada deberán estar disponibles a toda hora en un establecimiento.
- 5.7.66. Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0.5 y 2° C.
- 5.7.67. Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento.
- 5.7.68. En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.
- 5.7.69. La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.
- 5.7.70. El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.
- 5.7.71. Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.
- 5.7.72. Únicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser usado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo usado para el enfriado o el congelado deberá estar finamente dividido.
- 5.7.73. El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demoras o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamientos deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible.
- 5.7.74. Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descarga durante los cambios de turnos.
- 5.7.75. Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de trajes higiénicos (gorros, blusas, pantalones y delantales blancos), los cuales mantendrán limpios. Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.
- 5.7.76. Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados a fondo luego de cada turno.
- 5.7.77. El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.
- 5.7.78. En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.
- 5.7.79. El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18° C o inferior en su centro.
- 5.7.80. El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.
- Requisitos higiénico sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche**
- 5.7.81. La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.
- 5.7.82. La leche con destino a ser pasterizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto. Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.
- 5.7.83. Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10° C y depositada en tanques isotérmicos construidos con material autorizado. 5.7.84. Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de la Oficina Bromatológica competente y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.
- 5.7.85. Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por la Oficina Bromatológica competente.
- 5.7.86. Los locales de recibo serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.
- 5.7.87. En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas,

fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino. Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia que la Oficina Bromatológica competente determine, para realizar pruebas de rutina.

5.7.88. Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que mantenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:

Mantenga la higiene.

Prohibido fumar.

Prohibido comer.

Prohibida la entrada sin uniforme.

En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.

5.7.89. Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.

5.7.90. Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.

5.7.91. Se debe exigir que las visitas cumpla con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberá ser proporcionada por la planta.

Materias primas y productos terminados

5.7.92. La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4° C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeño.

5.7.93. Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.

5.7.94. Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el capítulo 8 de este reglamento.

Requisitos higiénico sanitarios para la elaboración de quesos

5.7.95. Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.

5.7.96. Las reparaciones y trabajos de mantención del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

5.7.97. El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.

5.7.98. Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0° y 6° C.

5.7.99. Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquellos.

CAPITULO VI

Características Generales de los Alimentos

Sección I

Alimentos en general

Artículo 1957 (150) Los alimentos para consumo humano deberán presentar las características generales a que se refieren los Artículos siguientes, además de las que -en cada caso particular- se establezcan en el capítulo respectivo.

Fuente artículo 150 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1958 (151) Desde el punto de vista organoléptico, sus caracteres responderán a los que son propios del tipo de alimento de que se trata, sin olor, sabor, color, textura o aspecto extraños.

Fuente artículo 151 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1959 (152) Desde el punto de vista químico y físico, su composición química y sus propiedades físicas se adecuarán a las especificaciones que, en cada caso, establece este decreto o a las que -en su defecto- establezca el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 152 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1960 (153) Sin perjuicio de las excepciones que se establecen a texto expreso, sólo se admitirá como máximo para los alimentos de consumo humano, el siguiente tenor en elementos químicos contaminantes:

Aluminio, 250 p. p. m. (parte por millón)

Antimonio, 2 p. p. m.

Arsénico (en líquidos) 0.1 p. p. m.

Arsénico (en sólidos) 1 p. p. m.

Bario, 500 p. p. m.

Boro, 80 p. p. m.

Cadmio, 5. p. p. m.

Zinc, 100 p. p. m.

Cobre, 10 p. p. m.

Estaño, 100 p. p. m.

Flúor, 1,5 p. p. m.

Mercurio, 0:05 p. p. m.

Plata 1, p. p. m.

Plomo (en líquido) 2 p. p. m.

Plomo (en sólido) 20 p. p. m.

Selenio (en líquido) 0.05 p. p. m.

Selenio (en sólido) 0.3 p. p. m.

El máximo tenor que se admitirá en residuos de plaguicidas será el que establezca al respecto el Ministerio de Salud Pública.

Fuente artículo 153 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1961 (154) Desde el punto de vista microbiológico los alimentos para consumo humano no podrán contener

6. Gérmenes patógenos;
7. Toxinas;
8. Agentes causantes de su descomposición y que la tecnología - exigible para su elaboración- debió eliminar,
9. Gérmenes que por su cantidad o calidad, a juicio del Departamento de Bromatología, indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o hagan sospechar la presencia de gérmenes patógenos.

Fuente artículo 154 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1962 (155) Desde el punto de vista microscópico, deberán satisfacer las siguientes exigencias:

- a. Carecer de elementos o sustancias extrañas;
- b. Su identificación histológica será satisfactoria, cuando se trata de sustancia tisular.

Fuente artículo 155 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1963 (156) Desde el punto de vista serológico, no deberán dar reacciones que caractericen la presencia de sustancias antígenas extrañas al alimento de que se trate.

Fuente artículo 156 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1964 (157) Desde el punto de vista macroscópico, estarán libres de insectos o partes de los mismos, arácnidos, sus huevos, sus larvas y sustancias extrañas.

Fuente artículo 157 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección II

Conservas y alimentos conservados

Conservas

Artículo 1965 (158) Además de las características, condiciones y exigencias establecidas en los Arts 1957 a 1964 (*1), sus caracteres organolépticos deberán ser intermedio entre los característicos del alimento crudo y los del alimento cocido, a menos que se trate de un producto que se venda con la calificación de comida preparada o precocida. Su valor nutritivo no podrá ser inferior al del respectivo alimento cocido.

Fuente artículo 158 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*1) Se cita los artículos 150 a 157 inclusive.-

Alimentos conservados:

Artículo 1966 (159) En este caso además de ajustarse a las características condiciones y exigencias previstas en los artículos 157 a 164 (*1) inclusive, sus caracteres organolépticos y sus valores nutritivos, serán los propios del alimento correctamente tratado desde el punto de vista tecnológico e higiénico y sin alteraciones. Su temperatura de conservación no podrá exceder del valor límite autorizado en cada caso por este decreto -o en su defecto- por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 159 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*1) Se citan los artículos 150 a 157 inclusive.-

CAPITULO VII

Aditivos

Sección I

Disposiciones generales sobre aditivos

Artículo 1967 (160) Se prohíbe el agregado de aditivos a un alimento, salvo en caso de obtenerse autorización municipal previa, la que se otorgará siempre que se cumplan -en su totalidad- las siguientes condiciones o exigencias:

- 1) El aditivo a incorporar a un alimento deberá estar expresamente autorizado por el presente decreto;
- 2) En cada caso, el interesado formulará solicitud previa en la que se hará constar:
 - a) Justificación del uso del aditivo gestionado, en función del alimento a elaborar,
 - b) Individualización del o de los aditivos a emplear; tipo de aditivo según la clasificación del artículo 1970 (1*); su naturaleza (composición) química y su origen;
 - c) Dosis a emplear

Fuente artículo 160 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) La referencia variará al momento de su aprobación, artículo citado 163.-

Artículo 1968 (161) Prohíbese el uso de aditivos en los siguientes casos:

- a) Cuando ello pueda ser evitado o remplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional;
- b) Cuando el aditivo pueda afectar -en forma sensible- el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de sustancias o elementos importantes;
- c) Siempre que el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas, o fallas en la tecnología o en la higiene exigibles en una racional elaboración, conservación, transporte o comercialización del alimento;
- d) Cuando la incorporación del aditivo pueda inducir a engaño, error o confusión al consumidor, respecto de la calidad o tipo de alimento, o al Bromatólogo analista, falseando los resultados del análisis;
- e) Siempre que no se disponga de una técnica analítica comprobada, que permita caracterizar, y dosificar el aditivo correctamente en el alimento para el cual está destinado.

Fuente artículo 161 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1969 (162) El Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, acordará la autorización solicitada cuando en cada caso concreto compruebe que se satisfacen todas las exigencias establecidas en los artículos 1967 y 1968 (*). A tales efectos -y para mejor proveer cuando lo estimare pertinente o necesario- podrá

exigir al solicitante una elaboración experimental, bajo contralor de Químicos municipales. Dicho contralor podrá disponerse también con respecto a cualquier industria alimentaria, cuando se sospeche la adición de sustancias no declaradas, aditivos no autorizados o adulterantes de cualquier naturaleza.

Fuente artículo 162 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*1) Cita a los Arts 160 y 161 .-

Artículo 1970 (163) A efectos de la aplicación del presente decreto; se reconocen los siguientes tipos de aditivos, clasificados según su acción fundamental:

- 1) Colorante: Es el aditivo que confiere o intensifica el color de los alimentos. Se reconocen los tres subtipos siguientes:
 - a) Colorante natural: Es el pigmento o colorante inocuo extraído de sustancias vegetales o animales. Por extensión se incluyen, en este grupo, el caramelo y el carbón vegetal.
 - b) Colorante sintético o colorante Artificial: Es el pigmento o sustancia colorante de composición química definida obtenida por síntesis química;
 - c) Colorante mineral: Es el pigmento compuesto exclusivamente por sustancias químicas inorgánicas.
- 2) Saborizante: Es el que confiere o intensifica el sabor y -a veces también el aroma de los alimentos.
- 3) Aromatizante: es el que confiere o intensifica el aroma de los alimentos.
- 4) Conservador Es el que impide o retarda la alteración de los alimentos.
Dentro de este tipo, se reconocen los siguientes subtipos:
 - a) Conservador antimicrobiano;
 - b) Conservador antioxidante;
 - c) Conservador antienzimático;
 - d) Conservador antiparasitario.

La acción de cada uno queda definida por el adjetivo respectivo.

- 5) Estabilizante: Es el que facilita o mantiene las características físicas de las emulsiones o suspensiones.
- 6) Espumante: Es el que modifica la tensión superficial de los alimentos líquidos, favoreciendo la formación de espuma.
- 7) Antiespumante: Es el que modifica la tensión superficial de los alimentos impidiendo la formación de espuma.
- 8) Espesante: Es el que aumenta la consistencia o la viscosidad de los alimentos.
- 9) Edulcorante: Es el aditivo de carácter no glucídico, que confiere gusto dulce a los alimentos.
- 10) Humectante: Es el que evita la pérdida de humedad de los alimentos.
- 11) Antihumectante: Es el que reduce las características higroscópicas de los alimentos.
- 12) Corrector de la reacción o corrector Es el aditivo destinado a modificar o a estabilizar la reacción ácida neutra o alcalina de los alimentos. Dentro de este tipo, se reconocen los siguientes subtipos:

- Acidificante: confiere o aumenta la acidez del alimento;
Alcalinizante: confiere o aumenta la alcalinidad del alimento;
Neutralizante: disminuye la acidez o la alcalinidad del alimento;
Amortiguador: confiere al alimento la capacidad de mantener una reacción dada.
- 13) Sinergista: es el destinado a reforzar la acción de otro aditivo, generalmente la de un antioxidante.
 - 14) Secuestrador, es el que combina con un catión para dar un compuesto muy poco ionizado.
 - 15) Enzimático: es la sustancia orgánica que actúa como catalizador específico en reacciones bioquímicas. Este aditivo está constituido por lo que -bioquímicamente- se denomina enzima.
 - 16) Emulsificante: es el que facilita la formación de una emulsión.
 - 17) Aglutinante: Es el que facilita o aumenta la adherencia de los ingredientes entre sí que se utilizan en la elaboración de un alimento.
 - 18) Antiaglutinante: es el que contribuye a impedir la adherencia de los ingredientes entre sí, que se utilizan en la elaboración de un alimento.
 - 19) Peptizante: es el que confiere o aumenta la tendencia de una sustancia floculada a pasar a la fase coloidal o de muy fina suspensión.
 - 20) Endurecedor: Es el que confiere o aumenta la resistencia de un alimento a desintegrarse o a perder su forma original.

Fuente artículo 163 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1971 (164) Las características físicas y químicas que se exigirán a los aditivos, así como los métodos analíticos a emplear, serán los descritos en "Normas de identidad y pureza para los aditivos alimentarios" ediciones de FAOMS del año 1963 y siguientes.

En su defecto se tomará en consideración lo que determina la Farmacopea Oficial o las exigencias que -en cada caso- establezca el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 164 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1972 (165) Para la incorporación de nuevos aditivos a la lista detallada en el artículo 1974 (*1) se exigirá documentación científica que pruebe -sin lugar a dudas- que:

- a) Ha sido ensayado sobre diferentes animales, examinando los efectos durante el período completo de la vida de cada animal y en el transcurso de varias generaciones, no sólo aisladamente sino -también- incorporado al alimento al que está destinado;
- b) Las concentraciones, cien veces mayores que las cantidades a usar en el alimento, resulten inofensivas para la salud.

Fuente artículo 165 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1973 (166) Cuando -a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario - exista evidencia o sospecha de que un determinado

aditivo posee toxicidad actual o potencial se prohibirá su uso y se gestionará la eliminación del mismo de la lista correspondiente.

Fuente artículo 166 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1974 (167) (Se amplía nómina de aditivos permitidos)- Inclúyese el antioxidante T.B.H.O. (butil-hidroquinona-nono terciaria) pudiéndose incorporar a los alimentos mencionados a continuación y en el límite máximo que se indica: harina 0.01%; coco rallado 0.02%; frutas secas peladas 0.02%; margarina 0.01%; aceites y grasas 0.02% y productos de cacao 0.01%.

Inclúyese también la goma de xantano que podrá incorporarse como espesante, estabilizante, aglutinante, emulsificante y espumante, a las gomas de mascar, para postres, polvos para helados y helados, con un límite máximo de diez miligramos por mil.

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo %
Acetato de Calcio	Antiaglutinante Antimicrobiana	Productos de Panadería Productos de confitería	0.20 0.20
Acido adípico	Acidificante	Caramelos y productos similares. Polvos para postres. Polvos para refrescos Artificiales. Polvos para helados. Helados Productos de confitería Refrescos Artificiales	1.0 0.20 0.20 (1) 0.20 0.20 0.20 0.20
Acido algínico	(Ver por alginatos)		
Acido ascórbico (D-glucoascórbico y sus sales. D-galacto-ascórbico y sus sales) ISO ascórbico o Eritórbico)	Antioxidante Mejorador de la panificación	Aceites y grasas Cervezas Conservas de carne Conservas Vegetales Margarinas Pulpas y jugos de frutas Refrescos Sidras y Vinos Harinas para panificación	0.03 0.20 0.20 0.20 0.20 0.03 . 0.03 según dispos. nacionales. 0.002
Acido Benzoico	Antimicrobiano	Bebidas gaseosas a base de jugos de frutas.	0.025

Acido cítrico	Acidificante Saborizante Secuestrador	Amargo y aperitivos	0.30
		Caramelos y productos similares	1.0
		Bizcochos	0.20
		Bombones	0.20
		Conservas de pescado	0.20
		Conservas de vegetales	0.20
		Dulces	0.20
		Licores Artificiales	0.20
		Mayonesas	0.10
		Helados	0.20
Acido cítrico	Acidificante Saborizante Secuestrador	Polvos para postres	0.20
		Polvos para refrescos Artificiales	0.20
		Polvos para helados	0.20
		Jarabes	0.20
		Productos de confiterías	0.20
		Productos de frutas Refrescos	0.20
		Sidras	0.30
Vinos y vinos compuestos	según dispo. nacionales según disoos. nacionales.		
Acido cítrico	Sinergista	Conserva de vegetales	0.20
		Grasas y aceites	0.01
		Margarinas	0.01
Acido esteárico o estearato de magnesio.-	Aglutinante	Pastillas comprimidas	0.20
Acido fosfórico	Acidificante Secuestrados	Caramelos y productos similares	0.25
		Dulces	0.10
		Refrescos	0.06
		Jarabes	0.03 (1)
Acido Fosfórico	Sinergista	Grasas y aceites	0.01
		Margarinas	0.01
Acido fumárico	Acidificante	Caramelos y productos similares	1.00
		Polvos para postres	0.02
		Polvos para refrescos	0.02 (1)
		Polvos para helados	0.02
		Refrescos Helados	0.02
Acido glucónico	Acidificante	Caramelos y productos similares	1.00
		Productos de confitería	0.2
		Productos de frutos	0.2
		Refrescos	0.3
		Helados	0.02
		Helados	0.03 (1)

		Jarabes	
Acido glutámico y sus sales de Sodio o de potasio	Exaltador de aroma y gusto	Caldos concentrados Mayonesas	cantidad mínima necesaria.
Acido inosítico y sus sales sódicas	Exaltador de aroma y gusto.	Caldos concentrados Mayonesas	cantidad mínima necesaria
Acido láctico	Acidificante	Conservas de vegetales Leche en polvo modificada	0.20
		Mayonesas	0.20
		Productos de confitería	
		Refrescos	0.20
		Helados	0.02
		Jarabes	0.3 (1)
		Caramelos y productos similares	1.0
Acido adilico	Acidificante	Caramelos y productos similares	1.0
		Polvos para postres instantáneos	0.2 (1)
		Polvos para helados	0.02 (1)
		Productos de confiterías	0.2
		Productos de frutas	0.20.3
		Refrescos	
		Helados	0.02
		Sidras y vinos	Según disposiciones nacionales
		Jarabe	0.3 (1)
Acido propiónico y sus sales de calcio o potasio o sodio	Antimicrobiano	Chocolate	0.2
		Conservas de vegetales o de carne	0.2
		Concentrados de frutas	0.2
		Envases o envolturas para manteca y quesos	0.2
		Harinas	0.2
		Quesos	0.2
		Productos de Panadería	0.2
		Productos de confitería	0.2
		Bebidas gaseosas a base de jugos o pulpas de frutas	0.1
		Mayonesa	0.1
		Extracto de malta	0.40

Acido tartárico	Acidificante Secuestrador	Amargos y aperitivos	0.30
		Caramelos y productos similares	1.0
		Bizcochos y similares	1.0
		Dulces	0.20
		Bombones	0.20
		Licores	0.50
		Polvos para refrescos	0.30(1)
		Polvos para helados	0.02(1)
		Productos de confitería	0.20
		Producto de fruta	0.20
		Refrescos	0.30
		Helados	0.02
		Vinos y sidras	de acuerdo con disposiciones nacionales
Jarabes	0.30 (1)		
Agar-Agar y ácido algínico	Espesante	Polvos para postres instantáneos	0.5
		Postres para postres helados y para helados	0.5 (1)
		Rellenos y revestimientos de productos de confitería	0.01
		Polvos para refrescos	0.01(1)
		Helados	1.0
		Dulces de batata	0.5
Alginato de propilenglicol	de Espesante	Helados a base de leche que contengan frutas o cremas	1.0
Anhídrido sulfuroso y sus sales de Na. Potasio	Conservador	Legumbres y frutas deshidratadas	0.02
		Pectina líquida	0.02
		Pulpa de frutas almacenadas para hacer dulces y mermeladas	.025
		Jarabes de glucosa	
		Hidromiel	0.045
		Frutas desecadas	0.01
		Vinos	0.05
		Sidras	de acuerdo a disposiciones nacionales
		Jugos de frutas	0.04
		Dulces	0.04
		Mermeladas y jarabes elaborados con pulpa de frutas almacenadas	0.004
Amargos	Ver sección IV	Arts. 181 y 182 "aromatizantes, etc." de este Capítulo	
Bicarbonato de sodio	Neutralizante estabilizante	Leche deshidratada Dulce de leche (por L. de leche)	0.10
			0.10

Butil-hidroxianiso (B H A)	Antioxidante	Harinas	0.01
		Coco Rallado	0.02
		Frutas Secas peladas	0.02
		Margarinas	0.01
		Aceites y Grasas	0.02
		Productos de cacao	0.01
Calcio (Sales de)	Ver por el anión de la sal		
Calcio óxido de :	Endurecedor	Dulce de zapallo en trozos	Solución Saturada
Calcio óxido de :	Conservador	Nuez moscada	1.0
		Jengibre blanqueado	2.0
Carbonato de Calcio	Antihumectante	Polvo para refrescos	2.5 (1)
		Sal de mesa	2.00
		Polvos para helados	2.5
Carbonato de Calcio	Conservador	Jengibre blanqueado	4.00
Carbonato de magnesio	Antihumectante	Azúcar impalpable	5.0
		Sal de mesa	2.0
Carragena o carragenina o carragen	Ver por musgo irlandés		
Citrato de Calcio	Estabilizante	Queso fundido	Cantidad a fijar en cada caso
Citrato de Potasio o Citrato de Sodio	Secuestrador	Dulce de Leche	0.05
	Amortiguador	Productos Cárnicos	0.10
Citrato de monoisopropilo		Grasas y Aceites	0.01
Carboximetilcelulosa sodica y metilcelulosa	Espesante	Polvos para refrescos	0.5
	Aglutinante	Polvos para helados	1.0(1)
	Estabilizante	Alimentos dieteticos	0.50
	Emulsionante	Helados	1.0
		Refrescos	0.50
		Caramelos masticables	A fijar
Cloruro de Calcio	Estabilizante	Leche para Quesos	Cantidad a fijar en cada caso
Colorantes	(Ver la sección correspondiente en este capítulo " Aditivos ").-		

Enzimas	(Ver la sección correspondiente en este capítulo " Aditivos ").-		
Esencias, soluciones aromatizantes y extractos aromatizantes o saborizantes	Aromatizante y Saborizante	Caramelos y productos similares Bebidas alcohólicas de fantasía Preparaciones (polvos) para postres instantáneos Polvos para refrescos Polvos para helados de fantasía Productos de cacao Rellenos de Chocolate Bombones Rellenos y revestimientos de bizcochos y productos similares Rellenos y revestimientos de productos de confitería Refrescos Helados de fantasía Jarabes	En la cantidad necesaria para comunicar el aroma o sabor adecuado.
Espumígenos	(Ver sección correspondiente en este capítulo : Aditivos).-		
Estearatos de Polioxistilán sorbitán	Emulsificante	A fijar en cada caso	A fijar en cada caso
Estearatos de Polioxistilán sorbitán	Emulsificante Agente de dispersión Modificador de la cristalización	A fijar en cada caso	A fijar en cada caso
Estearato de ascorbilo	Antioxidante	Aceite y Grasas Margarina Productos de cacao Coco rallado Productos Cárneos	0.02 0.02 0.02 0.02 0.02
Estearato de magnesio	Antihumectante	Azúcar impalpable	1.50
Extracto vegetal aromático	Aromatizante	Vinos aperitivos Vinos compuestos	De acuerdo a las disp. Nacionales
Fosfatos de Calcio (tricalcico)	Antihumectante	Polvo para refrescos Polvos para helados Sal de mesa Azúcar impalpable	2.50 (1) 2.50 (1) 2.50 1.50
Fosfato monosódico o disodico (monofosfatos)	Neutralizante Amortiguador Secuestrador	Queso Leche concentrada Dulce de leche Pescado de conserva Productos carneos	En la cantidad estrictamente necesaria 0.10 0.05 0.5 0.5

Fosfato trisódico (monofosfatos)	Neutralizante Secuestrador	Queso	En la cantidad estrictamente necesaria
Difosfato Tetrafosfato disódico	Amortiguador Estabilizador Peptizante Secuestrador	Queso Productos cárneos	En la cantidad estrictamente necesaria 0.5
Trifosfato pentasódico y polifosfato de sodio (polifosfatos de GRAHAM)	Estabilizante Peptizante Secuestrador	Queso Productos cárneos Pescado de conserva Zumo de frutas	En la cantidad estrictamente Necesaria 0.50 0.50 0.20
Fosfato monopotásico o dipotásico	Amortiguador Neutralizante Secuestrador	Queso Productos lácteos Productos cárneos	En la cantidad estrictamente Necesaria 0.10 0.50
Fosfolípidos (lecitina y otros)	Estabilizante Antioxidante	Coco Rallado Leche en polvo (spray) Margarina Producto de cacao Helados	0.20 0.20 0.5 0.50 0.10
Gelatos : de dodecilo o de octilo o de propilo	Antioxidante	Harinas Coco rallado Aceites y Grasas Margarina Productos de cacao	0.01 0.01 0.01 0.01 0.01
Gelatina	Espesante	Conserva de Carne Polvos para Postres Polvos para Helados Rellenos y revestimientos de productos de confitería Helados Dulce de batata	0.5 0.5 (1) 5.0 0.05 1.0 0.5
Gel. De sílice anhidra	Antihumectante	Azúcar impalpable	1.50
Gelatina	Clarificante	Vinagre, vino, sidra	No deben quedar residuos en el producto tratado
Glicerina	Humectante	Caramelos y productos similares Chocolates y bombones Alimentos dietéticos Helados Rellenos revestimientos de producto de confitería	5.00 5.00 5.00 1.0 5.00

Gliceridos	(Ver por mono y Digliceridos)		
Glutamatos	(Ver por Acido Glutámico)		
Goma adragante	Espesante	Goma de mascar Polvos para helados Helados	0.50 0.50 (1) 0.50
Goma arábica	espesante	Caramelos y similares Goma de mascar y similares Helados Polvo para helados	0.50 0.50 0.50(1) 0.50
Goma caraya	Espesante	Gomas de mascar Helados Polvos para helados	0.50 0.50 (1) 0.50
Goma guar	Espesante	Goma de mascar Helados Polvos para helados	0.50 0.50 (1) 0.50
Ictiocola	Clarificante	Vinos y sidras	No deben quedar residuos en el producto tratado
Inosinato de sodio	Ver por {acido inosítico)		
Lecitina	Ver por fosolípidos		
Laurato	Ver por Monolaurato		
Mono y diglicéridos	Emulsificante Espesante Estabilizante	Goma de mascar Grasas compuestas Margarinas Productos de cacao Rellenos y revestimientos de productos de confitería Rellenos de biscochos y productos similares Helados Polvos para helados Shorting	5.00 2.00 0.50 1.00 5.00 5.00 0.10 0.10 (1) 10.0
Monofosfatos	(Ver fosfatos)		

Monolaurato y Monooleato de polioxietilan (20) sorbitan	Agente de dispersión de esencias. Emulsificante modificador de la cristalización de esencias	A fijar en cada caso	A fijar en cada caso
Monopalmitato, monoestearato y triestearato de sorbitan	Emulsificante	A fijar en cada caso	A fijar en cada caso
Musgo irlandés (carragena) Espesante	Espesante	Polvo para helados Polvo para postres instantáneos Helados Polvos para refrescos	0.5 0.5 (1) 0.5 0.01
Nitrito de potasio o de sodio	Conservador (Agente de cura)	Conserva de carne x) En salmuera x) En cura seca	0.24 0.02
Nitrito de potasio o de sodio	Conservador (agente de cura)	Conservas de carne	0.03
Óxido de calcio	Ver por calcio: Óxido de.		
Óxido de Silicio	Ver por gelde Silice Anhidre		
Plamitatos	Antioxidante	Aceites y grasas Margarina Productos de cacao Coco rallado Productos cárnicos	0.02 0.02 0.02 0.02 0.02
Pectinas	Ver la Sección de "espesantes" en este capítulo "Aditivos"		
Polifosfatos	Ver por fosfatos		
Potasio (sales de)	Ver por: el anión que lo acompaña		
Propilenglicol	Humectante Solvente de esencias	Relleno de confituras A fijar en cada caso	1%

(1) Esta cantidad límite se refiere al producto, una vez que se preparó para ser consumido según las indicaciones del fabricante.

Sacarina o sacarina sódica	Edulcorantes	Alimentos dietéticos	0.05
Sílico aluminato de sodio	Antihumectante	Sal de mesa	2.00
Silicato de calcio o silicato de magnesio	Antihumectante	Sal de cocina Azúcar impalpable	2.00 1.50
Sílico aluminato sodocálcico	Antihumectante	Azúcar impalpable	1.50
Sodio (sales de)	Ver por anión que lo acompaña		
Sorbitol	Edulcorante	Alimentos dietéticos	10.0
Sorbitol	Humectante Secuestrador	Caramelos y productos similares Rellenos y revestimientos de productos de confitería	5.00 5.00
Sorbato de sodio o de potasio o de calcio	Ver por ácido sórbico		
Sulfato de calcio	Conservador	Jengibre blanqueado	Hasta 4.0 expresado en CaCO3
Sustancias amargas	Ver sección "aromatizantes, etc." En este capítulo artículos 181 y 182		
Tartrato de sodio o de sodio y potasio	Estabilizante Secuestrador	Queso fundido: productos cárneos	Cantidad mínima imprescindible 0.1
Tocoferolas	Antioxidantes	Harinas Coco rallado Margarina Aceites y grasas	0.03 0.03 Cantidad mínima necesaria Cantidad mínima necesaria

Ver "Decreto 315/966:

Reglamento Bromatológico Nacional” (y modificaciones)

CAPITULO 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS (10)

Sección 1

Disposiciones generales

- 3.1.1. Sólo se permitirá comercializar aditivos a empresas registradas ante la Oficina Bromatológica competente.
- 3.1.2. Los aditivos deberán comercializarse siempre envasados y de alimentos del Capítulo 1 de este reglamento.
- 3.1.3. Se prohíbe el agregado de aditivos alimentarios a alimentos, excepto que esté expresamente autorizado su empleo, de acuerdo a lo establecido en los artículos correspondientes de este capítulo. En los demás casos se considerará al aditivo, u n adulterante y a la operación de adición, una adulteración.

Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios

3.1.4. La incorporación de aditivos en los alimentos, así como la autorización de nuevas sustancias destinadas a ese uso se regirá por los siguientes principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios:

- a) principios de seguridad de los aditivos, supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y reevaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;
- b) el principio de uso restringido de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;
- c) principio de la necesidad tecnológica, destaca la necesidad del uso de un aditivo si éste proporciona ventajas demostrables de orden tecnológico;
- d) el empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psicosensoriales, siempre que: i) se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos; ii) responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el Food Chemical CODEX.

3.1.5. No se deberá emplear aditivos alimentarios en los siguientes casos:

- a) cuando ello pueda ser evitado o reemplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional;
- b) cuando el aditivo pueda afectar sensiblemente el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de constituyentes importantes;
- c) cuando el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas o fallas tecnológicas;
- d) cuando la incorporación del aditivo pueda inducir al consumidor a engaño, error o confusión, respecto a la calidad del alimento;
- e) cuando la incorporación del aditivo pueda falsear los resultados del análisis.
- 3.1.6. Está específicamente prohibido el empleo de los siguientes productos químicos como aditivos alimentarios por existir evidencia toxicológica de ser peligrosos para su uso en los alimentos: ácido monobromoacético, ácido nordihidroguayarático, ácido salicílico, bórax, cumarina, diotilpirocarbonato, dulcina y tiourea.

Sección 2

Clasificación de aditivos

3.2.1. A efectos de la aplicación de las presentes disposiciones, se reconoce los siguientes tipos de aditivos, clasificados de acuerdo a su función fundamental:

- a) antiespumantes, son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma;
- b) antihumectantes/antiaglutinantes, son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse las unas a las otras;
- c) antioxidantes, son sustancias que retardan la aparición de la alteración oxidativa del alimento;
- d) colorantes, son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento;
- e) conservadores, son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas;
- f) edulcorantes, son sustancias diferentes de los azúcares que confieren sabor dulce al alimento;
- g) espesantes, son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento;
- h) gelificantes, son sustancias que confieren textura a través de la formación de un gel;
- i) estabilizantes, son sustancias que vuelven posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento;
- j) aromatizantes/saborizantes, son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o el sabor de los alimentos;
- k) humectantes, son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso;
- l) reguladores de acidez, son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos;
- m) acidulantes, son sustancias que aumentan la acidez y/o confieren un sabor ácido al alimento;
- n) emulsionantes/emulsificantes, son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento;
- ñ) mejoradores de harina, son sustancias que, agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica;
- o) resaltadores del sabor, son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento;
- p) leudantes químicos, son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y de esta manera, aumentan el volumen de la masa;
- q) glaceantes, son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector;
- r) agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes, son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel;
- s) secuestrantes, son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos;
- t) estabilizantes del color, son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento;
- u) espumantes, son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

Sección 3

Aditivos aromatizantes/saborizantes

Definiciones

3.3.1. Aditivos aromatizantes saborizantes o aromatizantes son las sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o sabor de los alimentos. Se excluyen de la definición precedente:

- a) los productos que confieren exclusivamente sabor dulce, salado o ácido;
- b) las sustancias alimenticias o productos normalmente consumidos como tales con o sin reconstitución.

A los efectos del presente reglamento los aromatizantes saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos.

3.3.2. Aromatizantes saborizantes naturales son los obtenidos exclusivamente mediante métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes saborizantes naturales. Se entiende por materias primas aromatizantes saborizantes naturales los productos de origen animal o vegetal normalmente utilizados en la alimentación humana, que contengan sustancias odoríferas y/o sápidas, ya sea en su estado natural o después de un tratamiento adecuado (tal como torrefacción, cocción, fermentación, enriquecimiento enzimático, etc.).

Los aromatizantes saborizantes naturales comprenden los siguientes tipos:

- a) aceites esenciales o esencias naturales o esencias;
- b) extractos;
- c) bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas;
- d) sustancias aromatizantes saborizantes aisladas.

3.3.3. Aceites esenciales o esencias naturales o esencias, son los productos volátiles de origen vegetal obtenidos por un proceso físico (destilación por arrastre con vapor de agua, destilación a presión reducida u otro adecuado). Los aceites esenciales podrán presentarse aisladamente o mezclados entre sí, rectificadas, desterpenados o concentrados. Se entiende por rectificadas los productos que han sido sometidos a un proceso de destilación fraccionada para concentrar han sido sometidos a un proceso de desterpenación; y por concentrados los que han sido parcialmente desterpenados.

3.3.4. Se entiende por extractos los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente de productos de origen animal o vegetal con disolventes permitidos, los que posteriormente podrán ser eliminados o no. Los extractos deberán contener los principios sápidos aromáticos volátiles y fijos correspondientes al producto natural respectivo. Los extractos podrán presentarse como: a) extractos líquidos, son los que se obtienen sin eliminar el disolvente o eliminándolo en forma parcial.

b) extractos secos los que se obtienen eliminando el disolvente; se designan comercialmente y en forma complementaria con las siguientes denominaciones:

-Concretos, cuando proceden de la extracción de vegetales frescos;

-Resinoides, cuando proceden de la extracción de vegetales secos o de bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas;

-Purificados absolutos, cuando procede de los extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior del etanol.

3.3.5. Bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas son los productos obtenidos mediante la exudación libre o provocada de determinadas especies vegetales.

3.3.6. Se entiende por sustancias aromatizantes saborizantes naturales aisladas las sustancias químicamente definidas, obtenidas por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos adecuados, a partir de materias primas aromatizantes naturales o de aromatizantes saborizantes naturales.

Las sales de sustancias naturales con los siguientes cationes: H⁺, Na⁺, K⁺, Ca⁺⁺, y Fe⁺⁺⁺ o sus aniones: Cl⁻, SO₄⁻⁻, CO₃⁻⁻, se clasifican como aromatizantes saborizantes naturales.

3.3.7. Se entiende por aromatizantes saborizantes sintéticos los compuestos químicamente definidos obtenidos por procesos químicos. Los aromatizantes saborizantes sintéticos comprenden los siguientes tipos:

- a) aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales;
- b) aromatizantes saborizantes artificiales.

3.3.8. Aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis y las aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal o vegetal, que presentan una estructura química idéntica a la de las sustancias presentes en dichas materias primas naturales (procesadas o no). Las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H⁺, Na⁺, K⁺, Ca⁺⁺ y Fe⁺⁺⁺ o sus

aniones: Cl⁻, SO₄⁻⁻, CO₃⁻⁻, se consideran como aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales.

3.3.9. Aromatizantes saborizantes artificiales son los compuestos químicos obtenidos por síntesis, que aún no han sido identificados en productos de origen animal o vegetal, utilizados por sus propiedades aromáticas, en su estado primario o preparados para el consumo humano.

3.3.10. Mezclas de aromatizantes saborizantes son las mezclas entre sí cualesquiera sean el número y tipo de aromatizantes saborizantes componentes. El aromatizante saborizante resultante se considerará:

- a) natural, cuando derive de mezclar aromatizantes naturales;
- b) idéntico al natural, cuando derive de mezclar aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales con o sin el agregado de aromatizantes saborizantes naturales;
- c) artificial, cuando intervengan en la mezcla aromatizantes saborizantes artificiales, con o sin participación de aromatizantes naturales o idénticos a los naturales.

3.3.11. Aromatizantes saborizantes de reacción o de transformación, son los productos obtenidos, según buenas técnicas de fabricación, por calentamiento a temperatura no superior a 180°C, durante un tiempo no mayor de quince minutos (pudiendo transcurrir tiempos más largos a temperaturas proporcionalmente inferiores). El pH no podrá ser superior a 8. Las materias primas habitualmente utilizadas en la fabricación de estos aromatizantes saborizantes son las que figuran en el ANEXO 1 de este capítulo.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este reglamento.

3.3.12. Aromatizantes saborizantes de humo, son preparaciones concentradas, utilizadas para conferir aroma/sabor de ahumado a los alimentos. Deben obtenerse aplicando uno o más de los siguientes procedimientos:

a) sometiendo maderas no tratadas, provenientes de las especies que se indican en el ANEXO 2 de este capítulo, a alguno de los siguientes tratamientos:

-combustión controlada;

-destilación seca a temperaturas comprendidas entre 300 y 800°C;

-arrastre con vapor de agua recalentado a temperatura entre 300 y 500°C.

En todos los casos se condensan y recogen las fracciones que tienen las propiedades sapidoaromáticas deseadas;

b) aplicando con posterioridad a los procedimientos enunciados en el inciso anterior, técnicas de separación de las fracciones obtenidas, a fin de aislar los componentes aromáticos importantes; c) mezclando sustancias aromáticas químicamente definidas.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este reglamento.

3.3.13. Los aromatizantes saborizantes podrán presentarse bajo las siguientes formas:

- a) sólidos (polvo, granulados, tabletas);
- b) líquidos (soluciones, emulsiones);
- c) pastosos.

Lista general de aditivos aromatizantes

3.3.14. Se autoriza la utilización en la elaboración de alimentos, de los aditivos aromatizantes saborizantes comprendidos en la Lista General o Lista de Base del presente reglamento, con las restricciones que figuran en los ANEXOS 5 y 6 y el artículo 3.3.30. de este capítulo. A tal efecto, adóptase como “Lista de Base” la nómina de productos de aplicación en el campo alimentario comprendida en la publicación intitulada “Flavor and Fragrance Materials, 1991”, editada por Allured Publishing Co.. También se incluye los productos que figuran en el ANEXO 4 que forman parte de la “Lista General de Aditivos Aromatizantes”.

3.3.15. Se consideran comprendidas en la Lista General a que se refiere el artículo anterior, las especies botánicas de origen regional que se indican en el ANEXO 3 de este capítulo y sus principios activos aromatizantes.

3.3.16. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente reglamento, se declaran incluidas en la Lista General de aditivos aromatizantes saborizantes autorizados, así como los de expendio y utilización limitada o prohibida (ANEXOS) 5 y 6 y artículo 3.3.30.), las altas y bajas que registren, respecto de los productos comprendidos en las mismas, las publicaciones específicas de los siguientes entes:

- * FAO/OMS - Codex Alimentarius Commission;
- * Council of Europe;
- * FDA - Food and Drug Administration (EE.UU.); y
- * FEMA - Flavor and Extract Manufacturers' Association (EE.UU.).

3.3.17. Los aromatizantes saborizantes autorizados y los coadyuvantes que se utilicen en su elaboración deberán responder como mínimo, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación con los alimentos en general y/o con los aromatizantes saborizantes en particular. Deberán cumplir asimismo con los requisitos específicos que para ellos establezca alguna de las fuentes bibliográficas establecidas en el artículo 3.3.16., o de las citadas en el ANEXO 7 de este capítulo.

Sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/saborizantes

3.3.18. Se autoriza el empleo de diluyentes y soportes a fin de mantener la uniformidad y dilución necesarias para facilitar los productos alimenticios. Algunos soportes pueden ser utilizados para encapsular los aromatizantes con el fin de protegerlos de la evaporación y de posibles alteraciones durante su almacenamiento. En el ANEXO 8 de este capítulo se indica las sustancias cuyo empleo está permitido.

3.3.19. Se autoriza el empleo de los siguientes antioxidantes, indispensables para la protección de ciertos aceites esenciales, especialmente los que contienen terpenos, así como de otras sustancias aromáticas, en los límites de concentración máxima que aquí se establecen:

Acido ascórbico n.s.e.

Acido eritórbico n.s.e.

Ascorbatos de sodio y calcio n.s.e.

Galatos de propilo, octilo y dodecilo máx. 1000 mg/Kg

Hidroxianisol butilado (BHA) máx. 1000 mg/Kg

Hidroxitolueno butilado (BHT) máx. 1000 mg/Kg

Lecitinas n.s.e.

Terbutilhidroquinona (TBHQ) máx. 1000 mg/Kg

mezclas de los galatos, siempre que no

se incorporen más de

500 mg/Kg de galatos, BHA y/o BHT máx. 1000 mg/Kg

Mezclas de TBHQ con BHA y/o BHT máx. 1000 mg/Kg

Palmitato y estearato de ascorbilo

aislados o en mezcla máx. 1000 mg/Kg

Tocoferoles, naturales y/o sintéticos n.s.e.

3.3.20. Se autoriza el empleo de los siguientes secuestrantes que impiden la acción catalítica de ciertos iones metálicos protegiendo así al aromatizante de la oxidación. Se podrán emplear en la concentración necesaria para lograr el efecto deseado: Acido cítrico

Acido etilendiamino-tetracético; sus sales, mono, di y trisódicas y su sal cálcico disódica Acido tartárico Hexametáfosfato de sodio.

3.3.21. Se autoriza el empleo de los siguientes agentes conservadores necesarios para inhibir el desarrollo microbiano en ciertos aromatizantes, debiendo tenerse en consideración el producto al cual están destinados, en la concentración máxima en productos listos para el consumo, que aquí se indica:

Acido benzoico, su equivalente en sales máx. 1000 mg/l o mg/kg

de sodio, calcio o potasio

Acido sórbico, su equivalente en sales máx. 1000 mg/l o mg/kg

de sodio, calcio o potasio

Anhídrido sulfuroso, sulfitos y bisulfitos de sodio, calcio o potasio máx. 400 mg/l o mg/kg

Mezclas de los anteriores (calculado como la suma de ácido benzoico y ácido sórbico) máx. 1000 mg/l o mg/kg

p-Hidroxibenzoato de metilo máx. 1000 mg/l o mg/kg

p-Hidroxibenzoato de propilo máx. 1000 mg/l o mg/kg

3.3.22. Se autoriza el empleo de los siguientes agentes emulsionantes y estabilizantes que facilitan la homogeneización de los aromas o su incorporación en los productos alimenticios:

Acido algínico

Agar-agar

Alginato de sodio, potasio, amonio y calcio

Alginato de propilenglicol

Almidones modificados

Carragenina

Carboximetilcelulosa

Celulosa microcristalina
Diésteres de glicerilo de ácidos grasos C6-C18
Estearatos de propilenglicol
Esteres de glicerilo de ácidos diacetil tartárico y grasos
Esteres de sacarosa de ácidos grasos
Goma arábiga
Goma garrofín
Goma ghatti
Goma guar
Goma karaya
Goma tragacanto
Goma xantano
Lecitinas
Metilcelulosa
Monoésteres glicéridos de ácido grasos saturados de 6 a 18 átomos de carbono
Mono oleato de polioxietileno (20) sorbitan
Palmitato de ascorbilo
Pectinas
Sucroglicéridos

3.3.23. Se permite el empleo en los aditivos aromatizantes de los siguientes correctores de densidad que se utilizan para alcanzar la densidad del aromatizante pretendida, en el producto pronto para el consumo:

Aceite vegetal bromado, exclusivamente en bebidas analcohólicas máx. 15 mg/kg
Acetato isobutirato de sacarosa (SAIB) -
Ester glicérido de la colofonia máx. 150 mg/kg
Colofonia hidrogenada -
Ester glicérido de la colofonia hidrogenada máx. 150 mg/kg
Ester metílico de la colofonia hidrogenada máx. 150 mg/kg

3.3.24. Se permite el uso de los siguientes reguladores de acidez a emplear en los aromatizantes para ajustar su pH.

Acetato de sodio, potasio y calcio
Acido acético
Acido cítrico
Acido fosfórico
Acido láctico
Carbonato cálcico
Carbonato magnésico
Citratos de sodio, potasio y calcio
Lactatos de sodio, potasio y calcio
Ortofosfatos de sodio y potasio (mono y di)

3.3.25. Se permite el agregado a los aditivos aromatizantes de los siguientes agentes antihumectantes/antiaglutinantes que se utilizan para mantener, en caso necesario, la fluidez de los aromatizantes en polvo.

Carbonato de calcio
Carbonato de magnesio
Estearatos de magnesio
Ortofosfatos de calcio (mono, di y tri)
Silicato de calcio
Sílice coloidal

3.3.26. Se permite el uso de solventes de extracción y procesamiento para la obtención de extractos naturales. Se acepta un límite máximo para la cantidad de solvente residual presente en un alimento debido al principio de transferencia de masa.

Las concentraciones máximas de residuos de solventes de extracción y procesamiento, que pueden estar presentes en los aromatizantes, son las que se indican en el ANEXO 9 de este capítulo.

3.3.27. Los contenidos máximos autorizados de sustancias que están presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y son provenientes de aromas o de ingredientes alimenticios se presentan en el ANEXO 5 de este capítulo.

Los contenidos máximos autorizados en los alimentos para algunas sustancias que se emplean como aromatizantes saborizantes se presentan en el ANEXO 6.

3.3.28. Los aromatizantes/saborizantes de humo no aportarán más de 0,03 ppb de 3,4-benzopireno al alimento final; a los fines del control analítico, este valor se determinará a partir del 3,4 benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado y de la dosificación de este último en el alimento/producto pronto para el consumo.

3.3.29. Se prohíbe la utilización por parte de la industria alimentaria de los siguientes aromatizantes:

a) esencias y extractos de: habatonka, sasafrás y sabina.

b) compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga la norma consignada al pie del cuadro del ANEXO 5.

Queda además prohibido el empleo en la fabricación de alimentos de hidrocarburos y de compuestos de la serie pirídica (excepto los incluidos en la Lista General), así como también de nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente determinen las autoridades sanitarias competentes.

Sección 4

Colorantes alimentarios

3.4.1. Los colorantes naturales y sintéticos que podrán adicionarse a los alimentos, exclusivamente en los casos en que las disposiciones específicas lo autoricen, son los comprendidos en la Lista General de Colorantes, que figura en el ANEXO 10 de este Capítulo y sus lacas de aluminio.

3.4.2. Se reserva para uso exclusivo de aplicación en la superficie de alimentos, los colorantes identificados con los siguientes números (INS): 172, 170(i), 173, 174 y 175.

3.4.3. Los colorantes comprendidos en la Lista General de Colorantes Alimentarios se clasifican en:

- a) naturales, comprende las sustancias colorantes aisladas por procesos adecuados de materias primas de origen vegetal y los compuestos obtenidos por síntesis que presentan una estructura química idéntica a ellas;
- b) artificiales, los compuestos químicos obtenidos por síntesis, no identificados en productos de origen vegetal; comprende los identificados en la Lista General con los números (INS): 102, 110, 123, 124, 127, 129, 131, 132, 133, 143 y sus lacas de aluminio;
- c) minerales.

3.4.4. Cuando los aditivos colorantes se expendan en mezclas, deberá constar en el rótulo el nombre de los colorantes integrantes de la misma, en orden decreciente, así como la composición cuantitativa de la mezcla.

3.4.5. La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos, será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo.

Sección 5 Lista positiva de aditivos alimentarios

3.5.1. A los efectos de las presentes disposiciones se distingue dos tipos de aditivos alimentarios:

- a) aditivo alimentario sin concentración máxima establecida (n.s.e.), es aquel que se autolimita en el alimento por razones tecnológicas, sensoriales u otras y al que por lo tanto no se le establece un máximo reglamentario; este término también significa que la cantidad de sustancia agregada al alimento en elaboración o procesamiento no excederá la cantidad requerida para el cumplimiento del propósito por el cual se permite su empleo;
- b) aditivo alimentario con concentración máxima establecida, es aquel para el cual se fija una concentración máxima referida a los alimentos a los cuales se puede incorporar.

3.5.2. Se autoriza la utilización de los aditivos incluidos en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, contenidos en el ANEXO 11 del presente capítulo. Dicha lista comprende los aditivos autorizados, el número atribuido en el International Numbering System (INS) adoptado por la Comisión Alimentaria del CODEX en 1989, los alimentos a los cuales pueden incorporarse y el límite máximo o sea la concentración máxima, expresada en mg/kg, que se admite en el alimento pronto para el consumo y el compuesto químico bajo el cual se expresa, si difieren.

Este último valor indica la cantidad de aditivo usado en forma individual.

Cuando se utiliza con otros que cumplen igual función (según la clasificación del art. 3.2.1.), la suma total de las concentraciones no debe ser superior al límite máximo de ninguno de ellos.

Se aplicará similar criterio para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función.

3.5.3. Los aditivos específicos para alimentos modificados son los que se mencionan a texto expreso en el Capítulo 29 de este reglamento.

Sección 6

Soportes y disolventes

3.6.1. A los efectos de las presentes disposiciones, soportes incluidos los disolventes soportes, son sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente o de cualquier otro modo un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

3.6.2. Se permite el empleo como soportes de aditivos de las sustancias que se presentan en el ANEXO 12 de este Capítulo. No se exigirá para ellos la declaración en el rótulo como ingredientes.

No se incluyen en esta lista:

- a) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios o ingredientes;
- b) los aminoácidos y sus sales (excepto los que son aditivos);
- c) las sustancias que tienen principalmente función de aditivo acidificante o regulador de la acidez.

Se incluye también los diluyentes o soportes autorizados en el art. 3.3.18. de este reglamento para aditivos aromatizantes/saborizantes.

ANEXO 1

AROMATIZANTES/SABORIZANTES

DE REACCION O DE TRANSFORMACION

Materias primas

(Art. 3.3.11.)

Hierbas, especias y sus extractos

Agua

Tiamina y su clorhidrato

Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio

Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio

Acido láctico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio

Acido inosínico y sus sales de sodio, potasio, calcio

Acido guanflico y sus sales de sodio, potasio, calcio

Inositol

Sulfuros, hidrosulfuros y polisulfuros de sodio, potasio y amonio

Lecitina

Acidos, bases y sales como reguladores del pH

Acido clorhídrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Acido sulfúrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Acido fosfórico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Acido acético y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio

Hidróxido de sodio, calcio y amonio

Polimetilsiloxano como agente antiespumante (no interviene en la reacción)

ANEXO 2 AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE HUMO

(Art. 3.3.12.)

Maderas, corteza y ramas no tratadas de las siguientes especies, que pueden utilizarse en su producción:

Acer negundo L.

Betula pendula Roth (variedades esp. B. alba L. y B.

verrucosa Ehrh.)

Betula pubescens Ehrh

Carpinus betulus L.
 Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba (L.) Nutt)
 Castanea sativa Mill.
 Eucalyptus sp.
 Fagus grandifolia Ehrh.
 Fagus sylvatica L.
 Fraxinus excelsior L.
 Juglans regia L.
 Malus pumila Mill.
 Prosopis juliflora DC., P. velutina
 Prunus avium L.
 Quercus alba L.
 Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh)
 Rhamnus frangula L.
 Robinia pseudoacacia L.
 Ulmus fulva Mich.
 Ulmus rubra Muhlemb
 Hierbas aromáticas y especias pueden también ser incorporadas,
 así como las ramas de sabina y las ramas, agujas y frutos del pino.

ANEXO 3

LISTA DE ESPECIES BOTANICAS DE ORIGEN REGIONAL

(Art. 3.3.15.)

001 CANCHALAGUA

Centarium cachanlahuen (Moll) Robinson

002 CARQUEJA

Baccharis articulata (Lamarck) Pers. Baccharis
 crispa Sprengel

003 INCAYUYO

Lippia integrifolia (Griseb.) Hieron.

004 LUCERA

Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera

005 MARCELA

Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C.

006 PEPERINA

Minthostachys mollis (H.B.K.) Gris

007 POLEO

Lippia turbinata Griseb.

008 VIRA VIRA

Gnaphalium cheiranthifolium Lam

009 ZARZAPARRILLA

Smilax campestris Gris

ANEXO 4

ANEXO DE LA "LISTA DE BASE"

(Art. 3.3.14.)

ACHICORIA Cichorium intybus L.

AGORICO BLANCO Polyporus officinalis Fries

ALOE Aloe vera L., aliae spp., Ferox mill.

ARTEMISA COMUN Artemisia vulgaris L.

CALAMO Acorus calamus L.

CIRUELAS Prunus domestica L.

COMINO Cuminun cyminun L.

CUASIA Quassia amara L.

GENCIANA Gentiana lutea L.

TAMARINDO Tamarindus indica L.

TARAXACON Taraxacum officinale Weber

ANEXO 5

(Art. 3.3.27.)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias cuando procedan de aromas o de ingredientes alimenticios que tengan propiedades

aromatizantes y estén presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y en los cuales se han utilizado aromatizantes/saborizantes.

Sustancias Productos Bebidas Excepciones y/o restricciones especiales alimenticios mg/kg en mg/kg

Acido agárico 20 20 100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los productos alimenticios que contengan hongos

Aloina 0.1 0.1 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas

Beta azarona 0.1 0.1 1 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los condimentos destinados a los "snacks foods"

Berberina 0.1 0.1 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas

Cumarina 2 2 10 mg/kg para determinados tipos de dulces con caramelo 50 mg/kg en las gomas de mascar 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas

Acido 1 1 50 mg/kg en el turrón (nougat) mazapán y sus sucedáneos o productos cianhídrico similares 1mg/% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas 5mg/kg en las conservas de frutas con hueso

Hipericina 0.1 0.1 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas 1 mg/kg en los productos de confitería

Pulegona 25 100 250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta picante o con menta 350 mg/kg en los productos de confitería con menta

Cuasina 5 5 10 mg/kg en las pastillas de confitería 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas

Safrol e 1 1 2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta un 25% en volumen de

isosafral alcohol 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en

volumen 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada

Santonina 0.1 0.1 1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en vol. de alcohol

Tuyona alfa y 0.5 0.5 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% de alcohol en beta volumen 10 mg/kg en las

bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen de alcohol 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan

preparados a base de salvia 35 mg/kg en los amargos

Estas sustancias no podrán añadirse como tales a los productos alimenticios o a los aromas. Podrán aparecer en el producto alimenticio o bien de manera natural, o bien tras haberse añadido aromas preparados a partir de materias de base natural.

ANEXO 6

(Art. 3.3.27.)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias, cuando estén presentes en los productos alimenticios y se deriven de la utilización de las mismas como aromatizantes/saborizantes.

Sustancias Productos Bebidas Excepciones y/o restricciones alimenticios mg/kg especiales en mg/kg

Esparteina - - 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas

Hexanoato 75 75 de alilo

Quinina 1 1 40 mg/kg en los caramelos digestivos para adultos y en las gelatinas de frutas 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas

ANEXO 7

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

(Art. 3.3.17.)

* Farmacopea Nacional de los países signatarios de Tratado de Asunción. * Documentación específica aprobada por los Institutos Nacionales de Normalización o de Salud: de Argentina, IRAM (Instituto de Racionalización de Materiales), INAL(Instituto Nacional de Alimentos) e INAME (Instituto Nacional de Medicamentos); de Brasil, INCOS-Instituto Nacional de Control de Calidad en Salud y CNS-Consejo Nacional de Salud; de Paraguay, INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normativa), y de Uruguay, UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas). * (CAS) "Chemical Abstracts Service". American Chemical Society, Washington, D.C.. * (FCC) "Food Chemical Codex". National Academy of

Sciences, Washington, D.C.. * (FAO-OMS) "Specifications for Identity and Purity of Food Additives". * (FEMA) "Scientific Literature Review" Flavor and Extracts Manufacturers' Association. * (FENAROLI) "Handbook of Flavor Ingredients". CRC Publishing Co., Boca Ratón FL.

* (IOFI) "Code of Practice for the Flavor Industry". * (STEFEN ARTANDER) "Perfume and Flavor Chemicals".

ANEXO 8

DILUYENTES Y SOPORTES DE AROMATIZANTES/SABORIZANTES

(Art. 3.3.18.)

Aceites y grasas comestibles

Acido acético

Acido algínico

Acido láctico

Agar-agar

Agua

Alcohol bencílico

Alcohol etílico

Alcohol isopropílico

Alginato de propilenglicol

Alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio

Almidón

Almidones modificados

Carbonato cálcico

Carbonato magnésico

Carboximetilcelulosa, sal sódica

Celulosa microcristalina

Cera candelilla

Cera carnauba

Cera de abejas

Beta-Ciclodextrina

Citrato de trietilo Dextrosa

Dextrina

Diésteres de glicerilo de ácido grasos saturados C6-C18

Esteres de sacarosa de ácidos grasos saturados C6-C18

Etil celulosa

Gelatina

Glicerina

Glucosa

Goma arábica

Goma damar

Goma garrofín

Goma guar

Goma tragacanto

Goma xantano

Lactato de etilo

Lactosa

Lecitina
 Maltodextrina
 Manitol
 Metilcelulosa
 Mono,di y triacetatos de glicerina
 Monoésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
 Pectina
 Propilenglicol
 Resina elemi
 Sacarosa
 Sal
 Silicato cálcico
 Sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) Sorbitol
 Sucroglicéridos
 Suero de leche en polvo
 Tributirina
 Triésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
 Tripropanoato de glicerilo
 Vaselina líquida hasta 0.15% en alimentos/productos prontos para el consumo
 Xilitol

ANEXO 9

CONCENTRACIONES MÁXIMAS DE SOLVENTES DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO PRESENTES EN LOS AROMATIZANTES/SABORIZANTES (MG/KG)

(Art. 3.3.26.)

Acetato de etilo 1 0
 Acetona 2
 Butano 1
 1-Butanol 1 0
 Ciclohexano 1
 Diclorometano 2
 Dióxido de carbono límite no especificado
 Eter de petróleo 1
 Eter dibutírico 2
 Eter dietílico 2
 Etil metil cetona 2
 Hexano 1
 Isobutano 1
 Metanol 1 0
 Propano 1
 Tolueno 1
 Tricloroetileno 2

ANEXO 10

LISTA GENERAL DE COLORANTES (17)

(Art. 3.4.1.)

NUMERO INS CODEX COLOUR INDEX 1971/1982 NOMBRE DE COLORANTE

100 75300 curcuma/curcumina
 101(i) - riboflavina
 101(ii) - riboflavina 5'-fosfato de sodio
 102 19140 tartrazina
 110 15985 amarillo ocaño fcf, amarillo sunset
 120 75470 carmin/ac. carminico/cochinilla
 123 16185 amaranto, bordeaux s
 124 16255 ponceau 4 r, rojo cochinilla a
 127 45430 eritrosina
 129 16035 rojo 40/roja allura ac
 131 42051 azul patente v
 132 73015 indigotina/carmin de indigo
 133 42090 azul brillante fcf
 140(i) 75810 clorofila
 140(ii) 75810 clorofilina
 141(i) 75815 clorofila cuprica, sales de na y k
 141(ii) 75815 clorofilina cuprica, sales de na y k
 143 42053 verde indeleble/verde rapido/fast green
 150(a) - caramelo i-simple
 150(b) - caramelo ii- proceso sulfito caustico
 150(c) - caramelo iii-proceso amonio
 150(d) - caramelo iv- proceso sulfito-amonio
 153 - carbon vegetal
 160 a (i) 40800 beta-caroteno (sintético idéntico a natural)
 160 a (ii) 75130 carotenos: extractos naturales
 160 b 75120 annatto, bixina, norbixina, urucu, rocu
 160 c - paprika/capsorrubina/capsantina

160 d 75125 licopeno
 160 e 40820 beta-apo-8'-carotenal
 160 f 40825 estermetilico o etilico del acido beta-apo-8'-carotenoico
 161 b - luteina
 161 g 40850 cantaxantina
 162 - rojo de remolacha/betanina
 163 (i) - antocianinas (de frutas u hortalizas)
 170 (i) 77220 carbonato de calcio
 171 77831 dióxido de titanio
 172 (i) 77491 óxido de hierro, negro
 172 (ii) 77492 óxido de hierro, rojo
 172 (iii) 77499 óxido de hierro, amarillo
 173 77000 aluminio
 174 77820 plata
 175 77480 oro
 180 15850 litol rubina 8k

ANEXO 11

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (18)

(Art. 3.5.2.)

No. INS Nombre del aditivo Producto al que se le Límite Máximo Capítulo Codex agrega (mg/kg)

443 Aceites vegetales bromados, Bebidas sin 15 Agua y bebidas
 aceites brominados alcohol sin alcohol
 260 Acido acético Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 260 Acido acético Productos de hongos Nse Alimentos varios
 260 Acido acético Quesos procesados Nse Leche y derivados
 260 Acido acético Conservas de sardinas y Nse Pescados y productos pesqueros
 afines (cobertura)
 355 Acido adípico Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 355 Acido adípico Golosinas Nse Alimentos azucarados
 355 Acido adípico Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 355 Acido adípico Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 355 Acido adípico Polvos para postres Nse Alimentos varios
 355 Acido adípico Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 400 Acido algínico Bebidas sin alcohol 300 Agua y bebidas sin alcohol
 400 Acido algínico Productos de cervecera 100 Alimentos farináceos
 400 Acido algínico Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos
 400 Acido algínico Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 400 Acido algínico Polvos para refrescos 100 Alimentos varios
 400 Acido algínico Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 400 Acido algínico Helados 10000 Helados
 400 Acido algínico Crema de leche 5000 Leche y derivados
 esterilizada y UHT
 400 Acido algínico Yogur 5000 Leche y derivados
 400 Acido algínico Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados
 400 Acido algínico Productos pesqueros congelados 10000 Pescados y productos pesqueros
 400 Acido algínico Conservas de sardinas y Nse Pescados y productos
 afines (cobertura) pesqueros
 300 Acido ascórbico (1-) Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 300 Acido ascórbico (1-) Harina Nse Alimentos farináceos
 300 Acido ascórbico (1-) Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 300 Acido ascórbico (1-) Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 300 Acido ascórbico (1-) Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 300 Acido ascórbico (1-) Productos de copetín 200 Alimentos varios
 300 Acido ascórbico (1-) Productos de hongos Nse Alimentos varios
 300 Acido ascórbico (1-) Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 300 Acido ascórbico (1-) Productos de cervecera 40 Bebidas alcohólicas fermentadas
 300 Acido ascórbico (1-) Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 300 Acido ascórbico (1-) Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 300 Acido ascórbico (1-) Coco rayado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 300 Acido ascórbico (1-) Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 300 Acido ascórbico (1-) Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 300 Acido ascórbico (1-) Conservas vegetales 500 Frutas, hortalizas y derivados
 300 Acido ascórbico (1-) Helados Nse Helados
 300 Acido ascórbico (1-) Productos pesqueros congelados 1000 Pescado y productos pesqueros
 300 Acido ascórbico (1-) Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 300 Acido ascórbico (1-) Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 210 Acido benzoico Bebidas sin alcohol 1000 Agua y bebidas sin alcohol
 210 Acido benzoico Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos
 210 Acido benzoico Encurtidos 800 Frutas, hortalizas y derivados
 210 Acido benzoico Jugos y néctares 1000 Frutas, hortalizas y derivados
 210 Acido benzoico Caviar 1000 Pescados y productos pesqueros

330 Acido cítrico Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 330 Acido cítrico Golosinas Nse Alimentos azucarados
 330 Acido cítrico Dulces Nse Alimentos azucarados
 330 Acido cítrico Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 330 Acido cítrico Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 330 Acido cítrico Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 330 Acido cítrico Productos de hongos Nse Alimentos varios
 330 Acido cítrico Productos de copetín Nse Alimentos varios
 330 Acido cítrico Polvos para postres Nse Alimentos varios
 330 Acido cítrico Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 330 Acido cítrico Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 330 Acido cítrico Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 330 Acido cítrico Bombones Nse Cacao y derivados
 330 Acido cítrico Chacinados y Nse Carne y derivados
 conservas cárnicas y mixtas
 330 Acido cítrico Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 330 Acido cítrico Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 330 Acido cítrico Helados Nse Helados
 330 Acido cítrico Salsas Nse Sal., cond., salsas, caldos y sopas
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Harina Nse Alimentos farináceos
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Productos de hongos Nse Alimentos varios
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Productos de cervecera 40 Bebidas alcohólicas fermentadas
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Conservas vegetales 500 Frutas, hortalizas y derivados
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 315 Acido eritórico, ácido isoascórbico Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 338 Acido fosfórico, ácido octadecanoico Bebidas con extracto de cola 600 Agua y bebidas sin alcohol
 338 Acido fosfórico, ácido octadecanoico Pastillas 2000 Alimentos azucarados
 338 Acido fosfórico, ácido octadecanoico Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
 338 Acido fosfórico, ácido octadecanoico Productos de cacao 2500 Cacao y derivados
 297 Acido fumárico Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 297 Acido fumárico Golosinas Nse Alimentos azucarados
 297 Acido fumárico Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 297 Acido fumárico Polvos para postres Nse Alimentos varios
 297 Acido fumárico Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 297 Acido fumárico Helados Nse Helados
 574 Acido glucónico(d-), ácido Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 dextrónico, ácido glicónico
 574 Acido glucónico(d-), ácido Golosinas Nse Alimentos azucarados
 dextrónico, ácido glicónico
 574 Acido glucónico(d-), ácido Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 dextrónico, ácido glicónico
 574 Acido glucónico(d-), ácido Polvos para postres Nse Alimentos varios
 dextrónico, ácido glicónico
 574 Acido glucónico(d-), ácido Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas, y derivados dextrónico, ácido glicónico
 620 Acido glutámico (1(+)-) Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 620 Acido glutámico (1(+)-) Alimentos rebozados Nse Alimentos varios
 620 Acido glutámico (1(+)-) Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 620 Acido glutámico (1(+)-) Productos de copetín Nse Alimentos varios
 620 Acido glutámico (1(+)-) Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 620 Acido glutámico (1(+)-) Sopas y caldos 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 620 Acido glutámico (1(+)-) Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 626 Acido guanílico Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 626 Acido guanílico Productos de copetín Nse Alimentos varios
 626 Acido guanílico Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 626 Acido guanílico Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 626 Acido guanílico Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 626 Acido guanílico Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 630 Acido inosínico Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 630 Acido inosínico Productos de copetín Nse Alimentos varios
 630 Acido inosínico Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 630 Acido inosínico Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 630 Acido inosínico Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

630 Acido inosínico Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Golosinas Nse Alimentos azucarados
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Productos de hongos Nse Alimentos varios
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Productos de copetín Nse Alimentos varios
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Helados Nse Helados
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Quesos procesados Nse Leche y derivados
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Conservas de sardinas y Nse Pescados y productos afines (cobertura) pesqueros
 270 Acido láctico (1-)(d-)(dl-) Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 296 Acido málico (dl-) Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 296 Acido málico (dl-) Golosinas Nse Alimentos azucarados
 296 Acido málico (dl-) Dulces Nse Alimentos azucarados
 296 Acido málico (dl-) Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 296 Acido málico (dl-) Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 296 Acido málico (dl-) Polvos para postres Nse Alimentos varios
 296 Acido málico (dl-) Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 296 Acido málico (dl-) Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 296 Acido málico (dl-) Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 296 Acido málico (dl-) Helados Nse Helados
 296 Acido málico (dl-) Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 353 Acido metatartárico Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 353 Acido metatartárico Dulces Nse Alimentos azucarados
 353 Acido metatartárico Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 353 Acido metatartárico Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 353 Acido metatartárico Polvos para postres Nse Alimentos varios
 353 Acido metatartárico Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 353 Acido metatartárico Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 280 Acido propiónico Tapas de empanadas 2000 Alimentos farináceos
 280 Acido propiónico Productos panificados 2000 Alimentos farináceos
 280 Acido propiónico Quesos procesados 3000 Leche y derivados
 280 Acido propiónico Salsas 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 200 Acido sórbico Bebidas sin alcohol 500 Agua y bebidas sin alcohol
 200 Acido sórbico Dulces 1500 Alimentos azucarados
 200 Acido sórbico Pastas rellenas 1000 Alimentos farináceos
 200 Acido sórbico Tapas de empanadas 1000 Alimentos farináceos
 200 Acido sórbico Productos panificados 1000 Alimentos farináceos
 200 Acido sórbico Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 200 Acido sórbico Sidras 350 Bebidas alcohólicas fermentadas
 200 Acido sórbico Productos de cacao 1000 Cacao y derivados
 200 Acido sórbico Embutidos secos 1000 Carne y derivados
 200 Acido sórbico Vegetales deshidratados 500 Frutas, hortalizas y derivados
 200 Acido sórbico Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 200 Acido sórbico Concentrados de tomate 500 Frutas, hortalizas y derivados (en envase flexible)
 200 Acido sórbico Encurtidos 800 Frutas, hortalizas y derivados
 200 Acido sórbico Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 200 Acido sórbico Pulpas de frutas 1500 Frutas, hortalizas y derivados
 200 Acido sórbico Dulce de leche 2000 Leche y derivados
 200 Acido sórbico Quesos procesados 1000 Leche y derivados
 200 Acido sórbico Salsas (excluidas las de tomates) 1200 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 334 Acido tartárico (1+-) Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 334 Acido tartárico (1+-) Dulces Nse Alimentos azucarados
 334 Acido tartárico (1+-) Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 334 Acido tartárico (1+-) Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 334 Acido tartárico (1+-) Polvos para postres Nse Alimentos varios
 334 Acido tartárico (1+-) Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 334 Acido tartárico (1+-) Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 334 Acido tartárico (1+-) Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. de fantasía
 334 Acido tartárico (1+-) Bombones Nse Cacao y derivados
 334 Acido tartárico (1+-) Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 334 Acido tartárico (1+-) Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados
 334 Acido tartárico (1+-) Helados Nse Helados
 334 Acido tartárico (1+-) Salsas Nse Sal, Cond., salsas, caldos y sopas
 406 Agar Dulces (batata, 5000 Alimentos azucarados zapallo, durazno, zanahoria)
 406 Agar Productos de cervecería 500 Bebidas alcohólicas fermentadas
 406 Agar Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos

406 Agar Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 406 Agar Polvos para refrescos 100 Alimentos varios
 406 Agar Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 406 Agar Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 406 Agar Helados 10000 Helados
 406 Agar Quesos procesados 8000 Leche y derivados
 406 Agar Conservas de sardinas y Nse Pescados y productos afines (cobertura) pesqueros
 559 Aluminio silicato de Leche en polvo 10000 Leche y derivados
 522 Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de Huevos en polvo 200 Huevos y derivados
 522 Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de Polvos leudantes Nse Productos proteicos y levaduras
 541i Aluminio y sodio fosfato ácido de Polvos para tortas Nse Alimentos varios
 541i Aluminio y sodio fosfato ácido de Alimentos rebozados 1000P2O5 Alimentos varios
 541i Aluminio y sodio fosfato ácido de Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 554 Aluminio y sodio silicato de Huevos en polvo Nse Huevos y derivados
 554 Aluminio y sodio silicato de Leche en polvo 10000 Leche y derivados
 554 Aluminio y sodio silicato de Condimentos en polvo 20000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 521 Aluminio y sodio sulfato de Frutas confitadas 200 Alimentos azucarados
 503ii Amonio, bicarbonato de, Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos carbonato ácido de
 503ii Amonio, bicarbonato de, Alimentos rebozados Nse Alimentos varios carbonato ácido de
 342ii Amonio, -(di)fosfato de, Aceites y grasas 100 Alimentos grasos fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato
 342ii Amonio, -(di)fosfato de, Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato
 342i Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato Aceites y grasas 100 Alimentos grasos monobásico de
 342i Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas monobásico de
 359 Amonio adipato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 359 Amonio adipato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 403 Amonio alginato de Bebidas sin alcohol 300 Agua y bebidas sin alcohol
 403 Amonio alginato de Productos de cervecería 100 Bebidas alcohólicas fermentadas
 403 Amonio alginato de Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos
 403 Amonio alginato de Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 403 Amonio alginato de Polvos para refrescos 100 Alimentos varios
 403 Amonio alginato de Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 403 Amonio alginato de Hongos en conservas 5000 Alimentos varios
 403 Amonio alginato de Helados 10000 Helados
 403 Amonio alginato de Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados
 403 Amonio alginato de Crema de leche 5000 Leche y derivados esterilizada y UHT
 403 Amonio alginato de Yogur 5000 Leche y derivados
 403 Amonio alginato de Productos pesqueros congelados 10000 Pescados y productos pesqueros
 403 Amonio alginato de Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 503i Amonio carbonato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 503i Amonio carbonato de Alimentos rebozados Nse Alimentos varios
 517 Amonio sulfato de Polvos leudantes Nse Productos proteicos y levaduras
 305 Ascorbilo estearato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 305 Ascorbilo estearato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 305 Ascorbilo estearato de Productos de copetín 200 Alimentos varios
 305 Ascorbilo estearato de Productos de cacao 200 Cacao y derivados
 305 Ascorbilo estearato de Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 305 Ascorbilo estearato de Salsas 500 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 304 Ascorbilo palmitato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 304 Ascorbilo palmitato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 304 Ascorbilo palmitato de Alimentos rebozados 1000 Alimentos varios
 304 Ascorbilo palmitato de Productos de copetín 200 Alimentos varios
 304 Ascorbilo palmitato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 304 Ascorbilo palmitato de Productos de cacao 200 Cacao y derivados
 304 Ascorbilo palmitato de Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 304 Ascorbilo palmitato de Productos pesqueros congelados 1000 Pescados y pesqueros productos
 304 Ascorbilo palmitato de Salsas 500 Sal,cond., salsas, caldos y sopas
 927 Azodicarbonamida Harina 45 Alimentos farináceos
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Dulces 200 Alimentos azucarados
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Puré de hortalizas instantáneo 150 Alimentos varios
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Productos de cervecería 30 Bebidas alcohólicas fermentadas
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Sidras Lib.35/Tot.250 Bebidas alcohólicas fermentadas
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Vinos Lib.35/Tot.275 Bebidas alcohólicas fermentadas
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Jugos y néctares 400 Frutas, hortalizas y derivados

220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Vegetales deshidratados 200 Frutas, hortalizas y derivados
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Hortalizas frescas envasadas 200 Frutas, hortalizas y derivados
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Papas fritas congeladas 50 Frutas, hortalizas y derivados
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Encurtidos 100 Frutas, hortalizas y derivados
 220 Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso Pulpas de frutas 2500 Frutas, hortalizas y derivados
 928 Benzoilperóxido Harina 60 Alimentos farináceos
 320 Butilhidroxianisol, BHA Goma de mascar 400 Alimentos azucarados
 320 Butilhidroxianisol, BHA Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
 320 Butilhidroxianisol, BHA Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 320 Butilhidroxianisol, BHA Productos de copetín 200 Alimentos varios
 320 Butilhidroxianisol, BHA Productos de cacao 100 Cacao y derivados
 320 Butilhidroxianisol, BHA Embutidos secos 200 Carne y derivados
 320 Butilhidroxianisol, BHA Frutas secas peladas 200 Frutas, hortalizas y derivados
 320 Butilhidroxianisol, BHA Salsas 200 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 320 Butilhidroxianisol, BHA Sopas y caldos 200 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Goma de mascar 400 Alimentos azucarados
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Emulsiones grasas 100 Alimentos grasos
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Aceites y grasas 200 Alimentos grasos
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Productos de copetín 200 Alimentos varios
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Productos de cacao 100 Cacao y derivados
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Embutidos secos 200 Carne y derivados
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Frutas secas peladas 200 Frutas, hortalizas y derivados
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Salsas 200 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 321 Butilhidroxitolueno, BHT Sopas y caldos 200 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 263 Calcio acetato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 263 Calcio acetato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 404 Calcio alginato de Bebidas sin alcohol 300 Agua y bebidas sin alcohol
 404 Calcio alginato de Productos de cervecería 100 Bebidas alcohólicas fermentadas
 404 Calcio alginato de Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos
 404 Calcio alginato de Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 404 Calcio alginato de Polvos para refrescos 100 Alimentos varios
 404 Calcio alginato de Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 404 Calcio alginato de Hongos en conservas 5000 Alimentos varios
 404 Calcio alginato de Helados 10000 Helados
 404 Calcio alginato de Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados
 404 Calcio alginato de Crema de leche 5000 Leche y derivados esterilizada y UHT
 404 Calcio alginato de Yogur 5000 Leche y derivados
 302 Calcio ascorbato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 302 Calcio ascorbato de Harina Nse Alimentos farináceos
 302 Calcio ascorbato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 302 Calcio ascorbato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 302 Calcio ascorbato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 302 Calcio ascorbato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 302 Calcio ascorbato de Productos de hongos Nse Alimentos varios
 302 Calcio ascorbato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicas y mixtas
 302 Calcio ascorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 302 Calcio ascorbato de Conservas vegetales 500 Frutas, hortalizas y derivados
 302 Calcio ascorbato de Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 302 Calcio ascorbato de Productos pesqueros congelados 1000 Pescados y productos pesqueros
 302 Calcio ascorbato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 302 Calcio ascorbato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 213 Calcio benzoato de Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos
 227 Calcio bisulfito de Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol
 227 Calcio bisulfito de Vinagre de vino y sidra 40SO2 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 170 Calcio carbonato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 170 Calcio carbonato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 170 Calcio carbonato de Leche en polvo 10000 Leche y derivados
 509 Calcio cloruro de Dulces en almíbar 250 Alimentos azucarados
 509 Calcio cloruro de Conservas vegetales 250 Frutas, hortalizas y derivados
 509 Calcio cloruro de Quesos 200 Leche y derivados
 509 Calcio cloruro de Crema de leche 2000 Leche y derivados esterilizada y UHT
 341ii Calcio, -(di)fosfato de, fosfato Productos panificados 5000P2O5 Alimentos farináceos dibásico de, ortofosfato de
 341ii Calcio, -(di)fosfato de, Aceites y grasas 100 Alimentos grasos fosfato dibásico de, ortofosfato de
 341ii Calcio, -(di)fosfato de, Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas fosfato dibásico de, ortofosfato de
 341ii Calcio, -(di)fosfato de, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados fosfato dibásico de, ortofosfato de
 341ii Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico Crema de leche 2000 Leche y derivados

de, ortofosfato de esterilizada y UHT

341ii Calcio, -(di)fosfato de, Quesos procesados 9000P Leche y derivados
fosfato dibásico de, ortofosfato de

341ii Calcio, -(di)fosfato de, Proteínas Nse Productos proteicos y levaduras
fosfato dibásico de, ortofosfato de,

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Goma de mascar 2000 Alimentos azucarados

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Golosinas 5000 Alimentos azucarados

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Pastas Nse Alimentos farináceos

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

482 Calcio estearoil-2-lactilato de Salsas 100000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

578 Calcio gluconato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

578 Calcio gluconato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

578 Calcio gluconato de Conservas vegetales 250 Frutas, hortalizas y derivados

629 Calcio guanilato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

629 Calcio guanilato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

629 Calcio guanilato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

629 Calcio guanilato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios

629 Calcio guanilato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
cárnicas y mixtas

629 Calcio guanilato de Salsas Nse Sal,cond., salsas, caldos y sopas

629 Calcio guanilato de Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

526 Calcio hidróxido de Dulces en almíbar 250 Alimentos azucarados

526 Calcio hidróxido de Manteca 2000 Leche y derivados

633 Calcio inosinato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

633 Calcio inosinato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios

633 Calcio inosinato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

633 Calcio inosinato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
cárnicas y mixtas

633 Calcio inosinato de Sopas y caldos 2000 Sal,cond., salsas, caldos y sopas

633 Calcio inosinato de Salsas Nse Sal,cond., salsas, caldos y sopas

327 Calcio lactato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

327 Calcio lactato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

327 Calcio lactato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos

327 Calcio lactato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

327 Calcio lactato de Conservas vegetales 250 Frutas, hortalizas y derivados

327 Calcio lactato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados

352 Calcio malato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

352 Calcio malato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Productos panificados 5000P2O5 Alimentos farináceos
-(mono) ortofosfato de

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
-(mono) ortofosfato de

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas -(mono) ortofosfato de

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados -(mono) ortofosfato de

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Quesos procesados 9000P Leche y derivados -(mono) ortofosfato de

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Crema de leche 2000 Leche y derivados -(mono) ortofosfato de esterilizada y UHT

341i Calcio, -(mono) fosfato de, Proteínas Nse Productos proteicos y levaduras -(mono) ortofosfato de

450vii Calcio, -(mono)difosfato de, Productos panificados 5000P2O5 Alimentos farináceos bifosfato de, difosfatodiácido de

450vii Calcio, -(mono)difosfato de, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados bifosfato de, difosfatodiácido de

450vii Calcio, -(mono)difosfato de, Quesos procesados 9000P Leche y derivados bifosfato de, difosfatodiácido de

450vii Calcio, -(mono)difosfato de, Proteínas Nse Productos proteicos y levaduras bifosfato de, difosfatodiácido de

450vii Calcio, -(mono)difosfato de, Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas bifosfato de, difosfatodiácido de

529 Calcio óxido de Dulces en almíbar 250 Alimentos azucarados

282 Calcio propionato de Tapas de empanadas 2000 Alimentos farináceos

282 Calcio propionato de Productos panificados 2000 Alimentos farináceos

282 Calcio propionato de Quesos procesados 3000 Leche y derivados

552 Calcio silicato de Leche en polvo 10000 Leche y derivados

552 Calcio silicato de Condimentos en polvo 20000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

552 Calcio silicato de Sal de mesa 20000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas.

203 Calcio sorbato de Dulces 1500 Alimentos azucarados

203 Calcio sorbato de Productos panificados 1000 Alimentos farináceos

203 Calcio sorbato de Tapas de empanadas 1000 Alimentos farináceos

203 Calcio sorbato de Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos

203 Calcio sorbato de Embutidos secos 1000 Carne y derivados

226 Calcio sulfato de Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol

452iii Calcio y sodio polifosfato de Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados

452iii Calcio y sodio polifosfato de Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Dulces Nse Alimentos azucarados

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Golosinas Nse Alimentos azucarados

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía

333 Calcio, -(tri)citrato de, citrato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicos y mixtas

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Productos panificados 5000P2O5 Alimentos farináceos tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Aceites y grasas 100 Alimentos grasos tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Alimentos rebozados 1000P2O5 Alimentos varios tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Huevos Líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Crema de leche 2000 Leche y derivados tribásico de, -(tri) ortofosfato de esterilizada y UHT

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Leche en polvo 10000 Leche y derivados tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Quesos procesados 9000P Leche y derivados tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Proteínas Nse Productos proteicos y levaduras tribásico de, -(tri) ortofosfato de

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Condimentos en polvo 20000 Sal, cond., salsas, tribásico de, -(tri) ortofosfato de caldos y sopas

341iii Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato Sal de mesa 20000 Sal, cond., salsas tribásico de, -(tri) ortofosfato de caldos y sopas

466 Carboximetilcelulosa sódica Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

466 Carboximetilcelulosa sódica Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos

466 Carboximetilcelulosa sódica Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios

466 Carboximetilcelulosa sódica Polvos para postres 5000 Alimentos varios

466 Carboximetilcelulosa sódica Polvos para refrescos 100 Alimentos varios

466 Carboximetilcelulosa sódica Polvos para salsas 5000 Alimentos varios

466 Carboximetilcelulosa sódica Helados 10000 Helados

466 Carboximetilcelulosa sódica Quesos procesados 8000 Leche y derivados

466 Carboximetilcelulosa sódica Crema de leche 5000 Leche y derivados esterilizada y UHT

466 Carboximetilcelulosa sódica Conservas de Nse Pescados y productos pesqueros sardinas y afines (cobertura)

466 Carboximetilcelulosa sódica Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

466 Carboximetilcelulosa sódica Sopas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Dulces (batata, zapallo, durazno) 5000 Alimentos azucarados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Polvos para refrescos 100 Alimentos varios sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Polvos para postres 5000 Alimentos varios sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Polvos para salsas 5000 Alimentos varios sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Polvos sabor cacao 5000 Cacao y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Paleta cocida Nse Carne y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Chacinados y Nse Carne y derivados sales de Na y K), musgo irlandés conservas cárnicas y mixtas

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Fiambre de cerdo o ternera Nse Carne y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Jamón cocido Nse Carne y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Helados 10000 Helados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Yogur 5000 Leche y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Crema de leche 5000 Leche y derivados sales de Na y K), musgo irlandés esterilizada y UHT

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados sales de Na y K), musgo irlandés

407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Conservas de sardinas Nse Pescados y productos pesqueros

sales de Na y K), musgo irlandés y afines (cobertura)
407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas sales de Na y K), musgo irlandés
407 Carragenina, (incluidas furcellaran y Sopas y caldos 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas sales de Na y K), musgo irlandés
460i Celulosa microcristalina Polvos para postres 5000 Alimentos varios
460i Celulosa microcristalina Polvos sabor cacao 5000 Cacao y derivados
460i Celulosa microcristalina Crema de leche 5000 Leche y derivados esterilizada y UHT
460i Celulosa microcristalina Salsas 10000 Sal, cond.,salsas, caldos y sopas
903 Cera carnauba Superficie frutas cítricas Nse Frutas, hortalizas y derivados
901 Cera de abejas (blanca y amarilla) Superficie frutas cítricas Nse Frutas, hortalizas y derivados
230 Difenilo, fenilbenceno Superficie frutas cítricas 70 Frutas, hortalizas y derivados
900 Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, Dulces 10 Alimentos azucarados polidimetilsiloxano
900 Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, Aceites para fritura industrial 10 Alimentos grasos polidimetilsiloxano
900 Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, Bebidas con extracto de cola 10 Agua y bebidas sin alcohol polidimetilsiloxano
312 Dodecilgalato Goma de mascar 400 Alimentos azucarados
312 Dodecilgalato Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
312 Dodecilgalato Productos de cacao 200 Cacao y derivados
312 Dodecilgalato Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
909 Esperma de ballena, cera spermaceti Superficie frutas cítricas Nse Frutas, hortalizas y derivados
512 Estannoso cloruro Bebidas sin alcohol 15 Agua y bebidas sin alcohol
512 Estannoso cloruro Conservas vegetales 15 Frutas, hortalizas y derivados
475 Esteres de ácidos grasos con poliglicerol Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
915 Esteres de colofonia con glicerol Bebidas sin alcohol 100 Agua y bebidas sin alcohol
474 Esteres de glicerol y sacarosa, Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol sucroglicéridos
474 Esteres de glicerol y sacarosa, Goma de mascar Nse Alimentos azucarados sucroglicéridos
474 Esteres de glicerol y Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas sacarosa, sucroglicéridos
474 Esteres de glicerol y Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas sacarosa, sucroglicéridos
473 Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol
473 Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
473 Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
473 Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472f Esteres (mono y di) de glicerol Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol con ácidos grasos, acético y tartárico
472f Esteres (mono y di) de glicerol Emulsiones grasas 5000 Alimentos grasos con ácidos grasos, acético y tartárico
472f Esteres (mono y di) de glicerol Productos de cacao Nse Cacao y derivados con ácidos grasos, acético y tartárico
472f Esteres (mono y di) de glicerol Helados 1000 Helados con ácidos grasos, acético y tartárico
472f Esteres (mono y di) de glicerol Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas con ácidos grasos, acético y tartárico
472a Esteres (mono y di) de glicerol Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)
472a Esteres (mono y di) de glicerol Emulsiones grasas 5000 Alimentos grasos con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)
472a Esteres (mono y di) de glicerol Productos de cacao Nse Cacao y derivados con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)
472a Esteres (mono y di) de glicerol Helados 1000 Helados con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)
472a Esteres (mono di) de glicerol Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)
472c Esteres (mono y di) de glicerol Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol con ácidos grasos y ácido cítrico
472c Esteres (mono di) de glicerol Emulsiones grasas 5000 Alimentos grasos con ácidos grasos y ácido cítrico
472c Esteres (mono y di) de glicerol Productos de cacao Nse Cacao y derivados con ácidos grasos y ácido cítrico
472c Esteres (mono y di) de glicerol Helados 1000 Helados con ácidos grasos y ácido cítrico
472c Esteres (mono y di) de glicerol Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas con ácidos grasos y ácido cítrico
472b Esteres (mono y di) de glicerol Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol con ácidos grasos y ácido láctico
472b Esteres (mono y di) de glicerol Emulsiones grasas 5000 Alimentos grasos con ácidos grasos y ácido láctico
472b Esteres (mono y di) de glicerol Productos de cacao Nse Cacao y derivados

con ácidos grasos y ácido láctico
 472b Esteres (mono y di) de glicerol Helados 1000 Helados
 con ácidos grasos y ácido láctico
 472b Esteres (mono y di) de glicerol Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 con ácidos grasos y ácido láctico
 472d Esteres (mono y di) de glicerol Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol
 con ácidos grasos y ácido tartárico
 472d Esteres (mono y di) de glicerol Emulsiones grasas 5000 Alimentos grasos
 con ácidos grasos y ácido tartárico
 472d Esteres (mono y di) de glicerol Productos de cacao Nse Cacao y derivados
 con ácidos grasos y ácido tartárico
 472d Esteres (mono y di) de glicerol Helados 1000 Helados
 con ácidos grasos y ácido tartárico
 472d Esteres (mono y di) de glicerol Salsas 10000 Sal, cond., salsas, sopas y caldos
 con ácidos grasos y ácido tartárico
 472e Esteres (mono y di) de glicerol Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol
 con ácidos grasos y diacetiltartárico
 472e Esteres (mono y di) de glicerol Emulsiones grasas 5000 Alimentos grasos
 con ácidos grasos y diacetiltartárico
 472e Esteres (mono y di) de glicerol Productos de cacao Nse Cacao y derivados
 con ácidos grasos y diacetiltartárico
 472e Esteres (mono y di) de glicerol Helados 1000 Helados
 con ácidos grasos y diacetiltartárico
 472e Esteres (mono y di) de glicerol Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 con ácidos grasos y diacetiltartárico
 637 Etilmaltol Goma de mascar 300 Alimentos azucarados
 637 Etilmaltol Productos de cacao 1000 Cacao y derivados
 958 Glicirricina Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 575 Glucono delta lactona Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 414 Goma arábica, goma acacia Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 414 Goma arábica, goma acacia Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 414 Goma arábica, goma acacia Pastillas Nse Alimentos azucarados
 414 Goma arábica, goma acacia Confites Nse Alimentos azucarados
 414 Goma arábica, goma acacia Caramelos masticables Nse Alimentos azucarados
 414 Goma arábica, goma acacia Minarina y cremas vegetales 5000 Alimentos grasos
 414 Goma arábica, goma acacia Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 414 Goma arábica, goma acacia Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 414 Goma arábica, goma acacia Polvos para refrescos 200 Alimentos varios
 414 Goma arábica, goma acacia Productos de copetín Nse Alimentos varios
 414 Goma arábica, goma acacia Polvos sabor cacao Nse Cacao y derivados
 414 Goma arábica, goma acacia Helados 5000 Helados
 414 Goma arábica, goma acacia Crema de leche 5000 Leche y derivados esterilizada y UHT
 414 Goma arábica, goma acacia Quesos procesados 8000 Leche y derivados
 414 Goma arábica, goma acacia Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Dulces (batata, Nse Alimentos azucarados zapallo, durazno)
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Pastillas Nse Alimentos azucarados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Confites Nse Alimentos azucarados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Caramelos masticables Nse Alimentos azucarados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Minarina y cremas vegetales 5000 Alimentos grasos
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Productos de copetín Nse Alimentos varios
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Polvos para refrescos 200 Alimentos varios
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Polvos sabor cacao Nse Cacao y derivados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Helados 10000 Helados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Quesos procesados 5000 Leche y derivados
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Crema de leche esterilizada 5000 Leche y derivados y UHT
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 410 Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai Sopas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 412 Goma guar Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 412 Goma guar Pastillas Nse Alimentos azucarados
 412 Goma guar Caramelos masticables Nse Alimentos azucarados
 412 Goma guar Confites Nse Alimentos azucarados
 412 Goma guar Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 412 Goma guar Dulces (batata, zapallo, Nse Alimentos azucarados durazno)
 412 Goma guar Minarina y cremas vegetales 5000 Alimentos grasos
 412 Goma guar Polvos para refrescos 200 Alimentos varios
 412 Goma guar Polvos para postres 5000 Alimentos varios

412 Goma guar Productos de copetín Nse Alimentos varios
 412 Goma guar Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 412 Goma guar Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 412 Goma guar Polvos sabor cacao Nse Cacao y derivados
 412 Goma guar Helados 10000 Helados
 412 Goma guar Quesos procesados 5000 Leche y derivados
 412 Goma guar Crema de leche esterilizada y 5000 Leche y derivados UHT
 412 Goma guar Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 412 Goma guar Sopas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 412 Goma guar Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Dulces (batata, zapallo, Nse Alimentos azucarados durazno)
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Caramelos masticables Nse Alimentos azucarados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Confites Nse Alimentos azucarados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Pastillas Nse Alimentos azucarados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Minarina y cremas vegetales 5000 Alimentos grasos
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Polvos para refrescos 200 Alimentos varios
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Productos de copetín Nse Alimentos varios
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Polvos sabor cacao Nse Cacao y derivados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Helados 5000 Helados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Quesos procesados 5000 Leche y derivados
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Sopas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 416 Goma karaya, sterculia, caraya Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 904 Goma laca, shellac Superficie frutas cítricas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 413 Goma tragacanto, adragante Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 413 Goma tragacanto, adragante Confites Nse Alimentos azucarados
 413 Goma tragacanto, adragante Dulces (batata, zapallo, Nse Alimentos azucarados durazno)
 413 Goma tragacanto, adragante Pastillas Nse Alimentos azucarados
 413 Goma tragacanto, adragante Caramelos masticables Nse Alimentos azucarados
 413 Goma tragacanto, adragante Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 413 Goma tragacanto, adragante Minarina y cremas vegetales 5000 Alimentos grasos
 413 Goma tragacanto, adragante Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 413 Goma tragacanto, adragante Polvos para refrescos 200 Alimentos varios
 413 Goma tragacanto, adragante Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 413 Goma tragacanto, adragante Polvos sabor cacao Nse Cacao y derivados
 413 Goma tragacanto, adragante Helados 5000 Helados
 413 Goma tragacanto, adragante Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 413 Goma tragacanto, adragante Sopas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 415 Goma xantano o xántica Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 415 Goma xantano o xántica Caramelos masticables Nse Alimentos azucarados
 415 Goma xantano o xántica Pastillas Nse Alimentos azucarados
 415 Goma xantano o xántica Confites Nse Alimentos azucarados
 415 Goma xantano o xántica Dulces (batata, zapallo, Nse Alimentos azucarados durazno)
 415 Goma xantano o xántica Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 415 Goma xantano o xántica Minarina y cremas vegetales 5000 Alimentos grasos
 415 Goma xantano o xántica Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 415 Goma xantano o xántica Polvos para postres 1000 Alimentos varios
 415 Goma xantano o xántica Polvos para salsas 1000 Alimentos varios
 415 Goma xantano o xántica Productos de copetín Nse Alimentos varios
 415 Goma xantano o xántica Polvos para refrescos 200 Alimentos varios
 415 Goma xantano o xántica Polvos sabor cacao Nse Cacao y derivados
 415 Goma xantano o xántica Helados 100 Helados
 415 Goma xantano o xántica Crema de leche esterilizada y 5000 Leche y derivados UHT
 415 Goma xantano o xántica Conservas de sardinas y afines 10000 Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 415 Goma xantano o xántica Salsas 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 415 Goma xantano o xántica Sopas 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 463 Hidroxipropil celulosa Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 463 Hidroxipropil celulosa Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 463 Hidroxipropil celulosa Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 463 Hidroxipropil celulosa Sopas y caldos 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 384 Isopropilo citrato de (mezclas) Minarina y cremas vegetales 100 Alimentos grasos
 930 Isopropilo -(mono) citrato de Minarina y cremas vegetales 100 Alimentos grasos
 322 Lecitina Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 322 Lecitina Minarina y cremas vegetales Nse Alimentos grasos
 322 Lecitina Productos de cacao Nse Cacao y derivados
 322 Lecitina Coco rallado 2000 Frutas, hortalizas y derivados
 322 Lecitina Helados Nse Helados
 322 Lecitina Leche en polvo 5000 Leche y derivados
 322 Lecitina Quesos procesados 5000 Leche y derivados
 322 Lecitina Sopas 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

322 Lecitina Salsas 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 504 Magnesio carbonato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 504 Magnesio carbonato de Leche en polvo 10000 Leche y derivados
 504ii Magnesio, bicarbonato de, carbonato Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol ácido de Magnesio estearato de (compuesto) Pastillas 2000 Alimentos azucarados
 580 Magnesio gluconato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 329 Magnesio lactato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 343 Magnesio, -(mono) fosfato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 553 Magnesio silicato de Leche en polvo 10000 Leche y derivados
 553 Magnesio silicato de Sal de mesa 20000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 553 Magnesio silicato de Condimentos en polvo 20000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 636 Maltol Goma de mascar 300 Alimentos azucarados
 421 Manitol Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 218 Metil p-hidroxibenzoato, metilparabeno Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 461 Metilcelulosa Minarina y cremas 10000 Alimentos grasos vegetales
 461 Metilcelulosa Polvos para salsa 5000 Alimentos varios
 461 Metilcelulosa Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 461 Metilcelulosa Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 465 Metilcelulosa Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 465 Metilcelulosa Sopas y caldos 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 465 Metilcelulosa Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Bebidas sin alcohol 400 Agua y bebidas sin alcohol
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Pastas Nse Alimentos farináceos
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Puré de hortalizas instantáneo 5000 Alimentos varios
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Polvos para preparar alimentos 1000 Alimentos varios
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Alimentos rebozados 5000 Alimentos varios
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Productos de cacao Nse Cacao y derivados
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Helados 1000 Helados
 471 Mono y diglicéridos ácidos grasos Dulce de leche de repostería Nse Leche y derivados
 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 234 Nisina Quesos 12.5 Leche y derivados
 234 Nisina Quesos procesados 12.5 Leche y derivados
 311 Octil galato Goma de mascar 400 Alimentos azucarados
 311 Octil galato Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
 311 Octil galato Productos de copetín 200 Alimentos varios
 311 Octil galato Productos de cacao 200 Cacao y derivados
 311 Octil galato Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 311 Octil galato Salsas 100 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 311 Octil galato Sopas y caldos 100 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 231 Orto fenil fenol, 2-hidroxidifenilo Superficie frutas cítricas 12 Frutas, hortalizas y derivados
 440 Pectina Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 440 Pectina Dulces Nse Alimentos azucarados
 440 Pectina Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 440 Pectina Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos
 440 Pectina Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 440 Pectina Helados 10000 Helados
 440 Pectina Yogur Nse Leche y derivados
 440 Pectina Crema de leche esterilizada y 5000 Leche y derivados UHT
 440 Pectina Leches aromatizadas Nse Leche y derivados
 440 Pectina Quesos procesados 8000 Leche y derivados
 440 Pectina Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 430 Polioxietileno (8) estearato de Goma de mascar 10000 Alimentos azucarados
 430 Polioxietileno (8) estearato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 430 Polioxietileno (8) estearato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 430 Polioxietileno (8) estearato de Grasas 10000 Alimentos grasos
 430 Polioxietileno (8) estearato de Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios
 430 Polioxietileno (8) estearato de Helados 5000 Helados
 435 Polioxietileno (20) sorbitán Goma de mascar 10000 Alimentos azucarados monoestearato de
 435 Polioxietileno (20) sorbitán Golosinas 1000 Alimentos azucarados monoestearato de
 435 Polioxietileno (20) sorbitán Productos panificados Nse Alimentos farináceos monoestearato de
 435 Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 435 Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de Grasas 10000 Alimentos grasos
 435 Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios
 435 Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de Helados 5000 Helados
 435 Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 435 Polioxietileno (20) sorbitán monoestearato de Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Goma de mascar 10000 Alimentos azucarados
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Golosinas 1000 Alimentos azucarados
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Grasas 10000 Alimentos grasos
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Helados 5000 Helados
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 432 Polioxietileno (20) sorbitán monolaurato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Goma de mascar 10000 Alimentos azucarados
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Golosinas 1000 Alimentos azucarados
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Grasas 10000 Alimentos grasos
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Helados 5000 Helados
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 433 Polioxietileno (20) sorbitán monooleato de Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Golosinas 1000 Alimentos azucarados monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Goma de mascar 10000 Alimentos azucarados monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Productos panificados Nse Alimentos farináceos monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Grasas 10000 Alimentos grasos monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Helados 5000 Helados monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas monopalmitato de
 434 Polioxietileno (20) sorbitán Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas monopalmitato de
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Goma de mascar 10000 Alimentos azucarados
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Golosinas 1000 Alimentos azucarados
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Grasas 10000 Alimentos grasos
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Helados 5000 Helados
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Salsas 5000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 436 Polioxietileno (20) sorbitán triestearato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 261i Potasio acetato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 261i Potasio acetato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 357 Potasio adipato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 357 Potasio adipato de Golosinas Nse Alimentos azucarados
 357 Potasio adipato de Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 357 Potasio adipato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 357 Potasio adipato de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 357 Potasio adipato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 402 Potasio alginato de Bebidas sin alcohol 300 Agua y bebidas sin alcohol
 402 Potasio alginato de Minarina y cremas vegetales Nse Alimentos grasos
 402 Potasio alginato de Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 402 Potasio alginato de Polvos para postre 5000 Alimentos varios
 402 Potasio alginato de Polvos para refrescos 100 Alimentos varios
 402 Potasio alginato de Hongos en conservas 5000 Alimentos varios
 402 Potasio alginato de Productos de cervecería 100 Bebidas alcohólicas fermentadas
 402 Potasio alginato de Helados 10000 Helados
 402 Potasio alginato de Crema de leche esterilizada y 5000 Leche y derivados UHT
 402 Potasio alginato de Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados
 402 Potasio alginato de Yogur 5000 Leche y derivados
 402 Potasio alginato de Conservas de sardinas y afines Nse Pescado y productos pesqueros (cobertura)
 402 Potasio alginato de Productos pesqueros congelados 10000 Pescados y productos pesqueros
 303 Potasio ascorbato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 303 Potasio ascorbato de Harina Nse Alimentos farináceos
 303 Potasio ascorbato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 303 Potasio ascorbato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 303 Potasio ascorbato de Productos de copetín 200 Alimentos varios
 303 Potasio ascorbato de Productos de hongos Nse Alimentos varios
 303 Potasio ascorbato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 303 Potasio ascorbato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 303 Potasio ascorbato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 303 Potasio ascorbato de Productos de cervecería 40 Bebidas alcohólicas fermentadas
 303 Potasio ascorbato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicos y mixtas
 303 Potasio ascorbato de Conservas vegetales 500 Frutas, hortalizas y derivados
 303 Potasio ascorbato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 303 Potasio ascorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 303 Potasio ascorbato de Helados Nse Helados
 303 Potasio ascorbato de Productos pesqueros congelados 1000 Pescados y productos pesqueros
 303 Potasio ascorbato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 303 Potasio ascorbato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 212 Potasio benzoato de Bebidas sin alcohol 1000 Agua y bebidas sin alcohol

212 Potasio benzoato de Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos
 212 Potasio benzoato de Encurtidos 800 Frutas, hortalizas y derivados
 212 Potasio benzoato de Jugos y néctares 1000 Frutas, hortalizas y derivados
 228 Potasio bisulfito de Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol
 228 Potasio bisulfito de Dulces 200SO2 Alimentos azucarados
 228 Potasio bisulfito de Puré de hortalizas instantáneo 150SO2 Alimentos varios
 228 Potasio bisulfito de Sidras Libr. Bebidas alcohólicas 35/Tot.350SO2 fermentadas
 228 Potasio bisulfito de Vinos Libr. Bebidas alcohólicas 35/Tot.275SO2 fermentadas
 228 Potasio bisulfito de Productos de crevecería 30SO2 Bebidas alcohólicas fermentadas
 228 Potasio bisulfito de Jugos y néctares 400SO2 Frutas, hortalizas, y derivados
 228 Potasio bisulfito de Encurtidos 100SO2 Frutas, hortalizas, y derivados
 228 Potasio bisulfito de Papas fritas congeladas 50SO2 Frutas, hortalizas, y derivados
 228 Potasio bisulfito de Vegetales deshidratados 200 Frutas, hortalizas, y derivados
 228 Potasio bisulfito de Hortalizas frescas envasadas 200 Frutas, hortalizas, y derivados
 228 Potasio bisulfito de Pulpas de frutas 2500SO2 Frutas, hortalizas, y derivados
 228 Potasio bisulfito de Vinagre de vino y sidra 40SO2 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 501ii Potasio carbonato ácido, potasio Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol bicarbonato
 501ii Potasio carbonato ácido, potasio Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios bicarbonato
 501ii Potasio carbonato ácido, potasio Alimentos rebozados Nse Alimentos varios bicarbonato
 501ii Potasio carbonato ácido, potasio Sidras Nse Bebidas alcohólicas bicarbonato fermentadas
 501i Potasio carbonato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 501i Potasio carbonato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 501i Potasio carbonato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 501i Potasio carbonato de Alimentos rebozados Nse Alimentos varios
 501i Potasio carbonato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 508 Potasio cloruro de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 450iv Potasio, -(di) difosfato, Polvos para preparar alimentos 200P2O5 Alimentos varios pirofosfato ácido de
 450iv Potasio, -(di) difosfato, Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados pirofosfato ácido de cárnicas y mixtas
 450iv Potasio, -(di) difosfato, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados pirofosfato ácido de
 450iv Potasio, -(di) difosfato, Quesos procesados 9000P Leche y derivados pirofosfato ácido de
 450iv Potasio, -(di) difosfato, Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas pirofosfato ácido de
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Productos de copetín 5000 Alimentos varios
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Sidras Nse Bebidas alcohólicas
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de fermentadas
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de cárnicas mixtas
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de
 340ii Potasio, -(di) fosfato, Crema de leche esterilizada y 2000 Leche y derivados
 -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de UHT
 317 Potasio eritorbato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 317 Potasio eritorbato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 317 Potasio eritorbato de Harina Nse Alimentos farináceos
 317 Potasio eritorbato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 317 Potasio eritorbato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 317 Potasio eritorbato de Productos de hongos Nse Alimentos varios
 317 Potasio eritorbato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 317 Potasio eritorbato de Productos de cervecería 40 Bebidas alcohólicas fermentadas
 317 Potasio eritorbato de Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 317 Potasio eritorbato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 317 Potasio eritorbato de Conservas vegetales 500 Frutas, hortalizas y derivados
 317 Potasio eritorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 317 Potasio eritorbato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 317 Potasio eritorbato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 577 Potasio gluconato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 628 Potasio guanilato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 628 Potasio guanilato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 628 Potasio guanilato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicas y mixtas
 628 Potasio guanilato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 628 Potasio guanilato de Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 632 Potasio inosinato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 632 Potasio inosinato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 632 Potasio inosinato de Productos de copetín Nse Alimentos varios
 632 Potasio inosinato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicas y mixtas
 632 Potasio inosinato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 632 Potasio inosinato de Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

326 Potasio lactato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 326 Potasio lactato de Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 326 Potasio lactato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 326 Potasio lactato de Productos de hongos Nse Alimentos varios
 326 Potasio lactato de Productos de copetín Nse Alimentos varios
 326 Potasio lactato de Papas fritas congeladas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 326 Potasio lactato de Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 326 Potasio lactato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 326 Potasio lactato de Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados
 326 Potasio lactato de Helados Nse Helados
 326 Potasio lactato de Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 326 Potasio lactato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 351 Potasio malatos de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 351 Potasio malatos de Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 351 Potasio malatos de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 351 Potasio malatos de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 351 Potasio malatos de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 351 Potasio malatos de Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 351 Potasio malatos de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 351 Potasio malatos de Helados Nse Helados
 351 Potasio malatos de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 224 Potasio metabisulfito de Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol
 224 Potasio metabisulfito de Dulces 200SO2 Alimentos azucarados
 224 Potasio metabisulfito de Puré de hortalizas instantáneo 150SO2 Alimentos varios
 224 Potasio metabisulfito de Sidras Libr. Bebidas alcohólicas
 35/Tot.350SO2 fermentadas
 224 Potasio metabisulfito de Vinos Libr. Bebidas alcohólicas
 35/Tot.275SO2 fermentadas
 224 Potasio metabisulfito de Vegetales deshidratados 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 224 Potasio metabisulfito de Encurtidos 100SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 224 Potasio metabisulfito de Hortalizas frescas envasadas 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 224 Potasio metabisulfito de Jugos y néctares 400SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 224 Potasio metabisulfito de Papas fritas congeladas 50SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 224 Potasio metabisulfito de Pulpas de fruta 2500SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 224 Potasio metabisulfito de Vinagre de vino y sidra 40SO2 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 332i Potasio, -(mono) citrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 332i Potasio, -(mono) citrato de Dulces Nse Alimentos azucarados
 332i Potasio, -(mono) citrato de Golosinas Nse Alimentos azucarados
 332i Potasio, -(mono) citrato de Productos de cervecera Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 332i Potasio, -(mono) citrato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 332i Potasio, -(mono) citrato de Productos de copetín Nse Alimentos varios
 332i Potasio, -(mono) citrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 332i Potasio, -(mono) citrato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 332i Potasio, -(mono) citrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 332i Potasio, -(mono) citrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 332i Potasio, -(mono) citrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 332i Potasio, -(mono) citrato de Bombones Nse Cacao y derivados
 332i Potasio, -(mono) citrato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicas y mixtas
 332i Potasio, -(mono) citrato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 332i Potasio, -(mono) citrato de Helados Nse Helados
 332i Potasio, -(mono) citrato de Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 332i Potasio, -(mono) citrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol ácido, -(mono) ortofosfato de
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Aceite y grasas 100 Alimentos grasos ácido, -(mono) ortofosfato de
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Productos de copetín 5000 Alimentos varios ácido, -(mono) ortofosfato de
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Alimentos rebozados 1000P2O5 Alimentos varios ácido, -(mono) ortofosfato de
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Sidras Nse Bebidas alcohólicas ácido, -(mono) ortofosfato de fermentadas
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados ácido, -(mono) ortofosfato de cárnicas y mixtas
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Crema de leche esterilizada y 2000 Leche y derivados ácido, -(mono) ortofosfato de UHT
 340i Potasio, -(mono) fosfato, fosfato Quesos procesados 9000P Leche y derivados ácido, -(mono) ortofosfato de
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Alimentos rebozados Nse Alimentos varios
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Productos de copetín Nse Alimentos varios
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicas y mixtas
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 622 Potasio, -(mono) glutamato de Sopas y caldos 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

252 Potasio nitrato de Chacinados y conservas 300 Carne y derivados cárnica y mixtas
 249 Potasio nitrito de Chacinados y conservas 200 Carne y derivados cárnica mixtas
 249 Potasio nitrito de Corned beef 45 Carne y derivados
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de Chacinados y conservas 5000 Carne y derivado tripolifosfato de cárnica y mixtas
 451i Potasio, -(penta) trifosfato de, Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados tripolifosfato de cárnica y mixtas
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados tripolifosfato de
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de, Quesos procesados 90000P Leche y derivados tripolifosfato de
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de, Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros tripolifosfato de
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de, Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros tripolifosfato de
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de, Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas tripolifosfato de
 451ii Potasio, -(penta) trifosfato de, Salsas 3000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas tripolifosfato de
 452ii Potasio, polifosfato de, potasio Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados metafosfato de cárnica y mixtas
 452ii Potasio, polifosfato de, potasio Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados metafosfato de
 452ii Potasio, polifosfato de, potasio Quesos procesados 90000P Leche y derivados metafosfato de
 452ii Potasio, polifosfato de, potasio Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros metafosfato de
 452ii Potasio, polifosfato de, potasio Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas metafosfato de
 283 Potasio propionato de Productos panificados 2000 Alimentos farináceos
 283 Potasio propionato de Tapas de empanadas 2000 Alimentos farináceos
 283 Potasio propionato de Quesos procesados 3000 Leche y derivados
 283 Potasio propionato de Salsas 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 202 Potasio sorbato de Bebidas sin alcohol 500 Agua y bebidas sin alcohol
 202 Potasio sorbato de Dulces 1500 Alimentos azucarados
 202 Potasio sorbato de Pastas rellenas 1000 Alimentos farináceos
 202 Potasio sorbato de Tapas de empanadas 1000 Alimentos farináceos
 202 Potasio sorbato de Productos panificados 1000 Alimentos farináceos
 202 Potasio sorbato de Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos
 202 Potasio sorbato de Sidras 300 Bebidas alcohólicas fermentadas
 202 Potasio sorbato de Productos de cacao 1000 Cacao y derivados
 202 Potasio sorbato de Embutidos secos 1000 Carne y derivados
 202 Potasio sorbato de Encurtidos 800 Frutas, hortalizas y derivados
 202 Potasio sorbato de Vegetales deshidratados 500 Frutas, hortalizas y derivados
 202 Potasio sorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 202 Potasio sorbato de Concentrados de tomates 500 Frutas, hortalizas y derivados (en envase flexible)
 202 Potasio sorbato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 202 Potasio sorbato de Pulpas de frutas 1500 Frutas, hortalizas y derivados
 202 Potasio sorbato de Dulce de leche 2000 Leche y derivados
 202 Potasio sorbato de Quesos procesados 1000 Leche y derivados
 202 Potasio sorbato de Salsas (excluidas las de tomates) 1200 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 515 Potasio sulfato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 515 Potasio sulfato de Polvos leudantes Nse Productos proteicos y levadura
 225 Potasio sulfito de Dulces 200SO2 Alimentos azucarados
 225 Potasio sulfito de Puré de hortalizas instantáneo 150SO2 Alimentos varios
 225 Potasio sulfito de Productos de Cervecería 30SO2 Bebidas alcohólicas fermentadas
 225 Potasio sulfito de Sidras Libr. Bebidas alcohólicas fermentadas 35/Tot.350SO2
 225 Potasio sulfito de Vinos Libr. Bebidas alcohólicas fermentadas 35/Tot.275SO2
 225 Potasio sulfito de Papas fritas congeladas 50SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 225 Potasio sulfito de Hortalizas frescas envasadas 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 225 Potasio sulfito de Jugos y néctares 400SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 225 Potasio sulfito de Encurtidos 100SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 225 Potasio sulfito de Vegetales deshidratados 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 225 Potasio sulfito de Pulpas de frutas 2500SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 225 Potasio sulfito de Vinagre de vino y sidra 40SO2 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Dulces Nse Alimentos azucarados -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Productos panificados Nse Alimentos farináceos -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Polvos para postres Nse Alimentos varios
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Bombones Nse Cacao y derivados
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 -(mono) tartrato
 336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Helados Nse Helados
 -(mono) tartrato

336i Potasio, tartrato ácido, bitartrato, Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 -(mono) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Dulces Nse Alimentos azucarados
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Bombones Nse Cacao y derivados
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, Helados Nse Helados
 -(di) tartrato

336ii Potasio, tartrato neutro, d-tartrato Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 -(di) tartrato

450v Potasio, -(tetra) difosfato de, Alimentos rebozados 1000P2O5 Alimentos varios
 pirofosfato neutro de

450v Potasio, -(tetra) difosfato de, Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 pirofosfato neutro de cárnicas y mixtas

450v Potasio, -(tetra) difosfato de, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados
 pirofosfato neutro de

450v Potasio, -(tetra) difosfato de, Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 pirofosfato neutro de

450v Potasio, -(tetra) difosfato de, Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros
 pirofosfato neutro de

450v Potasio, -(tetra) difosfato de, Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 pirofosfato neutro de

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Dulces Nse Alimentos azucarados

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Golosinas Nse Alimentos azucarados

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Bombones Nse Cacao y derivados

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 cárnicas y mixtas

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Helados Nse Helados

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Conservas de sardinas Nse Pescados y productos pesqueros
 y afines (cobertura)

332ii Potasio, -(tri) citrato de, citrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

340iii Potasio, (tri) ortofosfato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

340iii Potasio, (tri) ortofosfato de Aceites y grasas 100 Alimentos grasos

340iii Potasio, (tri) ortofosfato de Productos de copetín 5000 Alimentos varios

340iii Potasio, (tri) ortofosfato de Quesos procesados 9000P Leche y derivados

340iii Potasio, (tri) ortofosfato de Crema de leche 2000 Leche y derivados esterilizada y UHT

337 Potasio y sodio tartrato Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

337 Potasio y sodio tartrato Dulces Nse Alimentos azucarados

337 Potasio y sodio tartrato Productos panificados Nse Alimentos farináceos

337 Potasio y sodio tartrato Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos

337 Potasio y sodio tartrato Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

337 Potasio y sodio tartrato Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía

337 Potasio y sodio tartrato Bombones Nse Cacao y derivados

337 Potasio y sodio tartrato Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados

337 Potasio y sodio tartrato Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados

337 Potasio y sodio tartrato Helados Nse Helados

310 Propil galato Goma de mascar 400 Alimentos azucarados

310 Propil galato Aceites y grasas 100 Alimentos grasos

310 Propil galato Productos de copetín 200 Alimentos varios
 310 Propil galato Productos de cacao 200 Cacao y derivados
 310 Propil galato Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 310 Propil galato Salsas 100 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 310 Propil galato Sopas y caldos 100 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 216 Propil p-hidroxibenzoato, propilparabeno Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 1520 Propilenglicol Golosinas 1000 Alimentos azucarados
 405 Propilenglicol alginato de Bebidas sin alcohol 300 Agua y bebidas sin alcohol
 405 Propilenglicol alginato de Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 405 Propilenglicol alginato de Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos
 405 Propilenglicol alginato de Productos de cervecería 80 Bebidas alcohólicas fermentadas
 405 Propilenglicol alginato de Helados 10000 Helados
 405 Propilenglicol alginato de Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados
 405 Propilenglicol alginato de Yogur 5000 Leche y derivados
 444 Sacarosa acetato isobutirato de Bebidas sin alcohol 250 Agua y bebidas sin alcohol
 551 Silicio dióxido, sílice Huevos en polvo Nse Huevos y derivados
 551 Silicio dióxido, sílice Leche en polvo 10000 Leche y derivados
 551 Silicio dióxido, sílice Condimentos en polvo 20000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 262i Sodio acetato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 262i Sodio acetato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 356 Sodio adipato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 356 Sodio adipato de Goma de mascar Nse Alimentos azucarados
 356 Sodio adipato de Golosinas Nse Alimentos azucarados
 356 Sodio adipato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 356 Sodio adipato de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 356 Sodio adipato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 401 Sodio alginato de Bebidas sin alcohol 300 Agua y bebidas sin alcohol
 401 Sodio alginato de Minarina y cremas vegetales 10000 Alimentos grasos
 401 Sodio alginato de Polvos para salsas 5000 Alimentos varios
 401 Sodio alginato de Polvos para postres 5000 Alimentos varios
 401 Sodio alginato de Polvos para refrescos 100 Alimentos varios
 401 Sodio alginato de Productos de cervecería 100 Bebidas alcohólicas fermentadas
 401 Sodio alginato de Helados 10000 Helados
 401 Sodio alginato de Yogur 5000 Leche y derivados
 401 Sodio alginato de Leches aromatizadas 1000 Leche y derivados
 401 Sodio alginato de Crema de leche 5000 Leche y derivados esterilizada y UHT
 401 Sodio alginato de Conservas de sardinas Nse Pescados y productos pesqueros y afines (cobertura)
 401 Sodio alginato de Productos pesqueros congelados 10000 Pescados y productos pesqueros
 301 Sodio ascorbato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 301 Sodio ascorbato de Harina Nse Alimentos farináceos
 301 Sodio ascorbato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 301 Sodio ascorbato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 301 Sodio ascorbato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 301 Sodio ascorbato de Productos de copetín 200 Alimentos varios
 301 Sodio ascorbato de Productos de hongos Nse Alimentos varios
 301 Sodio ascorbato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 301 Sodio ascorbato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 301 Sodio ascorbato de Productos de cervecería 40 Bebidas alcohólicas fermentadas
 301 Sodio ascorbato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnicos y mixtas
 301 Sodio ascorbato de Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 301 Sodio ascorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 301 Sodio ascorbato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 301 Sodio ascorbato de Conservas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 301 Sodio ascorbato de Helados Nse Helados
 301 Sodio ascorbato de Productos pesqueros congelados 1000 Pescados y productos pesqueros
 301 Sodio ascorbato de Conservas de productos 1000 Pescados y productos pesqueros pesqueros
 301 Sodio ascorbato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 301 Sodio ascorbato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 211 Sodio benzoato de Bebidas sin alcohol 1000 Agua y bebidas sin alcohol
 211 Sodio benzoato de Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos
 211 Sodio benzoato de Jugos y néctares 1000 Frutas, hortalizas y derivados
 211 Sodio benzoato de Encurtidos 800 Frutas, hortalizas y derivados
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Alimentos rebozados Nse Alimentos varios
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Dulce de leche Nse Leche y derivados
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Manteca 2000 Leche y derivados
 500ii Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de Crema de leche 2000 Leche y derivados esterilizada y UHT
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol

222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Dulces 200SO2 Alimentos azucarados
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Puré de hortalizas instantáneo 150SO2 Alimentos varios
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Productos de cervecería 30SO2 Bebidas alcohólicas fermentadas
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Sidras Libr. Bebidas alcohólicas fermentadas
 35/Tot. 350SO2
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Vinos Libr. Bebidas alcohólicas fermentadas
 35/Tot. 275SO2
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Papas fritas congeladas 50SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Hortalizas frescas envasadas 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Encurtidos 100SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Vegetales deshidratados 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Jugos y néctares 400SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 222 Sodio bisulfito de, sulfito ácido de Pulpas de frutas 2500SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 500i Sodio carbonato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 500i Sodio carbonato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 500i Sodio carbonato de Alimentos rebozados Nse Alimentos varios
 500i Sodio carbonato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 500i Sodio carbonato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 500i Sodio carbonato de Manteca 2000 Leche y derivados
 331ii Sodio, -(di) citrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 331ii Sodio, -(di) citrato de Dulces Nse Alimentos azucarados
 331ii Sodio, -(di) citrato de Golosinas Nse Alimentos azucarados
 331ii Sodio, -(di) citrato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 331ii Sodio, -(di) citrato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 331ii Sodio, -(di) citrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 331ii Sodio, -(di) citrato de Productos de copetín Nse Alimentos varios
 331ii Sodio, -(di) citrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 331ii Sodio, -(di) citrato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 331ii Sodio, -(di) citrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 331ii Sodio, -(di) citrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 331ii Sodio, -(di) citrato de Bombones Nse Cacao y derivados
 331ii Sodio, -(di) citrato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 331ii Sodio, -(di) citrato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 331ii Sodio, -(di) citrato de Helados Nse Helados
 331ii Sodio, -(di) citrato de Crema de leche 2000 Leche y derivados
 esterilizada y UHT
 331ii Sodio, -(di) citrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 450i Sodio -(di) difosfato de Polvos para preparar alimentos 200P2O5 Alimentos varios
 450i Sodio -(di) difosfato de Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados
 cárnicas y mixtas
 450i Sodio -(di) difosfato de Papas fritas congeladas 100P2O5 Frutas, hortalizas y derivados
 450i Sodio -(di) difosfato de Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados
 450i Sodio -(di) difosfato de Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 450i Sodio -(di) difosfato de Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 386 Sodio, -(di) EDTA, -(di) Emulsiones grasas 75 Alimentos grasos
 etilendiamino tetraacetato de
 386 Sodio, -(di) EDTA, -(di) Hongos en conservas 200 Alimentos varios
 etilendiamino tetraacetato de
 386 Sodio, -(di) EDTA, -(di) Puré de hortalizas instantáneo 75 Alimentos varios
 etilendiamino tetraacetato de
 386 Sodio, -(di) EDTA, -(di) Papas fritas congeladas 100 Frutas, hortalizas y derivados
 etilendiamino tetraacetato de
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, Bebidas sin alcohol 200 Agua y bebidas sin alcohol
 calcio etilendiamino tetraacetato de
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, Emulsiones grasas 75 Alimentos grasos
 calcio etilendiamino tetraacetato de
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, Puré de hortalizas instantáneo 75 Alimentos varios
 calcio etilendiamino tetraacetato de
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, Hongos en conservas 200 Alimentos varios
 calcio etilendiamino tetraacetato de
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, Papas fritas congeladas 100 Frutas, hortalizas y derivados
 calcio etilendiamino tetraacetato de
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, Conservas de productos 250 Pescados y productos pesqueros
 calcio etilendiamino tetraacetato de pesqueros
 385 Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio Salsas 75 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 calcio etilendiamino tetraacetato de
 339ii Sodio, -(di) fosfato de, Aceites y grasas 100 Alimentos grasos
 -(di)orto(o mono)fosfato de
 339ii Sodio, -(di) fosfato de, Productos de copetín 5000 Alimentos varios
 -(di)orto(o mono)fosfato de
 339ii Sodio, -(di) fosfato de, Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 -(di)orto(o mono)fosfato de

339ii Sodio, -(di) fosfato de, Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados
 -(di)orto(o mono)fosfato de cármicas y mixtas
 339ii Sodio, -(di) fosfato de, Manteca 2000 Leche y derivados
 -(di)orto(o mono)fosfato de
 339ii Sodio, -(di) fosfato de, Crema de leche 2000 Leche y derivados
 -(di)orto(o mono)fosfato de esterilizada y UHT
 339ii Sodio, -(di) fosfato de, Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 -(di)orto(o mono)fosfato de
 627 Sodio, -(di) guanilato de, Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 -(di)5'guanilato de
 627 Sodio, -(di) guanilato de, Productos de copetín Nse Alimentos varios
 -(di)5'guanilato de
 627 Sodio, -(di) guanilato de, Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 -(di)5'guanilato de
 627 Sodio, -(di) guanilato de, Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 -(di)5'guanilato de cármicas y mixtas
 627 Sodio, -(di) guanilato de, Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 -(di)5'guanilato de
 627 Sodio, -(di) guanilato de, Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 -(di)5'guanilato de
 631 Sodio, -(di) inosinato de, Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 -(di)5'inosinato de
 631 Sodio, -(di) inosinato de, Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 -(di)5'inosinato de
 631 Sodio, -(di) inosinato de, Productos de copetín Nse Alimentos varios
 -(di)5'inosinato de
 631 Sodio, -(di) inosinato de, Chacinados y conservas Nse Carne y derivados
 -(di)5'inosinato de cármicas y mixtas
 631 Sodio, -(di) inosinato de, Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 -(di)5'inosinato de
 631 Sodio, -(di) inosinato de, Sopas y caldos 2000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 -(di)5'inosinato de
 335ii Sodio -(di) tartrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 335ii Sodio -(di) tartrato de Dulces Nse Alimentos azucarados
 335ii Sodio -(di) tartrato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 335ii Sodio -(di) tartrato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 335ii Sodio -(di) tartrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 335ii Sodio -(di) tartrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 335ii Sodio -(di) tartrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 335ii Sodio -(di) tartrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 335ii Sodio -(di) tartrato de Bombones Nse Cacao y derivados
 335ii Sodio -(di) tartrato de Conservas y vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados
 335ii Sodio -(di) tartrato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 335ii Sodio -(di) tartrato de Helados Nse Helados
 335ii Sodio -(di) tartrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 316 Sodio eritorbato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 316 Sodio eritorbato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 316 Sodio eritorbato de Harina Nse Alimentos farináceos
 316 Sodio eritorbato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos
 316 Sodio eritorbato de Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios
 316 Sodio eritorbato de Productos de hongos Nse Alimentos varios
 316 Sodio eritorbato de Polvos para preparar alimentos Nse Alimentos varios
 316 Sodio eritorbato de Productos de cervecería 40 Bebidas alcohólicas fermentadas
 316 Sodio eritorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 316 Sodio eritorbato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 316 Sodio eritorbato de Coco rallado 200 Frutas, hortalizas y derivados
 316 Sodio eritorbato de Conservas vegetales 500 Frutas, hortalizas y derivados
 316 Sodio eritorbato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 316 Sodio eritorbato de Sopas y caldos 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Golosinas 5000 Alimentos azucarados
 lactilato de
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Goma de mascar 2000 Alimentos azucarados
 lactilato de
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Productos panificados Nse Alimentos farináceos
 lactilato de
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 lactilato de
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos
 lactilato de
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Pastas Nse Alimentos farináceos
 lactilato de
 481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Polvos para preparar alimentos 5000 Alimentos varios
 lactilato de

481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Puré de hortalizas 5000 Alimentos varios lactilado de instantáneo

481 Sodio, estearoil lactato de, estearoil Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas lactilato de

576 Sodio gluconato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

524 Sodio Hidróxido de Manteca 2000 Leche y derivados

325 Sodio lactato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

325 Sodio lactato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

325 Sodio lactato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos

325 Sodio lactato de Productos de hongos Nse Alimentos varios

325 Sodio lactato de Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados

325 Sodio lactato de Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados

325 Sodio lactato de Papas fritas congeladas 100 Frutas, hortalizas y derivados

325 Sodio lactato de Helados Nse Helados

325 Sodio lactato de Conservas de sardinas Nse Pescados y productos pesqueros y afines (cobertura)

325 Sodio lactato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

350 Sodio malatos de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

350 Sodio malatos de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

350 Sodio malatos de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios

350 Sodio malatos de Polvos para postres Nse Alimentos varios

350 Sodio malatos de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

350 Sodio malatos de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados

350 Sodio malatos de Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados

350 Sodio malatos de Helados Nse Helados

350 Sodio malatos de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

223 Sodio metabisulfito de Bebidas con jugos frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol

223 Sodio metabisulfito de Dulces 200SO2 Alimentos azucarados

223 Sodio metabisulfito de Puré de hortalizas instantáneo 150SO2 Alimentos varios

223 Sodio metabisulfito de Sidras Libr. Bebidas alcohólicas fermentadas 35/Tot. 350SO2

223 Sodio metabisulfito de Vinos Libr. Bebidas alcohólicas fermentadas 35/Tot. 275SO2

223 Sodio metabisulfito de Encurtidos 100SO2 Frutas, hortalizas y derivados

223 Sodio metabisulfito de Hortalizas frescas envasadas 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados

223 Sodio metabisulfito de Vegetales deshidratados 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados

223 Sodio metabisulfito de Jugos y néctares 400SO2 Frutas, hortalizas y derivados

223 Sodio metabisulfito de Papas fritas congeladas 50SO2 Frutas, hortalizas y derivados

223 Sodio metabisulfito de Pulpas de frutas 2500SO2 Frutas, hortalizas y derivados

223 Sodio metabisulfito de Vinagre de vino y sidra 40SO2 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

331i Sodio, -(mono) citrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

331i Sodio, -(mono) citrato de Dulces Nse Alimentos azucarados

331i Sodio, -(mono) citrato de Golosinas Nse Alimentos azucarados

331i Sodio, -(mono) citrato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

331i Sodio, -(mono) citrato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos

331i Sodio, -(mono) citrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios

331i Sodio, -(mono) citrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios

331i Sodio, -(mono) citrato de Productos de copetín Nse Alimentos varios

331i Sodio, -(mono) citrato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios

331i Sodio, -(mono) citrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

331i Sodio, -(mono) citrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía

331i Sodio, -(mono) citrato de Bombones Nse Cacao y derivados

331i Sodio, -(mono) citrato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados

331i Sodio, -(mono) citrato de Helados Nse Helados

331i Sodio, -(mono) citrato de Crema de leche 2000 Leche y derivados esterilizada y UHT

331i Sodio, -(mono) citrato de Conservas de sardinas Nse Pescados y productos pesqueros y afines (cobertura)

331i Sodio, -(mono) citrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol de, -(mono) ortofosfato de

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Aceites y grasas 100 Alimentos grasos de, -(mono) ortofosfato de

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Alimentos rebozados 1000P2O5 Alimentos varios de, -(mono) ortofosfato de

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Productos de copetín 5000 Alimentos varios de, -(mono) ortofosfato de

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Sidras Nse Bebidas alcohólicas de, -(mono) ortofosfato de fermentadas

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados de, -(mono) ortofosfato de cárnicas y mixtas

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Crema de leche esterilizada y 2000 Leche y derivados de, -(mono) ortofosfato de UHT

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Quesos procesados 9000P Leche y derivados de, -(mono) ortofosfato de

339i Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato Manteca 2000 Leche y derivados de, -(mono) ortofosfato de

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Productos panificados Nse Alimentos farináceos monoglutamato de

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Alimentos rebozados Nse Alimentos varios monoglutamato de

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Productos de copetín Nse Alimentos varios monoglutamato de

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Polvos para salsas Nse Alimentos varios monoglutamato de

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Chacinados y conservas Nse Carne y derivados monoglutamato de cárnicas y mixtas

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Quesos procesados Nse Leche y derivados monoglutamato de

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Sopas y caldos 10000 Sal, cond., salsas, caldos y monoglutamato de sopas

621 Sodio, -(mono) glutamato de, Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y monoglutamato de sopas

335i Sodio -(mono) tartrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol

335i Sodio -(mono) tartrato de Dulces Nse Alimentos azucarados

335i Sodio -(mono) tartrato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

335i Sodio -(mono) tartrato de Emulsiones grasas Nse Alimentos grasos

335i Sodio -(mono) tartrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios

335i Sodio -(mono) tartrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios

335i Sodio -(mono) tartrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas

335i Sodio -(mono) tartrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía

335i Sodio -(mono) tartrato de Bombones Nse Cacao y derivados

335i Sodio -(mono) tartrato de Conservas vegetales Nse Frutas, hortalizas y derivados

335i Sodio -(mono) tartrato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados

335i Sodio -(mono) tartrato de Helados Nse Helados

335i Sodio -(mono) tartrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

251 Sodio nitrato de Chacinados y conservas 300 Carne y derivados cárnicas y mixtas

250 Sodio nitrito de Chacinados y conservas 200 Carne y derivados cárnicas y mixtas

250 Sodio nitrito de Corned beef 45 Carne y derivados

451i Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados de

232 Sodio o-fenilfenol Superficie frutas cítricas 12 Frutas, hortalizas y derivados

451i Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato Quesos procesados 9000P Leche y derivados de

451i Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros de

451i Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y de sopas

452i Sodio, polifosfato de, metafosfato de, Goma de mascar Nse Alimentos azucarados hexametafosfato de

452i Sodio, polifosfato de, metafosfato de, Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados hexametafosfato de

452i Sodio, polifosfato de, metafosfato de, Quesos procesados 9000P Leche y derivados hexametafosfato de

452i Sodio, polifosfato de, metafosfato de, Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros hexametafosfato de

452i Sodio, polifosfato de, metafosfato de, Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y hexametafosfato de sopas

281 Sodio propionato de Productos panificados 2000 Alimentos farináceos

281 Sodio propionato de Tapas de empanadas 2000 Alimentos farináceos

281 Sodio propionato de Quesos procesados 3000 Leche y derivados

281 Sodio propionato de Salsas 1000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

201 Sodio sorbato de Bebidas sin alcohol 500 Agua y bebidas sin alcohol

201 Sodio sorbato de Dulces 1500 Alimentos azucarados

201 Sodio sorbato de Productos panificados 1000 Alimentos farináceos

201 Sodio sorbato de Pastas rellenas 1000 Alimentos farináceos

201 Sodio sorbato de Tapas de empanadas 1000 Alimentos farináceos

201 Sodio sorbato de Emulsiones grasas 1000 Alimentos grasos

201 Sodio sorbato de Sidras 300 Bebidas alcohólicas fermentadas

201 Sodio sorbato de Productos de cacao 1000 Cacao y derivados

201 Sodio sorbato de Embutidos secos 1000 Carne y derivados

201 Sodio sorbato de Encurtidos 800 Frutas, hortalizas y derivados
 201 Sodio sorbato de Jugos y néctares Nse Frutas, hortalizas y derivados
 201 Sodio sorbato de Vegetales deshidratados 500 Frutas, hortalizas y derivados
 201 Sodio sorbato de Concentrados de tomate (en 500 Frutas, hortalizas y derivados envase flexible)
 201 Sodio sorbato de Hortalizas frescas envasadas 500 Frutas, hortalizas y derivados
 201 Sodio sorbato de Pulpas de frutas 1500 Frutas, hortalizas y derivados
 201 Sodio sorbato de Dulce de leche 2000 Leche y derivados
 201 Sodio sorbato de Quesos procesados 1000 Leche y derivados
 201 Sodio sorbato de Salsas (excluídas 1200 Sal, cond., salsas, caldos y las de tomates) sopas
 221 Sodio sulfito de Bebidas con jugos de frutas 40SO2 Agua y bebidas sin alcohol
 221 Sodio sulfito de Dulces 200SO2 Alimentos azucarados
 221 Sodio sulfito de Puré de hortalizas instantáneo 150SO2 Alimentos varios
 221 Sodio sulfito de Productos de cervecería 30SO2 Bebidas alcohólicas fermentadas
 221 Sodio sulfito de Sidras Libr. Bebidas alcohólicas 35/Tot.350SO2 fermentadas
 221 Sodio sulfito de Vinos Libr. Bebidas alcohólicas 35/ Tot.275SO2 fermentadas
 221 Sodio sulfito de Papas fritas congeladas 50SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 221 Sodio sulfito de Vegetales deshidratados 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 221 Sodio sulfito de Encurtidos 100SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 221 Sodio sulfito de Hortalizas frescas envasadas 200SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 221 Sodio sulfito de Jugos y néctares 400SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 221 Sodio sulfito de Pulpas de frutas 2500SO2 Frutas, hortalizas y derivados
 221 Sodio sulfito de Vinagre de vino y sidra 40SO2 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 450iii Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de Alimentos rebozados 1000P2O5 Alimentos varios
 450iii Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados cárnica y mixtas
 450iii Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados
 450iii Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 450iii Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de Atún en conserva 5000P2O5 Pescados y productos pesqueros
 450iii Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Bebidas sin alcohol Nse Agua y bebidas sin alcohol
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Golosinas Nse Alimentos azucarados
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Dulces Nse Alimentos azucarados
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Productos de cervecería Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Aceites y grasas Nse Alimentos grasos
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Polvos para postres Nse Alimentos varios
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Polvos para refrescos Nse Alimentos varios
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Productos de copetín Nse Alimentos varios
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Polvos para salsas Nse Alimentos varios
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Sidras Nse Bebidas alcohólicas fermentadas
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Aperitivos Nse Bebidas alc. dest. y de fantasía
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Bombones Nse Cacao y derivados
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Chacinados y conservas Nse Carne y derivados cárnica y mixtas
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Hortalizas frescas envasadas Nse Frutas, hortalizas y derivados
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Helados Nse Helados
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Crema de leche esterilizada y 2000 Leche y derivados UHT
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Conservas de sardinas y afines Nse Pescados y productos pesqueros (cobertura)
 331iii Sodio, -(tri) citrato de, citrato de Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 450ii Sodio -(tri) difosfato de Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados cárnica y mixtas
 450ii Sodio -(tri) difosfato de Huevos líquidos 10000P2O5 Huevos y derivados
 450ii Sodio -(tri) difosfato de Quesos procesados 9000P Leche y derivados
 450ii Sodio -(tri) difosfato de Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 450ii Sodio -(tri) difosfato de Sopas y caldos 3000P2O5 Sal, cond., salsas, caldos y sopas
 339iii Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) Productos de copetín 5000 Alimentos varios fosfato de
 339iii Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) Sidras Nse Bebidas alcohólicas fosfato de fermentadas
 339iii Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) Chacinados y conservas 5000 Carne y derivados fosfato de cárnica y mixtas

339iii Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) Quesos procesados 9000P Leche y derivados fosfato de

339iii Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) Crema de leche esterilizada y 2000 Leche y derivados fosfato de UHT

339iii Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) Manteca 2000 Leche y derivados fosfato de

491 Sorbitán monoestearato de Golosinas 5000 Alimentos azucarados

491 Sorbitán monoestearato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos

491 Sorbitán monoestearato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

491 Sorbitán monoestearato de Helados 5000 Helados

491 Sorbitán monoestearato de Leches aromatizadas 5000 Leche y derivados

491 Sorbitán monoestearato de Levaduras 10000 Productos proteicos y levaduras

491 Sorbitán monoestearato de Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

494 Sorbitán monooleato de Golosinas 5000 Alimentos azucarados

494 Sorbitán monooleato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos

494 Sorbitán monooleato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

494 Sorbitán monooleato de Helados 5000 Helados

494 Sorbitán monooleato de Levaduras 10000 Productos proteicos y levaduras

494 Sorbitán monooleato de Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

495 Sorbitán monopalmitato de Golosinas 5000 Alimentos azucarados

495 Sorbitán monopalmitato de Productos panificados Nse Alimentos farináceos

495 Sorbitán monopalmitato de Tapas de empanadas Nse Alimentos farináceos

495 Sorbitán monopalmitato de Helados 5000 Helados

495 Sorbitán monopalmitato de Leches aromatizadas 5000 Leche y derivados

495 Sorbitán monopalmitato de Levaduras 10000 Productos proteicos y levaduras

495 Sorbitán monopalmitato de Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

492 Sorbitán triestearato de Golosinas 5000 Alimentos azucarados

492 Sorbitán triestearato de Helados 5000 Helados

492 Sorbitán triestearato de Leches aromatizadas 5000 Leche y derivados

492 Sorbitán triestearato de Levaduras 10000 Productos proteicos y levaduras

492 Sorbitán triestearato de Salsas 10000 Sal, cond., salsas, caldos y sopas

420 Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita Dulce de leche de respostería Nse Leche y derivados

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Goma de mascar 400 Alimentos azucarados hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Emulsiones grasas 100 Alimentos grasos hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Aceites y grasas 200 Alimentos grasos hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Productos de copetín 200 Alimentos varios hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Puré de hortalizas instantáneo 40 Alimentos varios hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Productos de cacao 100 Cacao y derivados hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Embutidos secos 200 Carne y derivados hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Frutas secas peladas 200 Frutas, hortalizas y derivados hidroxiquinona terciaria

319 Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil Salsas 200 Sal, cond., salsas, caldos y hidroxiquinona terciaria sopas

319 Ter-butil hidroxiquinona TBHQ, butil Sopas y caldos 200 Sal, cond., salsas, caldos y hidroxiquinona terciaria sopas

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Aceites y grasas Nse Alimentos grasos

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Productos de cacao Nse Cacao y derivados

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Frutas secas peladas Nse Frutas, hortalizas y derivados

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y sopas

306 Tocoferoles, concentrado mezcla Aceites y grasas Nse Alimentos grasos

306 Tocoferoles, concentrado mezcla Productos de cacao Nse Cacao y derivados

306 Tocoferoles, concentrado mezcla Frutas secas peladas Nse Frutas, hortalizas y derivados

306 Tocoferoles, concentrado mezcla Salsas Nse Sal, cond., salsas, caldos y Sopas

ANEXO 12

SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

(Art. 3.6.2.)

INS DENOMINACION USO

- Propano -1,2- diol Colorantes, emulgentes (propilen glicol) antioxidantes y enzimas

422 Glicerina

420 Sorbitol

421 Mannitol
953 Isomaltosa o isamaltitol
965 Maltitol
966 Lactitol
967 Xilitol
400 - 404 Acido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas
405 Alginato de propano 1,2 diol
406 Agar-agar
407 Carragenano
410 Goma garrofín
412 Goma guar
413 Goma tragacanto
414 Goma arábica
415 Goma xantano
440 Pectinas
460 Celulosa (microcristalina o en polvo)
461 Metil celulosa
463 Hidroxipropil celulosa
464 Hidroxipropil metil celulosa
465 Etilmetil celulosa
466 Carboximetil celulosa sódica Carboximetil celulosa
322 Lecitinas Solo en colorantes y antioxidantes solubles en grasas
432 - 436 Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80 idem anterior
470 (b) Sales magnésicas de ácidos grasos idem anterior
471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos idem anterior
472 (a) Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos idem anterior
472 (b) Esteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y idem anterior
diglicéridos de los ácidos grasos
473 Sucroésteres de los ácidos grasos idem anterior
475 Esteres poliglicéridos de ácidos grasos idem anterior
491 Sorbitán, monoestearato de Solo en colorantes y antiespumantes
492 Sorbitán, triestearato de idem anterior
493 Sorbitán, monolaureato de idem anterior
494 Sorbitán, monooleato de idem anterior
495 Sorbitán, monopalmitato de idem anterior
Polietilen glicol Solo en preparaciones enzimáticas, máximo 10%
1404 Almidón oxidado
1410 Fosfato de monoalmidón
1412 Fosfato de dialmidón
1413 Fosfato de dialmidón fosfatado
1414 Fosfato de dialmidón acetilado
1420 Fosfato acetilado
1422 Adipato de dialmidón acetilado
1440 Almidón hidroxipropilado
1442 Fosfato de dialmidón hidroxipropilado
1450 Octenil succinato sódico de almidón
170 Carbonato cálcico
501 Carbonatos potásicos
504 Carbonatos magnésicos
508 Cloruro potásico
509 Cloruro cálcico
511 Cloruro magnésico
514 Sulfato sódico
515 Sulfato potásico
516 Sulfato cálcico
517 Sulfato amónico
341 Fosfato de calcio
263 Acetato cálcico
331 Citratos sódicos
332 Citratos potásicos
577 Gluconato potásico
640 Glicina y su sal sódica - Citrato de trietilo
1518 Triacetato de glicerilo (triacetina)
551 Dióxido de silicio Emulgentes y colorantes, máximo 5%
552 Silicato cálcico idem anterior
553 (c) Talco Solo en colorantes máximo 5%
558 Bentonita idem anterior
559 Silicato aluminico (caolín) idem anterior
901 Cera de abejas Solo en colorantes

Sección II

Rotulación de los envases conteniendo alimentos adicionales de aditivos

Artículo 1975 (168) En el rótulo de los envases de todo alimento que contengan aditivos se expresará, en lugar visible y en letras destacadas, la leyenda establecida en el Capítulo II, artículo(*), que se imprimirá inmediatamente debajo del nombre o marca.

Fuente artículo 168 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Artículo citado 11.

Artículo 1976 (169) El tamaño de los caracteres tipográficos de las leyendas a que se refiere el artículo anterior, no será inferior a la décima parte del tamaño de los caracteres más grandes de cualquier inscripción que luzca en envase del alimento y las cajas o embalajes exteriores y -en ningún caso- inferior a 2 mm.

Fuente artículo 169 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1977 (170) Para el caso de que el aditivo incorporado a un alimento posea o pueda poseer cualidades nutritivas, queda prohibido el uso de toda referencia a tal condición, en la propaganda general o en etiquetas, envolturas, prospectos u otros impresos, con expresiones que induzcan a creer que la presencia de tal aditivo confiere valor nutritivo especial o que se trate de un alimento enriquecido, fortificado o vitaminizado.

Fuente artículo 170 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección III

Comercialización

Artículo 1978 (171) Sólo se permitirá comercializar los aditivos, sustancias y productos mencionados en este capítulo que se ajusten a lo dispuesto en el presente decreto, previa habilitación del comercio respectivo por parte del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 171 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1979 (172) Los aditivos podrán circular por el mercado, siempre que se encuentren envasados herméticamente y debidamente rotulados, con expresa indicación de:

- a) Nombre del aditivo autorizado;

- b) Alimentos a que puede ser adicionado, así como cantidad máxima a utilizar cuando así lo exija el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario;
- c) Nombre y domicilio de la firma envasadora o elaboradora.

Fuente artículo 172 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1980 (173) Los aditivos colorantes se expenderán puros, sin mezcla. Excepcionalmente, se admitirá la mezcla de hasta dos colorantes sólidos o en solución, previa autorización del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, debiendo dejarse constancia en el rótulo del nombre de los colorantes usados y de la composición cuantitativa de la mezcla.

Fuente artículo 173 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección IV

Disposiciones especiales relativas a los aditivos saborizantes y aromatizantes

Artículo 1981 (174) Los aditivos saborizantes y aromatizantes comprenden las siguientes sustancias:

- a) Esencia natural, aceite esencial o esencia.- Es la sustancia aromática sávida, volátil, de carácter oleoso que contiene los principios olorosos y sápidos de las plantas de las cuales se extrae. Deben estar libres de sustancias extrañas y diluyentes;
- b) Esencia Artificial.- Es el producto aromático y sávido de composición química definida, obtenido por síntesis química o extraído de una esencia natural, libre de sustancias extrañas, diluyentes o colorantes agregados;
- c) Extracto vegetal aromático.- Es el producto sávido y aromático, obtenido de vegetales por extracción mediante solventes autorizados, con posterior eliminación o no del solvente. Estará libre de sustancias extrañas.

Fuente artículo 174 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1982 (175) Con la designación de "aroma para alimentos" o "soluciones aromatizantes" se entiende la solución de esencias en agua, etanol, glicerina o propilenglicol, asociados o no.

Según contengan esencias naturales o Artificiales -pero no la mezcla de ellas- se clasificarán como corresponde.

Fuente artículo 175 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Debe hacerse constar en la rotulación, el nombre y la concentración de las o la esencia y la naturaleza del solvente.

Artículo 1983 (176) Se denominará extracto para la preparación casera de licores o refrescos, las soluciones de esencias de uso permitido y/o de componentes de uso permitido, sin o con colorantes autorizado, que se expendan para la preparación casera de licores y/o refrescos. Estos productos podrán circular en envases que contengan la dosis adecuada para la preparación de no más de un litro de bebida, el rótulo deberá llevar cruzada en características grandes la leyenda "USO CASERO". Además declarar la composición porcentual de los componentes de dicho extracto.

Fuente artículo 176 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1984 (177) Prohíbese la preparación o venta de soluciones aromatizantes que contengan esencias consideradas tóxicas o principios activos de acción medicinal como cloruro y bromuro de etilo, alcohol amílico libre, aldehído salicílico, compuestos de la serie periódica, ácido cianhídrico, benzaldehído agregado, éteres nitrosos, nitro benzol 3,4, benzopireno y otros que ajuicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario -se reputen como tóxicos, inconvenientes o no potables-.

Fuente artículo 177 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1985 (178) Prohíbese la elaboración de extractos vegetales aromáticos a partir de plantas o sustancias que contengan:

- a) Alcaloides, tales como adormidera, belladona, cebadilla, coca, estramonio, habas de San Ignacio, nuez vómica, etc.;
- b) Principios irritantes, drásticos, purgantes o tóxicos, tales como: cantárida, coca de levante, coloquintiria, granos de paraíso, ruda, ajeno u otras incluidas en estas calificaciones;
- c) A los, salvo pequeñas cantidades para la elaboración de fernet, cuyo tenor determinará el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario. Queda también prohibida la utilización directa de las citadas plantas o sustancias. Se exceptúan de esta prohibición aquellas plantas o partes de las mismas o sustancias que se autoricen a texto expreso por el presente Título (*).

Fuente artículo 178 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) El artículo hace referencia al "decreto".

Artículo 1986 (179) Se prohíbe agregar a los aditivos saborizantes o aromatizantes cualquier sustancia extraña -inclusive colorantes- con excepción del solvente apto, a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Artículo 1987 (180) Con las denominaciones genéricas siguientes, se entiende:

- a) Por solución aromatizante de almendras amargas, la solución alcohólica con no menos de 1% en volumen de aceite esencial de almendras amargas. El ácido cianhídrico presente no podrá ser superior a 40 p.p.m:
- b) Por solución aromatizante de anís, la solución alcohólica con no menos de 3% en volumen, de aceite esencial de anís. No debe contener menos de 2.4% de anetol;
- c) Por solución aromatizante de badiana o de anís estrellado, la solución, alcohólica de no menos de 3% en volumen de aceite esencial de anís estrellado. No debe contener menos de 2.4% de anetol;
- d) Por solución aromatizante de apio, la solución alcohólica con no menos de 2% en volumen de aceite esencial de apio. Debe contener un mínimo de 1.3% de aldehído cinámico;
- f) Por solución aromatizante de clavo de olor, la solución alcohólica con no menos de 2% en volumen de aceite esencial de clavo. Debe contener un mínimo de 1.6% de eugenol;
- g) Por solución aromatizante de limón, la solución alcohólica con no menos de 5% de aceite esencial de limón. Debe contener no menos de 0.2% de citral. También puede ser preparada con cáscaras de limón o con éstas más aceite esencial.
Con la denominación de solución aromatizante especial de limón se entiende la solución acuosa o alcohólica de la esencia de limón privada total o casi totalmente de sus terpenos. Debe contener como mínimo 0.3% de citral proveniente de la esencia;
- h) Por solución aromatizante de menta piperita, la solución alcohólica con no menos de 3% en volumen de aceite esencial de menta piperita. Debe contener un mínimo de 1.5% de mentol;
- i) Por solución aromatizante de naranja, la preparada con esencia de naranja, con cáscaras de naranjas dulces o amargas o con ambas a la vez. Debe contener como mínimo 5% en volumen de esencia y no menos de 4.5% de limoneno. La solución aromatizante especial de naranja es la solución acuosa o alcohólica del aceite esencial de naranja privado total o casi totalmente de sus terpenos. No debe contener menos de 0.45% de limoneno
- j) Por solución aromatizante de nuez moscada, la solución alcohólica con no menos de 2% de aceite esencial de nuez moscada;
- k) Por solución aromatizante de orégano o mejorana, la solución alcohólica con no menos de 1% de aceite esencial de orégano;
- l) Por solución aromatizante de tomillo, la solución alcohólica de no menos de 0.25% -en volumen- de aceite esencial de tomillo;
- ll) (*)Por extracto de vainilla, una tintura de vainilla preparada por lo menos al 10% en el alcohol de 35% a 55%. Debe presentar, como mínimo 0.10% de vainilla natural, una acidez no menor de 28 Meq por cien gramos y 0.5% de cenizas. No podrá contener vainilla Artificial, curamina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo;
- m) Por solución aromatizante de vainilla, la solución de por lo menos de 0.10% de vainilla de etanol de 35° a 55° G. L. No debe contener curamina ni acetanilida u otras sustancias extrañas, inclusive colorantes.;
- n) Por extracto de regaliz u orozuz, el producto obtenido por la extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del regaliz. El extracto de orozuz o regaliz no debe contener más de 15% de agua, 8% de cenizas y no menos de 6% de glicirricina, calculada -ésta

última- sobre producto seco. Además las materias insolubles en agua amoniacal al 10% no deberán exceder de 7% y no podrán contener materias extrañas gomas dextrinas almidón, azúcar, gelatina u otras que se consideren ajenas a su composición normal. La pasta de orozuz deberá responder a las exigencias previstas en el primer párrafo del presente artículo, admitiéndose sin declaración una pequeña cantidad de azúcares, goma, gelatina, dextrinas y esencias de uso permitido.

Fuente artículo 180 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) la "ll" ya no existe como letra independiente en nuestro idioma.

Artículo 1988 (181) Sustancias amargas.- Con esta designación se distinguen diversas sustancias de origen vegetal, inocuas, de sabor amargo, cuyo empleo directo o como materia prima en la elaboración de extractos vegetales aromáticos tiene por objeto aprovechar su sabor característico.

Fuente artículo 181 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1989 (182) Queda prohibida la utilización de sustancias amargas cuyo uso no está permitido para la elaboración de extractos vegetales aromáticos.

Fuente artículo 182 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección V

Disposiciones especiales sobre aditivos colorantes

Artículo 1990 (183) Prohíbese adicionar a los alimentos colorantes naturales o sintéticos con excepción de los que se indican a continuación:

Alimento

Colorante permitido

1) Bebidas alcohólicas de fantasía	Colorantes naturales y sintéticos
2) Bebidas alcohólicas destiladas	Caramelo
3) Vinos licorosos vermouth y aperitivos a base de vinos	Caramelo

4) Bebidas gaseosas con esencias	Colorantes naturales y sintéticos.
5) Caramelo de fantasía; caramelos y bombones de frutas; confites grageas; pastillas; gomas de mascar y sus revestimientos, rellenos de bombones.	Colorantes naturales y sintéticos.
6) Corteza de queso e los tipos ya consagrados	Pigmento rojo: Litolrubina BK (color index 1956 número 15.850) Pigmento negro : carbón vegetal
7) Jarabes con esencias de frutas.	Colorantes naturales y sintéticos.
8) Condimentos a base mostaza.	Cúrcuma
9) Preparaciones para postres instantáneos y polvos para postres.	Colorantes naturales y sintéticos a excepción de los que deben llevar huevos
10) Polvos Concentrados para refrescos.	Colorantes naturales y sintéticos.
11) Confitados o adornos sólidos de azúcar en el exterior de tortas, postres, bizcochos o similares así como en bombones.	Colorantes naturales.
12) Pastas secas (fideos) envasados herméticamente en fábrica con un mínimo de dos huevos por quilo de muestra seca.	Beta-caroteno, riboflavina o sustancias naturales que los contengan.

Fuente artículo 183 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1991 (184) Los colorantes naturales o sintéticos que podrán incorporarse a los alimentos señalados en el artículo anterior serán:

N° Ins	COLOR INDEX	Nombre del colorante
CODEX	1971/1982	
160a (ii)	75130	Carotenos; extractos naturales.
160b	75120	Anatto, Bixina Norbixina, Urucú,Rocú
160c	-----	Paprika,Capsorrubina,Capsantina
160d	75125	Licofeno
160e	40820	Beta-apo-8-carotenal
160f	40825	Ester Metílico o etílico del ácido Beta-apo-8-carotenoico
161b	-----	Luteína
161g	40850	Cantaxantina
162	-----	Rojo de remolacha/Betanina
170 (i)	77220	Carbonato de calcio
171	77891	Dióxido de titanio
172(i)	77491	Óxido de hierro, negro
172(ii)	77492	Óxido de hierro rojo
172(iii)	77499	Óxido de hierro, amarillo
173	77000	Aluminio
174	77820	Plata
175	77480	Oro
180	15850	Litol Rubina BK

(Redacción dada por Decreto 34, de 9 de agosto de 1996, al Art. 184 de la Ordenanza General de Bromatología, citada como Resolución N° 3614/75)

(Nota: Véase el Dec. 315/994, y m0dif. varía el artículo anterior)

Artículo 1992 (185) Se establece que la cantidad máxima de colorantes sintéticos permitida en el alimento que se elabore o expendi no será mayor de 0.005% referido al alimento pronto para ser digerido. Por ejemplo: una vez que se preparó el postre instantáneo, la cantidad de colorante no deberá ser superior al 0.005%.

Fuente artículo 185 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección VI

Disposiciones especiales sobre las enzimas

Artículo 1993 (186) Sólo se permitirá el uso de las siguientes enzimas en los casos que expresamente se citan:

a) Carbohidrasas:

I) Amilasas procedentes de hongos (*Aspergillus oryzae*)

II) Invertasa o lactasa procedentes de levaduras. Estas carbohidrasas podrán utilizarse en productos de panadería y otros a base de cereales; en maltería y cervecería en la elaboración de jarabes y conservas de frutas. Queda prohibido el uso de carbohidrasas de origen bacteriano.

b) Pectinasas: Pectinesterasa y poligalacturonasa que deben proceder de hongos, frutas y diversos vegetales. Se pueden adicionar al vino, sidra, cerveza, café y derivados de frutas.

c) Proteasa: proteinasas y peptidasas (pancreatina, tripsina, bromelina, picina, papaína) podrán utilizarse en panadería cervecería, quesería, embutidos y conservas cárneas.

Su uso, así como el de los preparados que las contengan (tiernizadores o ablandadores de carne) no se permitirá en los hoteles, restaurantes casas de comidas y afines.

d) Lipasas: su uso se autoriza en quesería. Pueden ser de origen fúngico o bacteriano.

e) Enzimas no hidrolíticas: glucosa-oxidasa glucosa-dehidro- genosa o catalasa se pueden usar en quesería y en la elaboración de bebidas carbonatadas y zumos de frutas.

Fuente artículo 186 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1994 (187) Estas enzimas deben presentarse libres de sustancias extrañas o con excepción de azúcares comestibles o de cloruro de sodio en carácter de diluyentes.

Del punto de vista microbiológico, deberán responder a las exigencias establecidas en el capítulo VI de este Título (*).

Fuente artículo 187 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*). Se adecuó el texto, el original dice: "decreto".

Sección VII

Disposiciones especiales sobre algunos aditivos espesantes, (gelatina, pectinas y agar-agar) y clarificantes (gelatina ictiocola)

Artículo 1995 (188) Gelatina comestible. -Se obtiene de pieles, ligamentos y huesos de animales sanos. No deberá contener más de 3.25% de cenizas a 500-550°C ni menos del 15% de nitrógeno. No tendrá Olor ni sabor. Su solución al 1% debe tener un Ph comprendido entre 5 y 7.5 Esta solución -hecha en caliente- al enfriarse tendrá consistencia de jalea.

Fuente artículo 188 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1996 (189) Pectinas.- Los preparados sólidos o líquidos de pectinas destinadas a la elaboración de confituras, mermeladas, postres, deberán venderse con la indicación de su origen; pectina de citrus (citropectina), de manzanas (pomosina), de remolacha, de grosella, etc. Estarán exentos de almidón, mucílagos vegetales y sustancias extrañas.

Fuente artículo 188 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1997 (190) Ictiocola. (O gelatina de pescado).- Se obtiene de la vejiga natatoria de diversos peces. No deberá acusar más de 1% de cenizas a 500-550°C y fundirá a 50°C. La solución de una parte de ictiocola en 24 partes de agua caliente dará- al enfriarse-, una jalea transparente, sin olor ni sabor.

Fuente artículo 190 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1998 (191) Agar-Agar o simplemente Agar.- Es una sustancia coloidal hidrófila que se extrae de ciertas algas marinas rodoíceas.

El agar para uso alimentario deber satisfacer los ensayos descriptos en "Normas de identidad y pureza para aditivos alimentarios", Reuniones de FAO sobre nutrición.

Fuente artículo 191 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 1999 (192) Estos aditivos espesantes se podrán usar en los alimentos que este decreto autoriza en los siguientes porcentajes máximos:

Conserva de carne 5.0% Dulce de Batata 0.5%

Rellenos y revestimientos de productos de confitería, 0.05% Helados 1.0%

Polvos para postres y polvos para helados 0.5% Caramelos masticables, a fijar.

En el caso de polvos para postres o para helados, el porcentaje admitido será de 0.5% respecto del producto- una vez preparado para ser- consumido- según las indicaciones del fabricante.

Por ejemplo: una vez que se preparó el helado, el límite será de 0.5% del peso del helado.

Fuente artículo 192 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección VIII

Disposiciones especiales relativas al uso de aditivos espumíferos

Artículo 2000 (193) Se consideran espumíferos los aditivos de origen vegetal a base de raíces de regaliz, glicirricina, alfalfa y zarzaparrilla.

Fuente artículo 193 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2001 (194) Se consideran sustancias espumígenas nocivas, aquellas que contengan los principios de aplicación terapéutica, prohibiéndose su utilización en la elaboración de alimentos.

Fuente artículo 194 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

CAPITULO VIII

Alimentos de origen animal (*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 13)

Sección I

Carnes

Disposiciones generales

Artículo 2002 (195) Con la denominación genérica de carne se entiende la parte comestible de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados higiénica y sanitariamente aptos para la alimentación humana por la Inspección Veterinaria Oficial y tecnológicamente bien faenados, en establecimientos habilitados a tal efecto.

Además del tejido muscular se considera carne los elementos de sostén que rodean al esqueleto óseo y los tejidos no separados en operación de faena, a saber grasa de cobertura, bazos, nervios, aponeurosis, tendones, ligamentos, cartílagos.

Queda comprendida dentro de la denominación de carne la proveniente de animales de corral y de caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Fuente artículo 195 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2003 (196) Se entenderá por productos cárneos los elaborados a base de carne.

Fuente artículo 196 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2004 (197) Se considerara carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente que no hubiera sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales. Presentará el color, olor y consistencia que le son propios. Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras.

Fuente artículo 197 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2005 (198) Se considerará carne abombada o manida la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres propios de la carne fresca.

Fuente artículo 198 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2006 (199) Se denominara carne flaca aquélla en que macroscópicamente no se distingue grasa ni tejido fibroso, magra cuando contiene escasa grasa; gorda o grasa cuando el tejido adiposo es bien manifiesto y fibrosa cuando predomina este tejido.

Fuente artículo 199 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2007 (200) Denomínase despojos o menudencias comestibles a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, mondongo, (rumen, librillo o redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado, (chinchulines), recto (tripa gorda) riñones, encéfalo (sesos), criadillas, ubre, lengua, privada de aparato hioideo, diafragma, rabo y las extremidades anteriores y posteriores (patitas) de porcinos y ovinos.

Fuente artículo 200 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2008 (201) Prohíbese la tenencia y expendio de carnes que han perdido sus caracteres de frescura o se encuentren en proceso de putrefacción superficial, entendiéndose por tales las carnes manidas.

Queda prohibido además, la tenencia o expendio de carnes:

- a) Provenientes de animales enfermos, fatigados, ictéricos, con caracteres organolépticos anormales, (olor sexual, urinoso, fecaloides, etc.
- b) Que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol;
- c) Que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración o más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 gramos;
- d) Contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas o suciedad;
- e) Procedentes de fetos, nonatos o bacaray;
- f) Tratadas con materiales colorantes o conservadores antimicrobianos;

Las carnes que se encuentren en estas condiciones se decomisarán en el acto sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar.

Fuente artículo 201 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2009 (202) Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en diarios, revistas u otros materiales que no estén autorizados para este fin.

Fuente artículo 202 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2010 (203) Con la designación de carne triturada o picada se entiende la carne-apta para el consumo- dividida en pequeñas partículas por procedimientos adecuados y sin aditivo o coadyuvante alguno. Se preparará en presencia del interesado, salvo e n el caso de establecimientos que por su naturaleza y volumen de las operaciones (por ejemplo: frigoríficos) se autoricen expresamente para prepararla con anterioridad a su expendio una vez fijados los límites de los componentes básicos (tenor y carácter de las proteínas, grasas etc.).

En los demás establecimientos queda prohibida la tenencia o expendio de carnes picadas con anterioridad, las que se decomisarán en el acto, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades correspondientes.

Fuente artículo 203 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2011 (204) El transporte y distribución de carnes frescas para el consumo se realizará o efectuará en vehículos cerrados destinados exclusivamente a este tipo de transporte.

La caja del vehículo se revestirá interiormente con materiales autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, de modo que asegure las perfectas condiciones de higiene y se ajustará -en lo pertinente- a lo dispuesto en este Título (*)

Fuente artículo 204 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Se adecuó el texto, el original dice: "decreto".

Sección II

Carnes de aves

Artículo 2012 (205) Se venderán o comercializarán exclusivamente aves sacrificadas y faenadas bajo contralor veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales fines y despojadas de plumas, cabeza, cuello, tarsos y vísceras tóraco-abdominales, incluyendo pulmones, riñones y sacos aéreos.

Fuente artículo 205 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2013 (206) Se considerarán" vísceras aviares comestibles o menudos los siguientes: hígado, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción próxima del cuello.

Fuente artículo 206 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2014 (207) En todos los casos en que se comprobare que las aves han sido neutralizadas sexualmente mediante la administración por cualquier vía, de estrógenos naturales o sintéticos se decomisarán sin perjuicio de la aplicación de las penalidades correspondientes.

Fuente artículo 207 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2015 (208) Prohíbese el depósito sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías.

En todos los casos, será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem. Cualquier tipo de aves depositadas con vísceras, será decomisado o inutilizado sin perjuicio de la aplicación de las sanciones pertinentes.

Fuente artículo 208 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección III

Alimentos conservados y Conservas con materia prima de origen animal Disposiciones generales

Artículo 2016 (209) Las conservas de origen animal deberán ser preparadas con carnes que cumplan las exigencias establecidas por el presente decreto para la carne fresca.

La tecnología a emplear -en cada caso- estará de acuerdo con las normas modernas de elaboración e higiene, pudiendo el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario exigir su modificación cuando lo considere necesario.

La elaboración se realizará, en lo posible, por medios mecánicos, restringiéndose al mínimo las manipulaciones.

Fuente artículo 209 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2017 (210) Se permitirá utilizar los ingredientes que tradicionalmente integran las diversas preparaciones entre otros, sal, condimentos, especias, aceites y grasas comestibles, vinagre, almidones, azúcares, leche, vegetales y otros productos que se indicarán en cada caso. Todos estos ingredientes deberán estar de acuerdo con las especificaciones que se establecen en el presente Título (*).

Fuente artículo 210 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) El texto original habla de : “decreto”.

Artículo 2018 (211) Las carnes a emplear serán despojadas de aponeurosis, cartílagos, ligamentos, tendones u otros tejidos inferiores, salvo casos especiales en que así lo requiera el alimento a preparar.

Fuente artículo 211 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2019 (212) Se admitirá en los líquidos de curación, empleo de nitrato de sodio o de potasio, de tal manera que los nitratos residuales en el producto terminado no excedan de 300 p.p.m. expresado en nitrato de sodio, nitritos de sodio en forma tal que el nitrito residual no exceda de 200 p.p.m. expresado en nitrito de sodio; monofosfatos de sodio o de potasio, difosfato de sodio, polifosfato de sodio en la concentración máxima de 5% siempre que el producto terminado no contenga más de 0.5% de los fosfatos respectivos. El empleo de aditivos a base de polifosfatos no deberá ocasionar un aumento del contenido acuoso normal del producto elaborado que ajuicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario pudiera considerarse excesivo.

Fuente artículo 212 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2020 (213) Prohíbese absolutamente la adición a los derivados cárneos (interior o exteriormente) de aditivos conservadores y materiales colorantes autorizándose exclusivamente la incorporación o agregado de aditivos expresamente indicados para productos cárneos en el capítulo respectivo del presente Título.(*).

Fuente artículo 213 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Se sustituyó “decreto”, por Título.

Artículo 2021 (214) Los derivados cárneos no acusarán reacción positiva de amoníaco ni de compuesto sulfurados. Sólo se aceptarán ligeros vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes envasadas (Corned beff, lenguas), como excepción se podrán tolerar - en las conservas de crustáceos- un principio de ennegrecimiento.

Fuente artículo 214 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2022 (215) La sal empleada deberá responder a las exigencias establecidas para la sal común o de cocina en el presente Título (*).

Los derivados cárneos no contendrán sustancias que disminuyan su valor alimenticio, tales como: exceso de agua, salmueras, salsas o condimentos que sobrepasen la cantidad necesaria o que pudieran disimular defectos en las materias primas. No podrán contener sustancias extrañas y deberán ajustarse a las exigencias microbiológicas y al límite o porcentaje de contaminantes establecido en el capítulo correspondiente a este Título (*).

Fuente artículo 215 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Dice : “decreto”.

Artículo 2023 (216) La preparación y comercialización de conservas de origen animal se efectuará-exclusivamente-por establecimientos inspeccionados y habilitados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, debiendo

llenar las condiciones generales establecidas por este decreto y otras reglamentaciones municipales en lo que les fuere pertinente.

Fuente artículo 216 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2024 (217) Prohíbese llenar envases por inmersión así como la utilización de sobrantes de salmueras, jugos jarabes, salsas, aceites, etc. obtenidos en el envasado de las conservas cuando no reúnan las condiciones higiénicas y alimenticias adecuadas.

Fuente artículo 217 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2025 (218) Prohíbese a las casas de comidas, rotiserías, hoteles, restaurantes, cantinas y similares, elaborar alimentos conservados para el consumo de sus comensales o para su venta que no se ajusten a las exigencias del presente decreto. Los productos elaborados se mantendrán refrigerados a una temperatura inferior a 5°C.

Fuente artículo 218 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2026 (219) La rotulación de las conservas de origen animal además de ajustarse a las disposiciones generales sobre rotulación de productos alimenticios establecidas en este decreto, indicarán el tipo de que se trate. En los casos de conservas mixtas, preparadas con productos de origen animal y vegetal, se declararán sus componentes de modo que no origine confusión, en orden decreciente de acuerdo a su proporción en el producto elaborado.

Fuente artículo 219 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2027 (220) La rotulación de los productos de chacinería indicará el número de habilitación ante la Dirección de Sanidad e Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (*) y- excepto las carnes frescas y salazones- expresará también las clases de carnes de que están compuestos, declarándose los porcentajes de las mismas empleados en su elaboración.

Fuente artículo 220 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Se substituyó la denominación del Ministerio por el actual.

Artículo 2028 (221) La rotulación de productos frescos o de unidades pequeñas, se efectuará colocando una etiqueta con inscripción en las envolturas de cada conjunto de hasta tres quilos (gancho).

Fuente artículo 221 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Salazones

Artículo 2029 (222) Bajo esta denominación se entienden las carnes conservadas por la acción del cloruro de sodio (sal de cocina o sal común). Este tratamiento puede ser asociado a una deshidratación en condiciones naturales o artificiales o con ahumado.

El salado o salazón se puede efectuar en seco, sometiendo las superficies externas de los trozos de carne al contacto de la sal común o por inmersión en salmueras en condiciones de concentración y tiempo variables permitiéndose agregar a éstas los aditivos autorizados por el presente Título.(*)

Fuente artículo 222 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*)Se sustituyó "decreto".

Artículo 2030 (223) El desecado o deshidratación de las carnes se obtendrá por exposición de las mismas en ambientes naturales higiénicamente adecuados o por acción del calor provenientes de estufas o equipos especiales pero sin sobrepasar la temperatura de 80° C. Se entiende por ahumado el tratamiento de trozos de carne por el humo procedente de la combustión incompleta y controlada de maderas duras, de primer uso mezcladas o no con plantas aromáticas inofensivas.

Se controlará la combustión -evitando la formación de compuestos carcinogénicos- y la temperatura y tiempo de exposición al humo. Se prohíbe el ahumado con maderas resinosas, con maderas que proporcionen sabor y olor desagradables que puedan depositar hollín sobre las carnes, sustancias extrañas o desprender sustancias tóxicas.

Fuente artículo 223 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2031 (224) Bondiola.- Es la salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, curada en salmuera condimentada y que- una vez terminada la maduración - se envuelve en tejido orgánico de vacuno o plástico y se ata fuertemente. Se puede terminar sin envoltura.

Fuente artículo 224 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2032 (225) Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salados, lomos de cerdo salados, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son salazones preparadas con cada una de la partes anatómicas designadas. Tasajo. Es una salazón obtenida a partir de carne vacuna sometida a un proceso de curación, mediante salmueras sal gruesa y desecada al aire.

Tasajo dulce.- Es una salazón obtenida a partir de carne vacuna sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada Artificialmente a temperatura inferior a 60° C.

Charque.- Es una salazón obtenida a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecada por exposición al aire. Su elaboración es de corta duración.

Fuente artículo 225 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2033 (226) Jamón crudo. Es la salazón preparada con pernil de cerdo con o sin hueso, por curación con sal o salmuera adicionada o no de condimentos autorizados y sometido a un proceso de maduración.

Fuente artículo 226 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2034 (227) Jamón cocido.- Es la salazón preparada con pernil de cerdo con o sin hueso que -una vez curada- se cuece en agua con o sin el agregado de aditivos autorizados. Según el método de preparación de los jamones se permitirá tipificarlos siempre que siguiendo usos y costumbres de otros países se elaboren con técnicas especiales, en el entendido que los ingredientes a emplear se ajusten a las especificaciones del presente decreto. Ejemplo: Jamón tipo "Bayona", jamón tipo "York", etc.

Fuente artículo 227 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2035 (228) Paleta de cerdo.- Se denomina paleta de cerdo cruda o cocida a las salazones preparadas con el miembro anterior del cerdo, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones. Puede elaborarse con o sin hueso.

Fuente artículo 228 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2036 (229) Panceta salada.- Es una salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Fuente artículo 229 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2037 (230) Tocino salado.- Es una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo sometidos a la acción de sal en seco.

Fuente artículo 230 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2038 (231) Unto salado.- Es una salazón preparada con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometida a la salazón seca.

Fuente artículo 231 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2039 (232) Lomo "Canadiense"-Es una salazón preparada con el lomo del cerdo curado en salmuera y ahumado.

Fuente artículo 232 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Chacinados y embutidos

Artículo 2040 (233) Con la denominación de chacinados se entienden los alimentos elaborados a base de carne o sangre o mezcla de ambas con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales, vegetales, minerales o de síntesis autorizados por el presente decreto, debiendo estar exentos de aponeurosis tendones, ligamentos y cartílagos a excepción de los chacinados cocidos en los que se admite tejidos colágenos a los efectos de su transformación en gelatina.

Fuente artículo 233 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2041 (234) Embutidos.-Con esta denominación se entienden los chacinados que en el proceso de elaboración son introducidos a presión en segmentos de intestino preparados a tales fines o en membranas naturales o Artificiales aprobadas por las autoridades competentes.

Fuente artículo 234 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2042 (235) Las materias primas utilizadas en la preparación de los chacinados, deben reunir las condiciones establecidas en el presente decreto, en lo que les fuere pertinente. Se prohíbe emplear en su elaboración materia prima de calidad inferior proporciones distintas a las declaradas o que no correspondieren a las exigencias previstas en estas disposiciones.

Fuente artículo 235 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2043 (236) Los chacinados tendrán sabor y olor propios característicos. Se considerarán ineptos para el consumo: cuando su superficie externa fuere húmeda, pegajosa; cuando -a palpación- se verifcare la existencia de zonas flácidas de consistencia anormal; cuando hubiere indicios de fermentación; cuando presentaren colores anormales o estados de rancidez; cuando se verifcare la presencia de insectos parásitos y/o gérmenes patógenos o indicadores de contaminación fecal, rastros de roedores o sustancias extrañas.

Fuente artículo 236 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2044 (237) El contenido de materia grasa en los chacinados, no será mayor de 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de humedad que se admitirá en los chacinados frescos es de 75%, calculado sobre el producto desengrasado y en los chacinados estacionados y cocidos- de 65%. En los chacinados frescos se admitirá un contenido de sustancias amiláceas máximo del 5% del peso total del producto terminado y en los chacinados secos hasta un 3% admitiéndose hasta un 10% en los chacinados cocidos. Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieran sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámaras frías a una temperatura no mayor de 4° a 5° C, medida en el interior de la masa. En las mismas condiciones se conservarán los chacinados frescos y los cocidos.

Fuente artículo 237 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2045 (238) Tripas y membranas. A efectos de la elaboración de embutidos, se considera como "tripas y membranas naturales" a diversos segmentos de intestino grueso, medio delgado y otras membranas tales como: peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales porcinos y vacunos y ovinos, piel de aves, que previas las operaciones pertinentes, se utilicen con este fin.

Se obtendrán de animales sanos, sacrificados bajo el control sanitario oficial y se preparan en establecimientos autorizados y registrados especialmente.

Fuente artículo 238 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2046 (239) Se considerarán tripas y membranas artificiales, las elaboradas con sustancias autorizadas para ese fin por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 239 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2047 (240) Para la preparación de las tripas naturales se las recogerá directamente de los animales sacrificados, en recipientes adecuados, evitándose el contacto con el suelo. Las operaciones de "estirado", vaciado del contenido y lavado a presión, se efectuarán lo más rápidamente posible después de obtenidas.

Las operaciones de elaboración subsiguientes se realizarán en estrictas condiciones de higiene, evitándose especialmente la contaminación bacteriana o micótica.

Fuente artículo 240 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2048 (241) Quedará prohibido:

- a) Insuflar tripas con aire expirado por personas;
- b) Utilizar tripas naturales con nódulos parasitarios o que presentaren cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas;
- c) Emplear tripas que hayan sido conservadas por medio de antisépticos.

Fuente artículo 241 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2049 (242) Los embutidos pueden ser frescos, secos o estacionados y cocidos.

Fuente artículo 242 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2050 (243) Se considerará embutidos frescos, aquellos que son comestibles hasta seis días desde el momento de su fabricación.

Fuente artículo 243 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2051 (244) Se considerará embutidos secos aquellos que mediante un proceso de deshidratación- parcial, tienen un período de utilización más prolongado.

Fuente artículo 244 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2052 (245) Se entenderá por embutidos cocidos los que mediante un proceso de tratamiento por calor seco (estufas) o por cocción en agua, salmuera o vapor tienen un mayor período de utilización.

Fuente artículo 245 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2053 (246) Se entenderá por fiambre los chacinados, salazones, conservas de carne y productos afines que se expendan y consuman fríos.

Fuente artículo 246 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2054 (247) Se permitirá- en los embutidos secos- un tratamiento exterior en forma de baño de parafina pura y desodorizada de caras u otros productos autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 247 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2055 (248) Los embutidos en aceite deberán ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72° C por un tiempo mínimo de 30 minutos.

Fuente artículo 248 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2056 (249) Chacinados no embutidos: con esta denominación se entenderá aquellos productos no comprendidos en la definición de embutidos.

Fuente artículo 249 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Embutidos frescos

Artículo 2057 (250) Butifarras.- Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal especias, cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

Fuente artículo 250 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2058 (251) Codeguín.- Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, salitre, especias y vino blanco.

Fuente artículo 251 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2059 (252) Chorizos frescos.- Son embutidos elaborados a base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, o mezcla de ellas y tocino.

La pasta- condimentada con sal y especias- es introducida en tripas finas.

Fuente artículo 252 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2060 (253) Longaniza parrillera.- Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.

Fuente artículo 253 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2061 (254) Salchicha.- Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y embutido en tripas finas sin ataduras.

Fuente artículo 254 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Embutidos secos

Artículo 2062 (255) Chorizos a la española o tipo español.- Son los embutidos secos elaborados con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentados con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.

Fuente artículo 255 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2063 (256) Longaniza.- Es el embutido secó elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa con el agregado o no de tocino, sal salitre, y especias. Se introduce en tripas de ternera y es secado al aire.

Fuente artículo 256 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2064 (257) Longaniza a la española.-Es el embutido seco con la misma preparación que la anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Fuente artículo 257 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2065 (258) Longaniza a la napolitana.- Es el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, salitre nuez moscada, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Fuente artículo 258 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2066 (259) Salame.- Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda o de cerdo y vacuno adicionados de tocino, condimentos y madurados posteriormente. Se tipifican con distintos nombres según el tamaño del grano de picado de la carne, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.

Fuente artículo 259 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2067 (260) Sorpresatta a la italiana.- Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de salitre, pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

Fuente artículo 260 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Embutidos cocidos

Artículo 2068 (261) Morcillas.- Con el nombre genérico de morcillas se entienden los embutidos cocidos, preparados a base de sangre de animales de consumo, recogida durante el sacrificio efectuado en buenas condiciones higiénicas en recipientes adecuados desfibrinada y colada con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias, azúcar, leche, sesos, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas

(morcilla a la vasca) - (a la genovesa o Berrodos) - (a la criolla) - (dulces). Se cuecen en agua.

Fuente artículo 261 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2069 (262) Mortadela.- Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida con o sin el agregado de tocino, azúcar, salitre, almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para tal fin.

Fuente artículo 262 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2070 (263) Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena.- Frankfurter es el embutido preparado con mezcla de carnes de cerdo y vacuno triturada, con o sin el agregado de tocino, leche en polvo, sal, condimentos, escaldados y ahumados.

Fuente artículo 263 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2071 (264) Salchichón.- Es elaborado con carne de cerdo y vacuno, tocino, condimentos y embutido en intestino grueso de vacuno sin ataduras, cocido y ligeramente ahumado o no.

Fuente artículo 264 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2072 (265) Sobresada o sobresada Mallorquina.- Es el embutido cocido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

Fuente artículo 265 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Chacinados no embutidos

Artículo 2073 (266) Lechón arrollado.- Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

Fuente artículo 266 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2074 (267) Matambre arrollado.- Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno curado, adobado, convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.

Fuente artículo 267 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2075 (268) Queso de cerdo.- Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.

Fuente artículo 268 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2076 (269) Cima.- Con el nombre de "cima" (cima rellena con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc.) se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos, y féculas o almidones y se termina por cocción.

Fuente artículo 269 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2077 (270) Galantina.- Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino.

La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno. Se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina.

Se distinguen variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

Fuente artículo 270 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2078 (271) Florentina.- Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor, molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina.

Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

Fuente artículo 271 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2079 (272) Hamburguesas.- Es el producto elaborado con carne de cerdo o de vacuno picada, con el agregado o no de sal y aditivos permitidos y al cual se le da la forma de bife. Su contenido en grasa no excederá del 20%.

Fuente artículo 272 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección IV

Conservas de carne

Artículo 2080 (273) Se denomina "conserva de carnes" a los productos preparados a base de carne generalmente desosada parcialmente dividida o en pasta cocida total o parcialmente, curada o no con o sin el agregado de aditivos permitidos, acondicionada en envases apropiados de cierre hermético y sometida a» una esterilización por el calor. La preparación de estas conservas se ajustará en lo pertinente a lo establecido para los derivados de cárneos en el presente decreto. Las conservas de carnes envasadas, después de terminada su elaboración deberán mantenerse en observación durante seis días como mínimo, en estufas apropiadas a 37° C, a efectos de efectuar el control de esterilización y envasado antes de proceder a su distribución. El producto terminado deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el presente Título (*)

Fuente artículo 273 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Dice el original: "decreto".

Artículo 2081 (274) Carne vacuna curada y cocida: Comed Beef.- Es una conserva preparada con carne vacuna, desosada, trozada, curada y cocida. El contenido de humedad a 100-105° C del producto terminado, libre de grasa, no será mayor de 68% y las cenizas inferiores a 4% a 500-550° C.

Fuente artículo 274 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2082 (275) Carne ovina curada y cocida: Comed Mutton.- Carne de cerdo curada y cocida: Comed Pork.- Son conservas elaboradas con carne ovina y porcina, respectivamente, en las mismas condiciones que el Comed Beef. Tendrán la misma composición centesimal media que la del Comed Beef, pudiendo llegar- en la preparada con carne porcina- a una cantidad de líquido del 22%.

Fuente artículo 275 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2083 (276) Carne vacuna sin curar o cocida (Boiled Beef)-- Es la conserva preparada con el "Comed Beef" pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Fuente artículo 276 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2084 (277) Carne ovina sin curar y cocida (Boiled Mutton).- Es la conserva elaborada como el Comed Mutton, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Carne porcina sin curar y cocida: (Boiled Pork).- Es la conserva elaborada como el Corned Pork pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

Rabo o cola de vacuno: Ox. Tail.- Es la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígenas de los vacunos con sus músculos adheridos curados o no y cocidas.

Fuente artículo 277 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2085 (278) Lengua de vacuno: (Ox Tongue). Lengua de ternero (Veal Tongue).- Es la conserva elaborada con lenguas de vacunos adultos o de terneros despojados de sus mucosas, huesos, y cartílagos, curadas y cocidas.

El contenido total del envase podrá completarse con trozos de lengua. Tendrá la siguiente composición centesimal media: Agua 55% - Prótidos 19% - Lípidos 22% - Cenizas 4% - a 500-550° C.

Fuente artículo 278 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2086 (279) Lengua de ovino: (Lamb's Tongue).- Es la conserva elaborada con lenguas de ovinos despojados de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor de 10%. Tendrá la siguiente composición centesimal media: Agua 50% - Prótidos 20% - Lípidos 26% - Cenizas 4% a 500- 550° C.

Fuente artículo 279 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2087 (280) Estofado con salsa: (Steweeef Beef).- Es la conserva elaborada con carne de vacuno, aderezada con salsa o tuco.

Fuente artículo 280 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2088 (281) Cassoulet- Es la conserva elaborada con carne de cerdo adobada, guisada con el agregado de porotos blancos.

Fuente artículo 281 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2089 (282) Ragout.- Es la conserva elaborada con trozos de carne y hortalizas.

Fuente artículo 282 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2090 (283) Chili con carne.- Es la conserva preparada a base de carne vacuna o porcina cortada fina, curada o no, guisada y con el agregado de porotos y ají picante. El producto terminado tendrá un mínimo de carne del 40%.

Fuente artículo 283 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2091 (284) Albóndigas: (Meat Rissole).- Es la conserva elaborada con carne picada con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa se divide en pequeñas esferas.

Se cuece y se adiciona salsa en cantidad que no exceda del 40% del peso total del producto terminado.

Fuente artículo 284 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2092 (285) Buseca: (Ox Tripr).- Es la conserva preparada con mondongo blanqueado cortado en tiras o en trozos cocido y guisado.

Fuente artículo 285 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2093 (286) Pasta de carne. Paté de Carne: (pote meat).- Es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.

Fuente artículo 286 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2094 (287) Pasta de hígado. (Pate de Foie).- Es la conserva elaborada a base de pasta de hígado, grasa con el agregado o no de leche, huevos, almidones y condimentos.

Fuente artículo 287 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2095 (288) Pasta de hígado graso.- (Paté de Foie Gras).- Es la conserva preparada con pasta de hígado de ganso o pato sometidos a una alimentación especial a tal efecto. Podrá ser adicionada de carne y grasa de cerdo.

Fuente artículo 288 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2096 (289) Pasta de Lengua.- (Paté de Lengua). (Pote Tongue).- Es la conserva elaborada con pasta de lengua privada de mucosa, huesos, y cartílagos.

Fuente artículo 289 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2097 (290) Jamón del diablo.- (Devillet Jam).- Es la conserva preparada con pasta de pernil de cerdo condimentada con especias y cocida.

Podrá reemplazarse la carne de cerdo- hasta en un 46%- por carne de vacuno en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta.

Jugo concentrado de carne, caldos y extractos de carne.

Fuente artículo 289 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2098 (291) Jugo de carne concentrado: (Concéntrate Meat Juice).- Es el producto obtenido por concentración del líquido plasmático del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles. No podrá contener sustancias no autorizadas. Su extracto seco no contendrá más de un 1 5% de cenizas con presencia de no más de 2.5% de cloruros expresado en cloruro de sodio. La cantidad de anhídrido fosfórico estará comprendida entre dos y cuatro por ciento y la de nitrógeno total no será inferior al doce por ciento ambos expresados sobre sustancia seca. La fracción nitrogenada contendrá no menos de 35% de proteínas coagulables y no más de 40% de bases creatínicas. No podrá expenderse o rotularse como "Extracto de carne".

Fuente artículo 291 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2099 (292) Caldo.- Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción en agua, de carnes, huesos o vísceras con o sin el agregado de vegetales.

Fuente artículo 292 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2100 (293) Caldo de carne concentrado o Extracto fluido de Carne.- Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción de carne en agua que ha sufrido una deshidratación parcial. Su consistencia será fluida y el contenido de sólidos totales estará comprendido entre 50 y 75 %.

Responderá a las exigencias establecidas para el Extracto de Carne, salvo en lo que se refiere a su concentración.

Fuente artículo 293 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2101 (294) Extracto de carne de primera calidad.- Es el producto obtenido por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Presentará los siguientes caracteres: el contenido en agua no será superior al 16% - el contenido en cloruro de sodio no excederá del 5 % - la creatina y la creatinina valoradas en conjunto no será inferior al 7%, el nitrógeno amoniacal no será mayor de 0.5% y el nitrógeno total no será inferior del 7%.

La solubilidad en agua frías será total, tolerándose sólo vestigios de materias insolubles.

No deberá contener: dextrinas, albúminas, coagulables, caseína, extractos de levaduras. Se tolerará vestigios de gelatina.

Fuente artículo 294 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2102 (295) Extractos de carne de segunda calidad.- Los extractos de carne que tuvieran un valor conjunto de creatina y creatinina inferior al 7%, pero superior a 5%, un contenido de agua no mayor de 22%, y de cloruro de sodio no mayor de 10% y conservaren los demás componentes dentro de los valores establecidos en el artículo anterior, serán considerados de segunda calidad.

Fuente artículo 295 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2103 (296) Sopa.- Es la conserva elaborada con la base de caldo y el agregado de alimentos sólidos de origen animal o vegetal.

Fuente artículo 296 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Caldos y sopas deshidratados (*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 23)

Artículo 2104 (297) Se entiende por caldos deshidratados, los preparados sólidos obtenidos por deshidratación de caldos de composición diversa que contienen algunos de los siguientes ingredientes: carnes, extractos de carnes, sal de cocina, grasas alimenticias, vegetales y extractos de vegetales, hidrolizados de proteínas, condimentos especias, aditivos, aromatizantes y exaltadores del sabor, autorizados, que se destinan al consumo humano previa adición de agua.

Deben cumplir las siguientes exigencias: Humedad, máximo 8%, materia grasa máximo 18%; sal de cocina expresado en Cloruro de sodio, máximo 60%.

Y no menos de 1.3% de nitrógeno Kjeldhal y de 0.4 % de creatina. Todos ellos determinados sobre sustancia seca.

Fuente artículo 297 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2105 (298) Caldo deshidratado de carne.- Es el producto obtenido por la deshidratación, hasta consistencia sólida de caldo de carne adicionado o no de condimentos y aditivos autorizados. El producto terminado podrá presentarse compacto o en forma de polvo grueso y deberá responder a la siguiente composición: proteínas totales, 16% -lípidos de 10 a 18% como máximo, almidones 8% como máximo - cloruro de sodio 36% como mínimo y agua 8% como máximo. Deberán ser envasados en forma que se mantengan protegidos de la humedad. Los caldos deshidratados que se identifiquen con el nombre de la carne de una especie determinada (ejemplo: Caldo deshidratado de gallina) deberán contener una cantidad apreciable de la misma que confiera al producto los caracteres organolépticos correspondientes- pudiendo contener pequeños trozos de esa carne.

Fuente artículo 298 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2106 (299) Los caldos que se designen con el nombre de una carne determinada (por ejemplo: caldo de gallina), deben contener una proporción apreciable de la misma suficiente para dar al producto los caracteres organolépticos correspondientes con un mínimo de 2.6% de nitrógeno Kjeldhal.

Fuente artículo 299 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2107 (300) Prohíbese la adición de "colorantes de cualquier naturaleza (vegetales-animales, sintéticos, carotenos, y carotenoides) a caldos excepto cúrcuma.

Fuente artículo 300 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2108 (301) Se entiende por sopas deshidratadas los preparados constituidos por caldos deshidratados adicionados de productos animales o vegetales, pudiendo contener pastas alimenticios harinas de leguminosas y otros.

Fuente artículo 301 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2109 (302) Las sopas deshidratadas se ajustarán a las siguientes exigencias:
Humedad máximo 16%, nitrógeno total en sustancia seca no menos 2% y en las sopas con caldo de carne en mínimos 3.5%; cloruro de sodio máximo 50%; materia grasa sobre sustancia seca, máximo 1 5%.

Fuente artículo 302 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2110 (303) Cuando estos preparados posean una denominación determinada, cumplirán las exigencias establecidas en los artículos anteriores y-además- las que corresponden a sus componentes de acuerdo al presente Título (*).

Fuente artículo 303 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Dice "decreto".

Artículo 2111 (304) Prohíbese el agregado de colorantes a las sopas deshidratadas, así como de cualesquiera sustancias extrañas a la composición declarada en el envase.

Fuente artículo 304 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2112 (305) La rotulación de caldos y sopas deshidratadas responderá a su verdadera naturaleza y composición.

Fuente artículo 305 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sopas - Cremas de vegetales

Artículo 2113 (306) Las denominadas "sopas - cremas de vegetales contendrán la proporción o porcentaje del vegetal respectivo que se declare en su rotulación y no más de 2.5% de grasa una vez diluidas en el agua indicada en el envase que las contenga.

Fuente artículo 306 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección V

Comercialización de productos procedentes de la fauna indígena o silvestre

Artículo 2114 (307) Entiéndese por "productos de caza" o "productos de la fauna indígena" los ejemplares mamíferos o aves procedentes de la caza no deportiva sacrificados por métodos aceptados para la captura de piezas pertenecientes a la fauna indígena nacional considerada comestible, tales como: liebres, mulitas, jabalíes, carpinchos, venados, ciervos, peludos, lobos de río, cabras silvestres, perdices, patos y gansos silvestres, palomas de monte, torcazas, faisanes, becasinas, pavitas de monte y otros ejemplares comercializables tradicionalmente para la alimentación.

Fuente artículo 307 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2115 (308) Las reses y aves silvestres o indígenas se ofrecerán al consumo en piezas enteras, sin cuerear o pelar-excepto las especies pilíferas o de cueros comercializables-debiendo pro- cederse a la evisceración inmediatamente a su captura.

Fuente artículo 308 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2116 (309) Prohíbese la circulación, comercialización, industrialización o depósito de las piezas que ofrezcan dudas sobre su estado sanitario, tales como las que presenten olores anormales o las afectadas por parasitosis, hemorragias, tumores, abscesos peritoneales, infiltraciones anormales en vísceras cavitarias, módulos linfáticos anormales, y otras características propias de enfermedades, infecciones o infestaciones.

Fuente artículo 309 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2117 (310) Se decomisará de inmediato toda pieza o parte de ella:

- a) Que responda afirmativamente a la reacción de Eber;
- b) Que no ofrezca caracteres organolépticos buenos o sea carnes de color característico, olor agradable, consistencia firme y elástica a la presión de los dedos los que no deberán humedecerse al oprimir la carne;

- c) Que presente carnes de color atípico, tal como el púrpura oscuro (característico de muerte natural no producida por sacrificio para el consumo) olor extraño anormal o sulfhídrico, larvas, consistencia fofa o ictericia.

Fuente artículo 310 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2118 (311) Todo mamífero o ave- procedente de la caza- o parte de ellos se ofrecerá al consumo en estado fresco, sin someterse a ningún tratamiento destinado o sospechado de destinarse a ocultar o desfigurar estados de abombamiento y putrefacción, tales como baños de vinagre, solución de ácido acético u otros.

Fuente artículo 311 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección VI

Pescados y Mariscos (*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 14)

Artículo 2119 (312) Las características de las diversas variedades de pescado comestible en cualquier lugar donde se encuentren será:

Escamas brillantes de desprendimiento dificultoso;

Branquias de color rojo vivo y brillante;

Ojos salientes, córnea convexa clara y transparente;

Carne blanca, firme y elástica, recuperándose inmediatamente a la presión de los dedos;

Porción abdominal rosada, no abultada en los no eviscerados y abertura anal bien cerrada;

Olor característico, no desagradable ni fuerte.

Fuente artículo 312 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2120 (313) Prohíbese la existencia de filetes preparados para su venta, así como de trozos de pescados crudos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabezas, ojos y branquias.

La subdivisión o fraccionamiento en trozos o filetes se efectuará exclusivamente a pedido y en presencia del comprador para su entrega inmediata, salvo cuando se trate de establecimientos que por su naturaleza, instalaciones, controles higiénicos -sanitarios y volumen de sus operaciones, se autoricen expresamente a ello, o de grandes peces, tales como el atún que podrán expenderse trozados.-

Fuente artículo 313 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2121 (314): Los mejillones se expenderán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas, contendrán agua en abundancia y presentarán movimientos de las mantas al excitarse.

Los mejillones que presenten valvas abiertas se decomisarán en el acto, aplicándose a sus expendedores o tenedores las sanciones correspondientes.-

Fuente artículo 314 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2122 (315): Prohíbese la venta, exposición o transporte de crustáceos muertos por cualquier causa, excepto por su cocción en agua salada hirviendo.-

Fuente artículo 315 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2123 (316). Los moluscos cefalópodos (calamar) presentarán la piel suave y húmeda, ojos brillantes, y carne elástica y consistente.

Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se venderán vivos: llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.

Fuente artículo 316 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2124 (317): Se decomisará de inmediato, todo producto de pesca que se encuentre:

- a) En mal estado de conservación o higiene, así como en lugares sucios o impropios;
- b) Procedentes de capturas realizadas en zonas contaminadas;
- c) Que presenten signos de enfermedad microbiana, parasitaria o de intoxicación;
- d) Que se expendan mutilados en trozos o bifes
- e) Ineptos, por cualquier otro motivo, para la alimentación.-

Fuente artículo 347 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

SECCION VII

HUEVOS

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 15)

Artículo 2125 (318): Con la designación de huevos, se entienden los huevos frescos de gallina. Cuando provengan de otras aves se indicará la especie a la que pertenecen.-

Fuente artículo 318 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2126 (319): Se entiende por huevo fresco aquel que no ha sido sometido a procedimientos de conservación salvo refrigeración entre 0° y 2° C y humedad relativa comprendida entre 80 y 90% durante un máximo de tiempo de 30 días.-

Fuente artículo 319 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2127 (320): Deberán satisfacer las siguientes exigencias o condiciones:

- 1) Observados al ovoscopio deben de ser totalmente claros, sin sombra; la yema será apenas perceptible y la cámara de aire no excederá de 10 milímetros de altura;
- 2) La cáscara será fuerte, limpia y la clara firme, transparente y homogénea
- 3) La yema será de color uniforme del amarillo claro al rojizo sin presentar adherencias con la cáscara. Cuando se vierta en un plato deberá aplanarse poco;
- 4) El contenido de nitrógeno amoniacal total (yema y clara) estará comprendido entre 2 y 30 p.p.m.;
- 5) El pH de la clara será de 7,6 y el de la yema de 6,4.

Fuente artículo 320 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2128 (321) Podrá venderse con la denominación de huevo fresco, sin la inscripción en su cáscara, el que hubiere estado sometido hasta 30 días al frío a temperatura máxima a 0°C.

Fuente artículo 321 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2129 (322) Se entiende por huevo conservado aquel que ha sufrido un proceso físico o químico comprendido en los procedimientos a que se refiere el artículo 2126 (*) con el fin de prolongar su aptitud de alimento.

Fuente artículo 322 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*1) citar artículo 319

Artículo 2130 (323) Se entiende por huevo refrigerado el que ha sido sometido a la acción del frío durante más de 30 días, a una temperatura entre 2° C y 6° C y una humedad relativa entre 80 y 90%, debiendo figurar, en caracteres visibles y en cada huevo, la palabra refrigerado.

Fuente artículo 323 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2131 (324) Se entiende por huevo congelado el que ha sido sometido al frío a una temperatura entre menos de 12° y menos 18° C (congelación lenta) o a menos 25° C (congelación rápida) y se rotulará "congelado".

Fuente artículo 324 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2132 (325) Se admitirá exclusivamente la conservación de huevos refrigerados en "atmósfera controlada" cuando el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario acepte o apruebe la composición del gas utilizado.

Fuente artículo 325 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2133 (326) Cuando la conservación se efectúe por inmersión en soluciones especiales, éstas serán previamente autorizadas por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 326 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2134 (327) Se considerarán huevos ineptos para la alimentación a los que posean alguna de las siguientes características:

- 1) Cuando observados al ovoscopio, presentan una zona oscura.
- 2) Cuando- al quebrar su cáscara- la yema se rompa con facilidad, o la clara haya perdido su consistencia y ocupe una superficie dos o tres veces mayor que la de un huevo fresco;
- 3) Cuando el nitrógeno amoniacal total (clara y yema) exceda de 3 1 p.p.m;
- 4) En estado de putrefacción, hemorrágico, con mohos o embrión en franco desarrollo;
- 5) Cuando el contenido estuviere parcialmente deshidratado o presentare manchas de origen microbiano o parasitario;
- 6) Cuando contenga cuerpos extraños;
- 7) Cuando se comercialicen previamente lavados;

8) Fuente artículo 327 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2135 (328) Los huevos ineptos se inutilizarán inmediatamente, en presencia del personal del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario. En la misma forma se procederá respecto de aquellos que se encuentren en depósito y se hallen en malas condiciones.

Se decomisará -asimismo- toda partida de huevos de consumo en que la proporción de ineptos supere el 25% del total. Cuando se trate de partidas de huevos depositados en Cámaras Frigoríficas o en piletas de conservación, se procederá al decomiso cuando los ineptos excedan del 15% del total.

Fuente artículo 328 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2136 (329) Se entenderá:

- 1) Por huevo entero desecado o en polvo, el obtenido por desecación adecuada de huevos;
- 2) Por yema desecada o en polvo el producto resultante de la correcta desecación de la yema;
- 3) Por clara de huevo desecada, el producto que se obtiene de la desecación apropiada de la clara de huevo;

Se cumplirá en estos casos- las exigencias y condiciones previstas en el presente Título

(*)

Fuente artículo 322 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Texto ajustado.

Artículo 2137 (330) Se permitirá agregar antihumectante a los productos desecados a que se refieren los Arts. anteriores, previa autorización del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, debiendo declararse en la rotulación de los envases en que se expendan o transporten.

Fuente artículo 330 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

CAPITULO IX

Alimentos grasos(*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 17)

Sección I

Grasas

Artículo 2138 (331) Se entiende por grasas a las mezclas de los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20°C son sólidos.

Fuente artículo 331 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2139 (332) Las grasas, pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos adecuados y aceptados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Se clasifican en:

1. Las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas);
2. Las modificadas (aceites y grasas hidrogenados);
3. Las mezclas de las anteriores (A y B) sin fase acuosa (shortering);
4. Las mezclas de las indicadas en los ordinales A) y B) con fase acuosa (margarinas).

Art. 333 Se entiende por grasa comestible desde el punto de vista higiénico:

Art. 333- Se entiende por grasa comestible desde el punto de vista higiénico:

- a) Las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y tejidos adiposos inalterables y limpias de animales bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves, sacrificados en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial. Una vez elaboradas, las grasas deberán cumplir las demás exigencias que se establecen en este decreto;

- c) Las grasas de origen vegetal, que una vez elaboradas cumplan las exigencias de este decreto;
- d) Las mezclas de ambas.
- 21) Fuente artículo 332 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2140 (334) _ Se considera grasa virgen a la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimiento físicos (mecánicos o térmicos) -excluida la fusión a fuego directo- y purificación por operaciones tales como lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

Se permitirá la neutralización o refinación alcalina de grasas vírgenes que presentan valores de acidez libre excesivos, siempre que su índice de peróxidos no supere la cifra de 20 miliequivalentes de oxígeno por quilogramo.

Fuente artículo 334 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2141 (335) Se considera grasa refinada a la grasa virgen que ha sido sometida a proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.

Fuente artículo 335 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2142 (336) Las grasas comestibles elaboradas deberán cumplir las siguientes especificaciones generales.

		Grasas vírgenes	Grasas refinadas
Acides libre expresada en ácido oleico	máximo	1.0%	0.5%
Índice de peróxido en miliequivalentes de oxígeno por quilogramo	máximo	20.0	10.0
Materias volátiles a 150°C	máximo	0.3%	0.3%
Impurezas insolubles en éter de petróleo	máximo	0.05%	0.05%
Contenido en jabones	máximo	50 p.p.m.	50 p.p.m.
Contenido en hierro	máximo	50 p.p.m.	0.1 p.p.m.
Contenido en cobre	máximo	0.4 p.p.m.	0.1 p.p.m.
Contenido en plomo	máximo	0.1 p.p.m.	0.1 p.p.m.
Contenido en arsénico	máximo	0.1 p.p.m.	0.1 p.p.m.

Fuente artículo 336 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2143 (337) Se entiende por grasa de cerdo comestible, la grasa separada de los tejidos y huesos del cerdo (sus scrofa) en las condiciones higiénicas indicadas anteriormente sobre grasas comestibles.

La grasa comestible elaborada deberá cumplir las especificaciones que se establecen en el artículo anterior y presentará además las siguientes características:

Índice de refracción a 45°C	1.4559- 1.4609
Índice de iodo (wijs)	45 70
Índice de saponificación	192 203
Temperatura de solidificación de los ácidos grasos (título) máx.	45°C

Fuente artículo 337 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2144 (338) Se entiende por primera extracción (primer jugo) el producto que se obtiene por fusión de la grasa de corazón, de riñones y de mesenterio de animales bovinos. No contendrá grasa de recortes ni de huesos.

Deberá responder a las siguientes características:

Índice de refracción a 40°C	1.448-1.460
Título	42,5 – 47°C
Índice de saponificación	190 – 200
Índice de iodo (wijs)	32 – 47

Fuente artículo 338 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2145 (339) Se entiende por sebo o grasa de vacuno o de ovino el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos, recortes, músculos y huesos de bovinos (Bos taurus) u ovinos (Ovis aries) respectivamente.

Deberán responder a las siguientes características:

Índice de refracción a 40°C	1.448- 1.460
Índice de saponificación	190- 202
Índice de iodo (wijs)	32-50
Título máx.....	46°C

Fuente artículo 339 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2146 (340) La grasa de primera extracción (primer jugo) así como los sebos o grasas de vacunos u ovinos, para ser considerados de calidad comestible, deberán cumplir con las exigencias establecidas anteriormente.

Fuente artículo 340 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2147 (341) Se entiende por oleo-margarina comestible el producto resultante de la separación de oleo-estearina de las grasas de calidad comestible de vacuno u ovino (primer jugo) o (sebo o grasa de vacuno u ovino).

Presentará las siguientes características de tipificación:

Punto de fusión (wilye)	Máx. 38°C
Título	Máx. 42°C
Índice de iodo	Máx. 48

El punto de fusión de Wiley no será superior a 45°C y su contenido en catalizadores

residuales podrá ser, como máximo de 4 p.p.m.

El producto elaborado deberá, ajustarse además a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Fuente artículo 341 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2148 (342) Se entiende por grasa o aceite hidrogenados o endurecidos comestibles al producto resultante de la hidrogenación de aceites y/o grasas de calidad comestibles. Los productos elaborados deberán haber sido sometidos a la refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Fuente artículo 342 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2149 (343) Se entiende por "Shortening" los aceites vegetales hidrogenados y las mezclas de aceites, aceites hidrogenados y grasas animales o vegetales comestibles que al ser utilizados en la elaboración de tortas, galletitas, etc. le confieren una textura especial característica.

Podrán contener hasta un máximo de 10% de mono y diglicéridos u otro emulsionante comestible autorizado y deberán tener autorización previa del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Responderán además a las siguientes exigencias:

Acidez libre en ácido oleico, máx. 0.5%; humedad 1.0%; impurezas 0.05m% jabones, 0.005%; níquel 4 p.p.m.; índice de peróxidos, 10 miliequivalentes de oxígeno por kilogramo.

Fuente artículo 343 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2150 (344) Se entiende por margarina el alimento en forma de emulsión (tipo agua aceite) sólida, más o menos plástica, constituida principalmente por grasas y aceites comestibles que pueden provenir o no, parcialmente de la leche, fermentada por bacterias lácticas seleccionadas.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

5. Materia grasa, mínimo 80%;
6. Agua, máximo 16%;
7. A la temperatura de 20°C deberá ser sólida;
8. Contener como sustancia testigo entre 0.1 y 0.3% de almidón;
9. Emulsionantes tales como lecitinas de huevo o soja mono y diestearatos, en la cantidad máxima de 0.5%;
- f) Podrá añadirse cloruro de sodio, azúcares y vitaminas A y D, quedando prohibido mencionar estas dos últimas en el rótulo;'
- g) Características microbiológicas en la prueba de recuento;

Contendrá como máximo 5 0.000 gérmenes comunes por gramo; 10 gérmenes del grupo coliforme por gramo, sin la presencia de E coli, 20 hongos y levaduras por gramo y ausencia de gérmenes patógenos.

Deberá revelar la presencia de microorganismos de la fermentación láctica.

Contaminantes	Dosis máxima
Hierro (Fe)	1.5 mg/kg
Cobre (Cu)	0.1 mg/kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Arsénico (As)	0.1 mg/kg

Fuente artículo 344 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2151 (345) La margarina destinada a la venta al por menor se trasladará fuera de la fábrica contenida en envases originales de papel o cartón impermeable, autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, con la inscripción de la palabra margarina en caracteres no menores de 1 cm. de altura y 2 mm. de grueso. Las denominaciones, marcas de fantasía, estarán separadas de la palabra margarina y su tamaño será -como máximo- la mitad de aquélla.

No podrá figurar en el envase, rótulo o propaganda -bajo ningún concepto- la palabra manteca.

Fuente artículo 345 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2152 (346) Podrán adicionarse a las grasas, comestibles naturales y sus mezclas, a los aceites y grasas hidrogenados y a los shortenings y margarinas, los siguientes antioxidantes y sinérgicos en cantidad máxima:

- b. Galatos de propilo y dodecilo, aislados o combinados, 100 mg/kg.;
- c. Hidroxibutilanisol (B.H.A.) 200 mg/kg., aislado o combinado;
- d. Hidroxibutil-tolueno (B.H.T.) 200 mg/kg aislados o combinados;

- e. Cualquier combinación de galatos con B.H.A. o con B.H.T. o con ambos, 200mg/kg. Pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg;
- f. Palmitato o estearato de ascorbilo, 200 mg/kg, aislados o combinados;
- g. Tocoferoles naturales y sintéticos, sin límites;
- h. Acido cítrico y citrato de sodio, sin limitación;
- i. Citrato de isopropilo y citrato de monoglicérido 100 mg/kg, aislados o combinados;

9) Fuente artículo 346 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2153 (347) En los alimentos grasos a que se refiere el presente capítulo, prohíbese expresamente el agregado de colorantes, aromatizantes o saborizantes de cualquier tipo, origen o naturaleza.

Fuente artículo 347 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II

Aceites

Definición

Artículo 2154 (348) Se entenderá por aceite a las mezclas de los triglicéridos naturales de ácidos grasos fluidos a la temperatura de 20°C.

Se consideran comestibles los admitidos como aptos por el presente decreto, que se extraerán de semillas y frutos oleaginosos sanos y limpios mediante procesos de elaboración que se ajusten a lo establecido en este cuerpo de normas.

Deberán presentarse límpidos a 20°C y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído y su olor y sabor corresponderán a los mismos.

Fuente artículo 348 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2155 (349) Se clasifican de la siguiente manera:

- i. Aceite crudo o bruto: el que no sufrió tratamiento físico o químico capaz de modificar sus características naturales;
- ii. Aceite virgen: es el que ha sido obtenido por presión mecánica o por solventes autorizados seguida o no de lavado, filtración y sedimentación;
- iii. Aceite refinado: el que ha sido sometido a procesos de refinación (neutralización, blanqueo, desodorización) y filtración en frío;
- iv. Aceite genuino de (nombre de la materia prima) será el proveniente de una sola especie vegetal y que responda a las especificaciones de este decreto;
- v. Aceite mezcla de (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos utilizados) es el que proviene del corte binario de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquiera de ellos no será inferior al 25%.

Exceptúanse los cortes, con aceites de oliva, admitiéndose - para este último- una proporción mínima no inferior al 15%.

Prohíbese la elaboración y la comercialización de cualesquiera aceites no expresamente comprendidos en la clasificación precedente o que no se ajusten a las especificaciones y exigencias previstas en este capítulo.

Fuente artículo 349 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2156 (350) Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma (incluso el frutado artificial, o sea la maceración de frutas) o color o a modificar sus caracteres físicos o químicos.

Fuente artículo 350 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2157 (351) Se considerarán ineptos para el consumo:

1. Los que presenten olor, color o sabor extraños o rancios o que contengan aceites de origen mineral;
2. Los aceites refinados que tengan una acidez superior a 0.3% expresada en ácido oleico a excepción del aceite de oliva, que tiene especificaciones especiales;
3. Los que tengan un índice de peróxido superior a 10 mEq. (miliequivalentes) de oxígeno por kilogramo (20 mEq. para el aceite de oliva) o un umbral de rancidez para la reacción de Kreiss en que su coloración exceda a la que tiene una solución de permanganato de potasio de 0.00012%;
4. Los que contengan más de 0.005% de jabón, 1,5 p.p.m. de hierro y 0.1 p.p.m. de cobre plomo y arsénico independientemente;
5. Los que contengan 0.05% de sedimento o impurezas insolubles;
6. Los extraídos por solventes no autorizados, o que presenten restos de ellos;
7. Los que contengan más de 0.2% de sustancias volátiles a 105°C;
8. Los aceites de recuperación excepto el aceite de soja, siempre que haya sufrido una alteración natural.

Fuente artículo 351 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2158 (352) Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles serán previamente autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario y procederán de la redestilación de nafta de "topping" con exclusión absoluta de nafta de "craking".

Serán incoloros y límpidos no dejarán depósitos no contendrán agua ni materias extrañas, darán reacción negativa del "ensayo Doctor" y en las pruebas de destilación su punto de sequedad no será mayor de 92°C.-

Fuente artículo 352 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2159 (353) Se admite como aceite de algodón , colza (nabo) , girasol, uva, maíz, maní y soja a los extraídos de las semillas o frutos correspondientes y cuyas características físicas y químicas correspondan a las de la tabla siguiente:

		Índice	Índice	Índice		Bellier	Densidad
ACEITE	Materia prima	Saponificación	Refracción	Yodo-Wijs	Insaponificable	(mod.)	20°/20
algodón	Gossypium	189-198	40°C		Éter		0.918
	Diversos		1458		Petróleo	19°5-	0.926
	Glisine		1466	99-	Máx.15g/kg	21	
			1466	119			

soja	soja	189-195	1470 1465	120- 143	Idem	17°- 21°	0.919 0.925 0.917
maíz	Zea-maíz Helianthus	187-195	1468 1467	123- 128	Máx.28g/kg	16°- 22°	0.925 0.913
girasol	Annus L.	188-194	1469	110- 143	Máx. 15g/kg	22°- 27°	0.923
maní	Arachis Hipogea	187-196	1460 1465	30- 106	Máx. 10g/kg	38°- 42°	0.914 0.917
vitis	Vinífera Brassica	185-196	14645- 1.4688	120- 140	Máx. 20g/kg	11°- 16°	0.906 0.919
Colza o nabo	Napus o campestris	168-181	1465- 1469	4-120	Idem	22°- 26°	0.910 0.920

Fuente artículo 353 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2160 (354) Las características físicas y químicas que se exigirán a los aceites de oliva serán las siguientes

Características físicas y químicas	Aceite virgen	Aceite refinado
	0.910	0.915
Densidad 25°/25°	3.4	3.4
Índice de acidez	1.4603	1.4622
Índice de refracción a 40°C	188	197
Índice de yodo	76	92
Índice de Bellier (mod.)	11°	16°
Escualeno mg/100g	120	650

Artículo 2161 (355) Los aceites comestibles se rotularán y expenderán de acuerdo a la materia prima utilizada en su elaboración, de acuerdo a la clasificación establecida en el artículo 2155(*1)

Ejemplo: aceite genuino de girasol, de maní, etc.

(*1) Fuente artículo 355 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2162 (356) Se admitirá el agregado indicándose en el rótulo de los siguientes antioxidantes y sinérgicos:

- Galatos de propilo y dodecilo o sus mezclas, máximo 100 p.p.m. total, ya se usen aislados o total de la mezcla;
- (B.H.A.) Butil-Hidroxi-Anisol máx. 200 p.p.m.;
- (B.H.T.) Butil-Hidroxi-Tolueno máx. 200 p.p.m.;
- Mezcla de galatos B.H.A. y B.H.T. total máx. 200 p.p.m; no debiendo contener de galatos más de 100 p.p.m.;
- Tocoferoles naturales y sintéticos, sin límite hasta usar la cantidad necesaria;
- Palmitato y estearato de ascorbilo o aislado o mezclado, máxima 200 p.p.m.
- Acido cítrico fosfórico, citrato de monoisopropilo, máximo 100 p.p.m. aislados o mezclados.

Fuente artículo 356 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

CAPITULO X

Alimentos farináceos Sección I . Cereales(*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 18)

Artículo 2163 (357) Definición. Se entiende por cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas siguientes: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, y cuando así lo establezca el Poder Ejecutivo el sorgo.

Los cereales destinados a la alimentación humana, deben presentarse sanos, secos, limpios y satisfacer las exigencias del Análisis de Calidad que determine el Poder Ejecutivo.

La humedad será la adecuada para permitir su almacenamiento sin alteraciones.

Queda permitido el pulimiento y abrillantado de cereales descortezados (arroz, cebada y otros) mediante glucosa, siempre que al aumento de peso resultante de esta operación no exceda de 0.5%.

Se admitirá también el blanqueamiento con anhídrido sulfuroso máximo 400 p.p.m. en el cereal así como el uso de ozono.

Fuente artículo 357 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2164 (358) Los cereales podrán presentarse también como cereales inflados laminados o en copos obtenidos por procedimientos industriales autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 358 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Arroz

Artículo 2165 (359) Se entiende por arroz el fruto o grano de Oriza sativa L. Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, blancos o ligeramente amarillentos, libres de sustancias extrañas y parásitos, en buen estado de conservación y presentarán las siguientes características:

Humedad máx. 13%
Cenizas totales máx. 0.6%

Fuente artículo 358 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2166 (360) De acuerdo a sus características se clasifican comercialmente en los siguientes tipos:

1. Doble Carolina. constituido por la variedad Fortuna u otras de granos similares de forma cilíndrica muy alargada de mayor tamaño que los otros tipos.

2. Carolina. constituido por la variedad Bluerose y otras de granos similares de forma cilíndrica o alargada y de tamaño algo inferior a la anterior.
3. Japonés. constituido por las variedades Japonés común, japonés precoz, yamaní y otras de granó similar más corto y convexo que el tipo anterior.

Fuente artículo 360 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2167 (361) Se reconocen como defectos los siguientes:

- a. Grano rojo (arroz capín o estriado) cuando presenta una coloración rojiza (estrías);
- b. Enyesado, el que presenta un aspecto blanco y opaco;
- c. Manchados, los que se caracterizan por tener puntos negros u oscuros;
- d. Quebrados, los que presentan partidos con un tamaño menor del 50% de su tamaño original.

Fuente artículo 361 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2168 (362) El arroz tipo Carolina que circule o se expenda con las designaciones de extra y de común presentará como máximo los siguientes porcentajes de defectos:

DEFECTOS	EXTRA	COMÚN
Granos rojos estriados	5%	10%
Enyesados	2%	4%
Manchados	1%	4%
Quebrados	15%	25%

Fuente artículo 362 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2169 (363) Se reconocen los siguientes productos y subproductos derivados del arroz:

- i. Arroz entero, o sea, el grano descascarado (sin glumas ni glumelas);
- ii. Arroz pulido, abrillantado o no es el grano descascarado al que se le ha quitado el pericarpio (afrecho) y la aleurona y pulido por fricción. Se puede abrillantar por fricción con agregado de glucosa o jarabe de glucosa en proporción no mayor de 8 por mil;
- iii. Arroz quebrado, es el grano partido en cualquier sitio;
- iv. Puntas de arroz, son las puntas del grano de arroz;
- v. Arrocin, está constituido por los fragmentos y harina de albumen que se separa cuando se abrillanta el arroz.

Fuente artículo 363 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2170 (364) Queda prohibido la utilización o venta -en alimentos humanos- del arrocin y del afrechillo o cáscara de arroz, así como su tenencia en las fábricas de alimentos para uso humano a excepción de los molinos productores.

Fuente artículo 364 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Cebada

Artículo 2171 (365) Con el nombre de Cebada Mondada, se entiende los granos sanos, limpios y en buen estado de conservación del *Hordeum Vulgare*, L. en sus variedades de consumo humano, privados de sus tegumentos exteriores.

No contendrán más de 3.5% de cenizas.

Con el nombre de Cebada perlada, se entiende los granos de cebada mondada a los que se les ha dado la forma esférica por procedimientos adecuados.

No debe contener más de 3% de cenizas.

Fuente artículo 365 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2172 (366) Con el nombre de Malta o Cebada malteada, se entiende el grano de cebada sometido a un proceso de malteación (germinación y ulterior secado).

Las maltas de otros cereales se denominarán de acuerdo a su procedencia, por ejemplo: malta de trigo y otras.

Fuente artículo 366 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Avena

Artículo 2173 (367) Con el nombre de avena laminada, se denomina el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentados o ligeramente tostados, de las variedades propias de la *Avena sativa* L. con glumas y glumelas no fibrosas.

No contendrá más de 13% de humedad, 2,7% de fibra, ni más de 2.5% de cenizas.

Fuente artículo 367 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Maíz

Artículo 2174 (368) Con el nombre de Maíz se designa los granos limpios, sanos y en buen estado de conservación del *Zea mays* L.

No contendrá más del 5% de cenizas.

Fuente artículo 368 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2175 (369) Se reconocen como productos derivados del maíz, los siguientes:

1) Pororó. Se entiende por tal el maíz blanco, de aspecto vítreo, reventón, de grano chico (pisingallo), tostado en forma adecuada con o sin azúcar;

2) Sémola fina de maíz (generalmente llamada harina de maíz). Debe cumplir las siguientes exigencias o condiciones: humedad máxima 15,5%, acidez (expresada en S03) máxima 0.2%; nitrógeno mínimo 1.12%; cenizas 1.6%; como máximo y pasar totalmente a través de un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado;

3) Gofio. Es el producto obtenido por la torrefacción del polvo fino de la molienda del maíz (farinazo) de las variedades Catete o similares;

4) Copos de maíz. Se preparan con maíz blanco, dentado, limpio, pulido, tostado, adicionado de extracto de malta;

5) Maíz pelado o descascarado. Se entiende por tal el grano entero, desprovisto de la cutícula mediante tratamiento adecuado, lavado y cocido hasta el grado necesario para obtener su ablandamiento por secado interior;

6) Maíz picado. Es el proveniente de la molienda gruesa que se utiliza para preparar mazamorra, loco y otros. No contendrá más del 15% de humedad y 5 % de cenizas.

Fuente artículo 369 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Trigo

Artículo 2175 (370) Con el nombre de Trigo se entiende la semilla sana, limpia y bien conservada de diversas variedades del *Triticum vulgare* L. que se caracteriza por su grano de forma elíptica, más o menos redondeado de color variable entre el amarillo rojizo y el grisáceo, según las variedades, opaco, de fractura almidonosa, no quebradizo y de gluten elástico y extensible.

Fuente artículo 370 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2176 (371) Con las denominaciones siguientes se designan los productos obtenidos del trigo:

j) Trigo pisado o partido, es el producto resultante de la trituración del grano mondado, sin envoltura celulósica, aleurona ni germen:

k) El germen de trigo deberá cumplir las siguientes características:

Humedad, 8 a 15%: prótidos mínimo 23%: lípidos mínimo 7%;

Glúcidos asimilables de 30 a 48%: Fibra (fibra bruta) máximo 4%; Cenizas, máximo 5%.

Fuente artículo 371 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II

Harinas

Artículo 2177 (372) Se entiende por harina sin otra especificación el producto obtenido de la molienda del grano de trigo que se ajuste a las exigencias establecidas para el mismo.

Las demás harinas se denominarán de acuerdo a la materia prima empleada en su elaboración.

Por ejemplo: harina de maíz, harina de arroz, y otras.

Fuente artículo 372 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2178 (373) El grado de extracción de la harina de trigo será el que fije el Poder Ejecutivo al respecto.

Fuente artículo 373 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2179 (374) Las características de las harinas serán las que correspondan al grado de extracción fijado.

El tenor en proteínas de las mismas oscilará entre 10 y 15% y su humedad máxima no excederá del 15%.

Podrá excederse hasta en un 3% como máximo los valores de las cenizas (calculados sobre sustancia seca) correspondientes al grado de extracción.

Fuente artículo 374 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2180 (375) Harina integral o de Graham. — Es el producto total obtenido de la molienda del grano de trigo. Las harinas integrales de otros cereales o leguminosas se designarán de acuerdo con su origen y se ajustarán a las exigencias previstas en el artículo anterior.

Fuente artículo 375 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2181 (376) Se prohíbe en la elaboración de los productos de la molienda del grano de trigo el empleo de los llamados "mejoradores químicos" especialmente los destinados a blanquear la harina, la excepción de ácido ascórbico y bromato de potasio.

Fuente artículo 376 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2182 (377) La cantidad máxima de ácido ascórbico a adicionar a la harina, será de 20mg. por kg.

El tenor máximo de bromato de potasio será de 50 mg. por kg. de harina.

Queda prohibida la tenencia de bromato de potasio en cualquier fábrica de productos alimenticios, con excepción de las panaderías.

Fuente artículo 377 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2183 (378) Otros productos de la molienda de trigo son los siguientes:

- A) Sémola.— Es el albumen (endospermo y perispermo) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de moldura; Su color debe ser blanco, muy ligeramente amarillento (marfil). Cuando este producto es de molienda más fina e intermedia, entre la sémola y la harina, se denominará semolín; Cuando la sémola provenga de otro grano se denominará con la expresión sémola seguida del nombre del mismo. Ejemplo sémola de maíz.
Queda prohibida la trituración de pastas frescas.
- B) Afrecho o salvado.— Es el residuo de la molienda integrado por la cáscara (pericarpio) del grano mezclado con una parte superficial del albumen (endosperma);
- C) Afrechillo. Es el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, mezclado con parte de albumen (endospermo y perispermo).

Sección III Almidones y féculas

Artículo 2184 (379) Se entenderá por almidón seguido del nombre del vegetal de procedencia, la materia amilácea comestible, extraída de los granos (semillas) de las plantas. Por ejemplo: almidón de maíz, almidón de trigo).

Fuente artículo 379 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2185 (380) Fécula seguido del nombre del vegetal de procedencia designará la materia amilácea extraída de las partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos y rizomas) por ejemplo: fécula de papa, fécula de mandioca.

Fuente artículo 380 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2186 (381) En los almidones y féculas el tenor máximo de cenizas, calculado sobre sustancias secas, será: 0,2%; el tenor máximo en proteínas 0,5%; y la humedad máxima 15% por ciento.

Fuente artículo 381 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2187 (382) Con el nombre de fariña se entiende la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot*) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción. Presentará color blanco o ligeramente amarillento no dejará residuos al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado.

No podrá presentar más de 1 5% de humedad, ni más del 2% de cenizas, ni acidez superior a 0,2% expresado en S03, ni menos 60% de almidón y estará libre de cianuro.

Artículo 2188 (383) Con el nombre de tapioca, se entiende el producto obtenido por calentamiento de la fécula de mandioca y humedecida y granulada.

Se ajustará a las siguientes condiciones o exigencias:

Humedad máxima 15% Materia grasa, máxima 0,2% Fibra bruta máxima 0,2% Cenizas, como máximo 0,2%

Las que se obtengan de féculas de papa u otros se denominarán "tapioca de ..." seguida del nombre del vegetal respectivo.

Fuente artículo 382 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2189 (384) Con el nombre de harina de soja o soya se entiende el producto de la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias de la *Glycine soja* y sus variedades junto.

Presentará un máximo de 8% de humedad y su contenido graso será aproximadamente de 21%.

Se define como proteína texturizada de soja al producto obtenido a partir de la harina de soja desgrasada, a través de extracción termoplástica, a alta temperatura y corto tiempo y cuya composición media debe ser: proteínas ,mínima 45% carbohidratos máxima 35%, grasa máxima 1.5%, fibra máxima 5%, humedad máxima 8%, cenizas máximas 7%.

Fuente artículo 384 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2190 (385) Con la denominación de harina de papa (papa deshidratada y molida) se entiende el producto obtenido de la molienda fina de los tubérculos pelados y desecados del *Solanum tuberosum* L. y tendrá como máximo 12% de humedad.

Fuente artículo 385 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2191 (386) Se entiende por harina integral de centeno, el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del centeno con sus envolturas celulósicas (salvado), que tendrá como máximo 11 % de humedad, 2,5% de fibra bruta y las cenizas no excederán del 2,5%.

Fuente artículo 386 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2192 (387) Con el nombre de harina de centeno, se entiende el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano de centeno sin sus envolturas celulósicas. Tendrá como máximo 11 % de humedad, 1,8% de cenizas y la fibra bruta no excederá del 1,5%.

Fuente artículo 387 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2193 (388) Las harinas de hortalizas (legumbres y otras) se venderán indicándose -en sus rótulos o envases- el nombre de las mismas y los componentes en caso de mezclas.

Porcentajes medios de sus componentes:

	Arvejas	Garbanzos	Lentejas	Porotos
Agua.....	11	12	11	12
Prótidos	23	18	22	25
Lípidos	1,5	3,5	1,2	1,4
Glúcidos asimilables ..	60	60	59	55
Fibra bruta.....	2,1	3,3	3,7	3,8
Cenizas	2,3	3,0	2,7	2,6

Fuente artículo 388 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2194 (389) Con el nombre de harina de arroz, se entiende el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas del *Oriza sativa* L. en sus distintas variedades.

Debe cumplir las siguientes exigencias: humedad máxima 14% proteína entre 7 y 12%.

Fuente artículo 389 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2195 (390) Con el nombre de harina de avena se entiende el producto de la molienda del grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de la *Avena sativa* L. Tendrá como máximo humedad 12% y cenizas 2,2%.

Fuente artículo 390 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2196 (391) Con la designación de harinas para sopas y purés se entiende las harinas de cereales, legumbres, y tubérculos -solos o mezcladas- adicionadas o no de verduras, condimentos y extractos de carne.
En el envase o rótulo se indicará su composición.

Fuente artículo 391 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección IV

Productos de fideería

Artículo 2197 (392) Se entiende por productos de fideería los fideos o pastas alimenticias secas o frescas obtenidos por empaste y amasado mecánico con agua potable, de sémola, semolín o harina que no han sufrido fermentación, adicionadas o no de huevos y hortalizas (papas, verduras y otros).

Fuente artículo 392 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2198 (393) Los fideos o pastas alimenticias frescas sin huevo tendrán una humedad máxima del 3 0% y su acidez no excederá de 0.45% expresada en ácido láctico. Se venderán dentro de las 24 horas siguientes a su elaboración.

Fuente artículo 393 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2199 (394) Se consideran fideos o pastas alimenticias secas sin huevo, a los productos citados en el Artículo anterior, sometidos a la operación de desecación. Tendrán como máximo 14% de humedad y 0.45% de acidez.

Fuente artículo 394 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2200 (395) Los fideos o pastas secas y frescas con huevo, se ajustarán a lo establecido en los Artículos precedentes y deberán contener como mínimo 2 huevos por kilogramo de muestra seca.

Además de los porcentajes de los componentes normales del huevo, contendrán por cada 100 gramos de producto seco, un mínimo de 40 miligramos de esteroides expresados en colesterol, por encima de la cifra de esteroides que normalmente contiene la harina o sus mezclas, según los índices de extracción. El tenor de proteína soluble debe ser el que corresponde a un mínimo de dos huevos. Podrán adicionarse ingredientes tales como: verduras, zanahorias, remolachas y otros declarándose en la rotulación del envase.

Las fábricas de fideos secos están autorizadas para proceder a la trituration o molienda de los mismos, siempre que éstos reúnan iguales condiciones que las referidas en Artículos anteriores. El producto resultante será rotulado: fideos triturationados o fideos molidos.

Fuente artículo 395 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección V Productos de panadería

Artículo 2201 (396) Con el nombre de pan blanco o simplemente pan se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina de trigo, agua potable, y sal, fermentada con "masa agria" o levaduras (de cerveza, cereales, artificiales o químicas). El amasado se efectuará mecánicamente.

Contendrá como máximo 35% de humedad, 3,25% de cenizas totales sobre muestra seca. Además deberá presentar las siguientes características: poroso y liviano; miga elástica y homogénea; sabor y olor agradable.

Fuente artículo 396 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2202 (397) Cuando el pan se elabora con otras harinas o mezclas de ellas, adicionadas de otras sustancias alimenticias tales como: azúcar, leche, grasa y otras deberá designarse con el nombre respectivo. Ejemplo: pan de leche.

Fuente artículo 397 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2203 (398) Con el nombre de pan francés o común se entiende el pan que reúne las condiciones del pan blanco, de aspecto lustroso, al que se le ha practicado cortes longitudinales antes de hornear.

Se elabora en diferentes formas y tamaños que se denominan con los siguientes nombres: pan flauta, pan marsellés, pan rondín y otros.

Fuente artículo 398 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2204 (399) Con el nombre de pan criollo se entiende el producto elaborado en la misma forma del pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada, de modo que el gluten ha perdido elasticidad y la miga presente ojos o vacuolas más pequeñas.

Cuando se agrega grasa comestible, no inferior a 4% se denomina pan con grasa.

Fuente artículo 400 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2205 (400) Con el nombre de pan alemán se entiende el elaborado con levaduras de cerveza o cereales, de superficie lustrosa en cuyo amasijo se remplaza una parte del agua por cerveza.

Fuente artículo 400 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2206 (401) Con el nombre de pan de Viena se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o cereales, leche y grasa comestible.

Antes de su cocción la superficie del mismo se recubrirá con una suspensión acuosa de fécula o almidones.

Fuente artículo 401 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2207 (402) Con la denominación de pan de sandwich, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasa comestible en cantidad no mayor de 1% y levadura de cerveza o cereales.

Antes de su fermentación la masa resultante se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, obteniéndose un pan con abundantes migas y con poca corteza.

Fuente artículo 402 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2208 (403) Con el nombre de pan negro o pan integral, se entiende el producto obtenido por cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levaduras y/o "masa agria" que contiene harina blanca y harina integral en partes iguales, agua, sal, a la que a veces se le adiciona para mejorar su sabor, extracto de malta y grasa comestible.

Fuente artículo 403 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2209 (404) Con el nombre de pan de Graham se entiende el elaborado por cocción de una masa fermentada espontáneamente elaborada-en forma mecánica- por la mezcla de harina integral de molienda gruesa y agua potable a la que podrá agregarse hasta el 3 % de grasa comestible. Contendrá un máximo de 2% de cenizas totales.

Fuente artículo 404 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2210 (405) Prohíbese la tenencia de pan tostado en el establecimiento elaborador de pan negro y pan de Graham así como también su incorporación en la elaboración de los mismos

Fuente artículo 405 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2210 (406) Con la denominación de grisines se entiende el producto obtenido por cocción de una masa fermentada amasada mecánicamente y elaborada con harina, manteca u otras grasas comestibles, sal y agua potable. Se presenta a la venta en forma de cilindros delgados, con poca miga. Su contenido en agua, no será superior al 10%.

Fuente artículo 406 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2212 (407) Con la denominación de galleta, se entiende los- diversos productos obtenidos por cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación elaborados en forma mecánica y constituidos por una mezcla de harina y agua, con o sin sal

Pueden distinguirse los siguientes tipos:

- a) Galleta marinera o marina, es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de globos. La humedad no será superior al 12%.
- b) Galleta común o de campo, se presenta en forma de bollos (puños) de diversos tamaños, ligeramente marrón en la parte externa y blanca en la interna. Humedad máxima 30% y cenizas 2,3% sobre el producto entero;

- c) Galleta malteada, es una galleta de molde adicionada de extracto de malta. Se pueden elaborar diversos tipos de galletas por incorporación de otros ingredientes (lípidos) que se denominarán de acuerdo a sus componentes. Por ejemplo: galleta de aceite.

Fuente artículo 407 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2213 (408) Con el nombre genérico de facturas de panadería y pastelería, se entiende los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados elaborados con harina, agua potable, levaduras, con o sin grasas comestibles, azúcar, leche, huevos, clara de huevos, almendras, piñones con o sin agregado de sustancias aromatizantes de uso permitido. Estas facturas se venden con diversos nombres, por ejemplo: media luna, enseimada, scones, roscas, palmitas, amaretis y otros.
En los productos elaborados con almendras, el contenido máximo de ácido cianhídrico será de 40 p.p.m. y no se podrán adicionar esencias artificiales.

Fuente artículo 408 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2214 (409) Con la designación de galletitas, se entienden diversos productos intermedios entre las facturas de panadería y las de pastelería elaborados a base de harina de trigo y otros, con o sin adición de levadura, manteca y otras grasas comestibles, leche, miel, queso, azúcar, condimentos o sustancias aromatizantes de uso permitido.

Fuente artículo 409 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2215 (410) El pan rallado o molido, se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto, debiendo emplearse únicamente en su elaboración panes o galletas marinas en buen estado de conservación. Prohíbese el rallado de pan de devolución. Se expenderá en envase cerrado transparente, de material impermeable, debidamente rotulado.

Fuente artículo 410 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2216 (411) El expendio de productos panificados se deberá realizar:

- a) En panaderías, la venta en mostrador se podrá realizar sin envase obligatorio.
- b) En supermercados con autoservicio, almacenes, restaurantes, parrilladas y afines, en envase cerrado según lo estipulado en el Artículo 1937 (*), inciso c)
- c) Prohíbese la circulación, expendio y tenencia de pan, galletas u otros productos de panadería, mal elaborados, imperfectamente cocidos o conteniendo sustancias extrañas, colorantes (inclusive caroteno) atacados por hongos, microbios o parásitos, averiados o alterados, así como los elaborados en locales no expresamente habilitados por el Municipio.

Prohíbese el transporte de pan sin envase reglamentario.

Nota: Redacción dada por el Art. 1° del Decreto 55, de 7 de marzo de 1997, y el literal c, por el Art. 1° 68, de 3 de octubre de 1997

(*) citar artículo 130 inciso c

Artículo 2217 (412) Queda asimismo prohibido el expendio de pan bajo la denominación de "pan de centeno".

Fuente artículo 412 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

CAPITULO XI

Alimentos azucarados(*)

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 19)

Sección Azúcares

Artículo 2218 (413) Con la denominación genérica de azúcares se entiende, a los efectos del presente decreto: sacarosa, glucosa, levulosa, lactosa y maltosa.-

Fuente artículo 413 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2219 (414) Con la denominación de azúcar se entiende la sacarosa natural extraída de diversos vegetales: caña de azúcar (género saccharum y sus variedades), remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L. variedad rapa).

Fuente artículo 414 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2220 (415) Se entiende por azúcar blanca o común (Norma Unit, 331 calidad 2 y 3) el azúcar crudo, purificado y cristalizado que responde a las siguientes exigencias

Polarización (según norma Unit 311) mín. 99.5%, Cenizas (método conductimétrico, según norma Unit - 337) máx. 0.05%-

Humedad (según norma Unit 3 13) máx. 0.07%- Color de los cristales (Norma Unit 329) entre 4 y 6- Color en solución, (Norma Unit 320) máx. 200- Anhídrido sulfuroso total, máx. 70 p.p.m.- No contendrá más de 1 p.p.m. de arsénico y de plomo o cobre más de 2 p.p.m. de cada uno. Deberá ser totalmente soluble en agua. Puntaje total (según Norma Unit) máx. 60 puntos.

Fuente artículo 415 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2221 (416) Se entiende por azúcar blanco especial (Norma Unit 3 31 - calidad 1 y 0), el producto obtenido a partir del azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco, brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.

Responderá a las siguientes exigencias:

Polarización, mín. 99.805

Cenizas (método conductimétrico) máx. 0.025%

Color (de los cristales) máx. 1

Color (en solución) máx. 100.

Puntaje total según Norma Unit 331, máx. 30 puntos.

Fuente artículo 416 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2222 (417) Con el nombre de azúcar crudo, (rubia, morena o negra) (Norma Unit. 332) se entiende el producto cristalizado, obtenido de la caña de azúcar o de remolacha azucarera, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa recubiertos de una película de "miel de azúcar", apto para ser sometidos al proceso de refinación, de color amarillento o pardo, pegajoso al tacto, soluble casi totalmente en agua, resultando una solución amarillenta y turbia.

Fuente artículo 417 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2223 (418) El azúcar crudo debe responder a las exigencias siguientes:

Polarización, entre 94.0° y 99° S.
Factor de seguridad, según Norma Unit 332 no deberá pasar los valores indicados en la tabla N° 1 de la citada norma.
Humedad, deberá ser tal que el factor de seguridad sea el indicado en la citada norma.

Fuente artículo 418 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2224 (419) Se entiende por azúcar impalpable o en polvo, el azúcar blanco finamente pulverizado con adición de uno de los siguientes antihumectantes permitidos:

- a) Almidón, máx. 5%, siempre que no se agregue otro antihumectante;
- b) Carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, estearato de magnesio, dióxido de silicio (gel de sílice deshidratado), silicato de calcio, trisilicato de magnesio, sílico aluminato de sodio cálcido, dosis máxima 1.5%.

Fuente artículo 419 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2225 (420) Se entiende por azúcar de cande la obtenida por cristalización lenta. Se presenta en cristales voluminosos formados por gruesos prismas transparentes y duros. Debe presentar una polarización mínima de 99.90°S y - además-las siguientes características determinadas según Norma Unit 331.

Color (en solución) 50- Color(de los cristales) 0-
Ceniza máx. 0.009- Humedad máx. 0.06- Puntaje total máx. 15 puntos.

Fuente artículo 420 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2226 (421) Se denominan melaza los jarabes densos, obtenidos como subproductos finales de la cristalización del azúcar. De acuerdo a su origen se clasifican en:

- 1) Melaza de caña: que es un líquido denso de color oscuro y olor agradable que puede ser destinado a la alimentación humana.

Debe responder a las siguientes exigencias: Sólidos totales, mín. 75%;
Azúcares reductores expresados en glucosa, máx. 35%; Azúcares totales (glucosa-sacarosa) mín. 50%;

- 2) Melaza de remolacha. Que es un líquido denso de color oscuro de reacción alcalina de olor y sabor desagradable que se destina para usos industriales que no sean para la alimentación humana.

Fuente artículo 421 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2227 (422) Con el nombre de jarabe de glucosa se entiende el producto incoloro o ligeramente amarillento obtenido por hidrólisis ácida de almidones comestibles.

Deben responder a las siguientes condiciones: Sólidos totales mín. 70%

Azúcares reductores en glucosa sobre sustancia seca mín. 20%;

Cenizas sulfatadas máx. 1%;

Anhídrido sulfuroso max. 40 p.p.m.;

(A excepción del destinado a repostería que podrá contener hasta 400 p.p.m.);

Contaminantes químicos:

Arsénico max. 1 p.p.m.;

Plomo max. 2 p.p.m.;

Cobre max. 5 p.p.m.

Fuente artículo 422 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2228 (423) Con el nombre de jarabe de glucosa concentrado se entiende el obtenido del jarabe de glucosa, por eliminación de agua y responderá a las siguientes exigencias:

Sólidos totales mín. 93%

Además los restantes datos analíticos deben responder a lo establecido en el artículo precedente.

Fuente artículo 423 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2229 (424) Con el nombre de glucosa anhidra o glucosa en polvo (dextrosa anhidra) se entiende el producto obtenido de los almidones comestibles, sometido a procesos de refinación y cristalización.

Responderá a las siguientes exigencias:

Polvo blanco cristalino de reacción neutra. La solución al 50% será transparente e incolora. Sólidos totales mín. 98%.

Cenizas sulfatadas (sobre sustancia seca) máx. 0.25%. Glucosa (sobre sustancia seca) mín. 99.5%. Anhídrido sulfuroso, máx. 20 p.p.m.

Fuente artículo 424 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2230 (425) Con la designación de glucosa hidratada se entiende el producto citado precedentemente que deberá responder a las exigencias del artículo anterior a excepción del contenido en sólidos totales que no será inferior al 90%. Tanto la glucosa anhidra como la hidratada deben ajustarse a los límites de contaminantes químicos fijados en el artículo 2226 (*1) respecto del jarabe de glucosa.

Fuente artículo 425 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*1) Citar artículo 422.

Artículo 2231 (426) Con el nombre de dextrina se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón, con la cantidad máxima de 13% de azúcares reductores expresados como glucosa, determinados sobre sustancia seca. Las cenizas no excederán del 1%.

Fuente artículo 426 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2232 (427) Se entiende por lactosa o azúcar de leche el glúcido obtenido normalmente del suero de leche.

Puede presentarse en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización, o una mezcla de ambas formas.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Contenido de lactosa anhidra (sobre sustancia seca) min. 99%

Cenizas sulfatadas (sobre sustancia seca) máx. 0,3%

Pérdida por desecación (16 horas a la temperatura de 120°C máx. 6% pH de la solución al 10% M/N entre 4,5 y 7.

Contaminantes químicos:

Arsénico máx. 1 p. p. m.

Cobre y plomo máx 2 p.p.m. independientemente.

Fuente artículo 427 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II

Miel

Artículo 2233 (428) Se entiende por miel de abejas o simplemente miel, el producto natural elaborado por las abejas *Apis mellifica*, *ligustica* y otras a partir del néctar de la flores o de exudaciones de las plantas que recogen transforman y almacenan en los panales.

La miel podrá ser denominada de acuerdo a la flor que proporcione la parte principal del néctar, siempre que los caracteres organolépticos (sabor y aroma) sean las características de la flor de origen, por ejemplo miel de azahar de trébol y otros.

Fuente artículo 428 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2234 (429) La miel es una solución concentrada de azúcares con predominio de glucosa y fructuosa. Contiene además sacarosa, maltosa, dextrinas, ácidos orgánicos (fórmico, málico, cítrico), materias minerales, polen, materias nitrogenadas y enzimas.

Fuente artículo 429 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2235 (430) La miel debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad (método refractométrico) máx. 20%.
Cenizas totales, mín. 0,1% y máx 0,6%.
Sustancias insolubles en agua máx. 0,5%
Azúcares reductores expresados en azúcar invertido, mín. 65%
Sacarosa máx. 4%; Dextrina máx. 8%;
Acidez (miliequivalentes por 1.000 gramos) máx. 40;
Reacción de Lund, precipitado mín. 1,5 ml.
Reacción de Fiehe, negativo (dentro de los primeros 30 minutos).
No presentara signos de fermentación, ni contendrá restos de insectos, mohos, huevos o larvas ni sustancias extrañas a su composición normal.

Fuente artículo 430 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección III

Confituras

Artículo 2236 (431) Se comprende en la denominación genérica de confituras a todo producto cuyos ingredientes básicos son azúcares (sacarosa y glucosa) de consistencia blanda, semi-blanda o dura, recubierto o no de ingredientes autorizados por el presente decreto. Los productos que integran este grupo son: fundente (fondant), caramelos, bombones, pastillas, confites, gomas de mascar, y coberturas.

Fuente artículo 431 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2237 (432) Se entenderá por fundente (fondant) el producto semielaborado por mezcla de azúcar, glucosa y agua, cocida hasta un punto de ebullición 114°C a 117°C. La relación de sacarosa/glucosa puede variar 2/1 a 8/1.

Fuente artículo 432 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2238 (433) Para lograr un fundente suave y liviano se podrán incorporar batidos de albúmina (clara de huevo, albúmina de leche) o carboximetil-celulosa o metil-celulosa siempre que no supere -individual o en conjunto- el 5% del peso del fundente. En la fabricación del fundente se pueden utilizar ácidos, aromas y otros productos autorizados. Se podrá colorear, excepto en anaranjado o amarillo, cuando se use para adornar productos de confitería.

Fuente artículo 433 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2239 (434) Se incluye en la denominación genérica de caramelos a los productos obtenidos en base a una pasta de azúcar, glucosa y agua, hasta alcanzar una consistencia adecuada y adicionado de aromas y ácidos autorizados por este decreto. Se distinguen de acuerdo a sus ingredientes los siguientes tipos de caramelos: de agua, de leche, masticables, refrescantes, crocantes y mixtos

Fuente artículo 434 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2240 (435) Por caramelos de agua o simplemente caramelos, se entiende los obtenidos por cocción de una mezcla de azúcar, glucosa y agua a temperaturas superiores a 128°C. Su consistencia es dura. Se incluye -en este tipo- los caramelos rellenos con los ingredientes autorizados (licor, frutas, maní y otros).

Fuente artículo 435 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2241 (436) Caramelos masticables son los elaborados con una pasta de azúcar, glucosa y agua, adicionada de los ingredientes que le confieren la plasticidad necesaria para su masticación. A tal efecto, se autoriza el uso de agar, gelatina, dextrina, goma arábiga, pectinas, grasas de origen vegetal y la emulsión de aire mediante un batido y la adición de albúmina (leche, huevos) carboximetil- celulosa, metilcelulosa y almidón modificado por hidrólisis o empleando métodos físicos, tales como el estirado.

Fuente artículo 436 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2242 (437) Caramelos refrescantes son aquellos en los que se sustituye la glucosa en pasta por glucosa sólida, con el fin de conferirle un sabor de frescura.

Fuente artículo 437 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2243 (438) Caramelos crocantes son los elaborados con la pasta básica a la cual se le adiciona: almendras, avellanas, maníes u otros frutos secos que le confieren tal característica.

Fuente artículo 438 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2244 (439) Caramelos de leche, son los que se obtienen por cocción de leche fresca o concentrados de leche adicionados de azúcar, glucosa, materia grasa derivada de la leche o de origen vegetal así como aromatizantes y aditivos estabilizadores autorizados. Se clasifican en los siguientes tipos, según el contenido de grasa de leche:

- a) Caramelos de leche semidescremados: el contenido en grasa de leche oscilará entre 2% y 4%;
- b) Caramelos de leche: grasa de leche entre 4% y 5,5%;
- c) Caramelos super-crema: grasa de leche superior al 5,5%;

Cualesquiera de los tipos mencionados podrán ser adicionados de grasas de origen vegetal quedando prohibido el agregado de otras grasas de origen animal que no sean las específicas de la leche.

La leche utilizada en la elaboración de éstos deberá ser higiénicamente apta con una acidez máxima de 19° Dornic.

Fuente artículo 439 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2245 (440) Con la designación de bombón se entiende las confituras que pueden estar recubiertas o no, por ingredientes autorizados y se clasificarán en los siguientes grupos:

- a) bombones de frutas;
- b) bombones de chocolates y
- c) bombones mixtos.

Fuente artículo 440 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2246 (441) Además de los ingredientes, mencionados en las confituras se podrá adicionar pulpas de frutas y se permite el agregado de aditivos espesantes acidificantes y aromatizantes autorizados por este decreto.

Se admite el recubrimiento con azúcar cristalizado o con soluciones de azúcar de concentraciones crecientes (glaseado).

Fuente artículo 441 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2247 (442) Por bombón de chocolate se entiende la confitura compuesta o recubierta por chocolate y rellenos diversos.

Fuente artículo 442 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2248 (443) Con el nombre de maníes, almendras, avellanas y castañas de cajú con chocolate se entiende las semillas citadas recubiertas con chocolate.

Fuente artículo 443 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2249 (444) Con el nombre de confites o grageas se entienden las confituras de diversos tamaños y formas constituidas por un núcleo (almendras, avellanas, maníes frutas o licor, mezclados con azúcar) y recubiertos con una capa dura de azúcar (confitado) con adición o no de aditivos autorizados. Se admite el agregado de hasta el 5% de dextrinas, almidón y/o gomas comestibles.

Fuente artículo 444 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2250 (445) Con el nombre de castañas candidas (marrón glacé) se entiende las castañas grandes, precocidas, recubiertas con azúcar de manera que se forme una capa semiblanda.

Fuente artículo 445 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2251 (446) Con el nombre de confituras de dulce de leche, se entiende las tabletas de diversas formas elaboradas a base de dulce de leche y azúcar, concentrado hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior a 85%; sólidos no grasos de la leche mínimo 18% y materia grasa de leche mínimo 4,5%. Se admite al agregado del 1 por ciento de aditivos humectantes autorizados.

Fuente artículo 446 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2252 (447) Con el nombre de Nougat se entiende la confitura constituida por azúcares con clara de huevo y/o albúmina comestible adicionada de almendras, avellanas o maníes aromatizados o no con aditivos permitidos.

Fuente artículo 447 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2253 (448) Con la designación de Nougatines se entiende una pasta de azúcares, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.

Fuente artículo 448 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2254 (449) Con el nombre de yema acaramelada se entiende la confitura preparada a base de yema de huevo, adicionada o no de nueces, almendras y otras frutas secas, recubiertas con una capa de azúcar caramelizada.
Se prohíbe la coloración artificial.

Fuente artículo 449 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2255 (450) Se entiende por pastillas los productos de pequeño tamaño y forma variada obtenidos por mezclas de azúcar con ingredientes autorizados. Se clasifican de acuerdo a su fabricación en:

- a) pastillas comprimidas y
- b) pastillas coladas.

Fuente artículo 450 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2256 (451) Las pastillas comprimidas están constituidas por azúcar impalpable mezclada con ingredientes aglutinantes (goma arábiga, agar, gelatina, almidones modificados ácido esteárico o estearato de magnesio) esencias o aromatizantes artificiales y colorantes autorizados.

Fuente artículo 451 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2257 (452) Por pastillas de goma (colados) se entienden los productos obtenidos por cocción de azúcar glucosa y agua adicionados de goma arábiga, pectina, agar, gelatina y almidón modificado presentando una consistencia elástica de ácidos aromas y colorantes autorizados.

Las pastillas de orozuz o regaliz son las pastillas de goma adicionadas de un mínimo de 4% de zumo o extracto de regaliz.

Por pastillas de altea se entiende las pastillas de goma adicionadas de extracto de altea o malva vise y de albúmina (huevo leche) carboximetil celulosa o metil celulosa.

Fuente artículo 452 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2258 (453) Con el nombre de goma de mascar se entiende el producto constituido a base de gomas naturales (látex vegetal) y de gomas sintéticas (polímeros y copolímeros) autorizados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Se podrá adicionar los ingredientes autorizados, así como recubrir el preparado con una capa de azúcar dura (confitado) que podrá colorearse de acuerdo al presente Título (*).

Fuente artículo 453 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Texto adecuado.

Artículo 2259 (454) Se entiende por almendras, maníes y otras semillas garrapiñadas a las semillas sanas peladas, tostadas o no, recubiertas por una capa gruesa de azúcar caramelizada.

Fuente artículo 454 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2260 (455) Con el nombre de peladillas o almendras confitadas se entiende las almendras sanas y peladas, recubiertas de una capa dura de azúcar (confitado).

Fuente artículo 455 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2261 (456) Se designa con el nombre de adornos figurados para tortas a los preparados a base de azúcar y colorantes de uso permitido, que se moldean con formas características.

Fuente artículo 456 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2262 (457) Con el nombre de mazapán se entiende el producto obtenido de cocción de una mezcla de almendras dulces con azúcar, pudiendo adicionarse de corteza y esencia de limón o vainilla.

No podrá contener más del 20% de humedad, más de 6% de azúcares expresados en glucosa, ni más de 40 p.p.m. de ácido cianhídrico.

Cuando se agrega al mazapán trozos de frutas confitadas, se denominará mazapán de fruta.

Fuente artículo 457 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2263 (458) Con el nombre de turrón se entiende el preparado cuya masa contiene agua, azúcares, miel, clara de huevo o gelatina comestible, pudiendo agregarse avellanas, piñones, maníes, almendras y otros.

Deberá denominarse de acuerdo a la materia prima predominante, por ejemplo: turrón de almendras, turrón de maní, etc.

Queda prohibido agregar colorantes, féculas y almidones.

Fuente artículo 458 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2264 (459) Prohíbese denominar Turrón de Alicante o Jijona a los turrónes que no sean genuinos de esas localidades de España.

Fuente artículo 459 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2265 (460) Se denominará con el nombre de Turrón tipo Alicante al elaborado con almendras tostadas, azúcar, miel, clara de huevo y que se distingue por su dureza.

Fuente artículo 460 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2266 (461) Se denominará con el nombre de Turrón tipo Jijona al de composición análoga al anterior pero que se diferencia por su consistencia blanda y además, porque las almendras son molidas.

Fuente artículo 461 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2267 (462) Con la denominación de Pastas de Almendras se entiende el producto obtenido por la cocción de almendras dulces y amargas, peladas y trituradas adicionadas de azúcar y agua.

No podrá contener más de 14% de humedad, 60% de azúcar, expresado en azúcar invertido, ni más de 40 p.p.m. de ácido cianhídrico.

Fuente artículo 462 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2268 (463) En los productos de confitería queda prohibido:

- 1) Recubrirlos con hojas de estaño, bronce u otras que contengan zinc, plomo, níquel o antimonio, con el fin de platear y dorar confites, pastillas y otros productos de confitería.
Sólo se permite metalizar con hojas de oro, plata y aluminio.
- 2) Recubrir los chocolates, caramelos y otras confituras con resinas, así como utilizar otro alcohol que no sea el etílico potable a excepción de los llamados "Huevos de Pascuas" y "figuras de chocolate" que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma, tragacanto y otros productos de uso permitido.

Fuente artículo 463 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección IV

Dulces

Artículo 2269 (464) Se entiende por dulces los productos azucarados que se citan a continuación elaborados con frutas u hortalizas.

Se utilizaran las partes comestibles previamente peladas y deberán ser frescas, sanas, maduras y limpias.

Los ingredientes utilizados, además de las frutas y hortalizas, son: azúcares, ácidos orgánicos y espesantes autorizados en cada caso, -quedando expresamente prohibido la adición de colorantes, cualquiera sea su origen.

Fuente artículo 464 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2270 (465) Se entiende por compota el preparado por cocción de frutas y hortalizas en soluciones azucaradas. La parte líquida del producto terminado deberá presentar una graduación no mayor de 14 grados Brix.

Fuente artículo 466 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2271 (466) Con el nombre de frutas en almíbar se entiende la preparación obtenida por cocción de trozos más o menos grandes o de frutas enteras, cuando son de tamaño pequeño, en una solución acuosa de azúcar, de modo tal que la parte sólida puede separarse fácilmente del líquido. Este será límpido y tendrá una graduación mínima de 18° ó 22° Brix. Se envasarán en recipientes herméticos y esterilizados.

Cuando posean un mínimo de graduación de 18° Brix se considerarán frutas en almíbar común y cuando este mínimo sea de 22° Brix se reputarán frutas en almíbar concentradas. Se les denominará de acuerdo a la fruta utilizada: por ejemplo: "duraznos en almíbar común" o, en su caso, "duraznos en almíbar concentrado" o con denominaciones equivalentes similares: previa autorización del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 466 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2272 (467) Tanto en frutas en almíbar como en compota, mermelada y dulce los recipientes deberán llenarse bien y el producto obtenido por la cocción y concentración de la pulpa de 90% de la capacidad del recipiente.

Fuente artículo 467 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2273 (468) El peso de la fruta (peso escurrido mínimo) deberá declararse en el envase en gramos por envase y no será inferior al 54% en fruta sin carozo en las frutas en almíbar y el 56% en las compotas.

No se permite la presencia de cristales de azúcar.

Fuente artículo 468 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2274 (469) Con el nombre de mermelada, se entiende el producto obtenido por la cocción y concentración de la pulpa de frutas y hortalizas maduras, sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otro edulcorante autorizado en la proporción de no menos de 45 partes en peso de pulpa por cada 55 partes de edulcorante con o sin agua hasta consistencia pastosa conteniendo -en peso- no menos de 65% de sólidos solubles.

Fuente artículo 469 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2275 (470) Con la denominación de "dulce de...." o "pasta

De " (indicar el nombre de la fruta u hortaliza) se entiende el

producto de la cocción con azúcar de la pulpa de la fruta u hortaliza industrialmente madura, sana, limpia, obtenida pasando por cribas no mayor de 2 milímetros la materia prima utilizada, hasta obtener una consistencia firme.

Deberá contener en sólidos, solubles una cantidad no inferior a 65%.

En el dulce de batata esta cantidad no será menor del 60% y se permitirá la adición de espesantes: gelatina, agar, o pectina en la proporción de 0.5%.

Cuando los dulces se expendan a granel o al detalle, el comerciante deberá mantener el producto en su envase original, debidamente rotulado, a efectos de identificar su procedencia.

Fuente artículo 470 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2276 (471) La pulpa de las frutas que se almacena para la posterior fabricación de dulces y mermeladas, podrá conservarse por adición de anhídrido sulfuroso y sus sales alcalinas, en la proporción de 2 gramos por quilogramo como máximo expresado en anhídrido sulfuroso total o de ácido sórbico o sus sales en la cantidad de 1,5 gramos por quilogramo.

El producto terminado sólo podrá contener vestigios de anhídridos sulfuroso y -de ácido sórbico- la cantidad residual correspondiente.

Fuente artículo 471 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2277 (472) Con la denominación de jalea se entiende el producto elaborado por concentración de zumos de frutas u hortalizas o extractos acuosos filtrados de los mismos, con azúcar, hasta obtener consistencia semisólida.

El producto terminado deberá ser transparente y tendrá un mínimo de 65% en peso de sólidos solubles.

Fuente artículo 472 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2278 (473) Con el nombre de frutas u hortalizas brillantadas o glaseados, se entiende los productos obtenidos por cocción en jarabeé de concentración creciente hasta quedar completamente impregnados en azúcar.

Fuente artículo 473 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2279 (474) Con la denominación de polvos para postres de fantasía, se entienden los productos elaborados por mezclas de harina, almidones, agar, gelatina, alginatos, aromas naturales y artificiales, cacao, extractos de frutas, sacarosa, glucosa y otros productos adicionados o no de los ácidos cítrico, tartárico, fumárico que por dilución con leche o agua permiten la preparación rápida de postres.

Deberán rotularse con la siguiente leyenda: Polvos para postres con esencia de.... (aquí el nombre de la esencia).

Cuando el preparado contiene cacao, canela y otros ingredientes, lucirá en la leyenda que corresponda, por ejemplo, polvo para postre con cacao o polvo para postre de chocolate.

Fuente artículo 474 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección V

Helados

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 28)

Definición

Artículo 2280 (475) Se entiende por helados, los productos resultantes del enfriamiento de mezclas cuyos ingredientes principales además de los azúcares autorizados, son algunos de los siguientes: leche (pasterizada común, condensada, evaporada, en polvo, o sólidos de la leche), crema pasterizada, zumos o jarabes de frutas: huevos frescos o conservados; frutas naturales o confitadas, miel, agua potable, aditivos u otros expresamente autorizados.

Fuente artículo 475 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Clasificación

Artículo 2281 (476) De acuerdo con su composición y con los nutrimentos básicos que los integran los helados se clasifican en:

A) Helados de leche o a base de leche: son aquellos en los que la leche y los azúcares son ingredientes fundamentales adicionados, además de aditivos y otros productos autorizados. Dentro de este tipo de helados se reconocen:

A 1 Helados artesanales: Los que se expenderán exclusivamente en heladerías;

A 2 Helados industriales: los que se elaboran en fábricas para su venta en envases cerrados previa congelación en cámaras especiales;

A 3 Helados Soft: los que se elaboran mecánicamente o en fábrica de helados artesanales, a los que la máquina los enfría en el momento de ser servidos incorporándole airea a la mezcla.

B) Helados a base de Agua: son aquellos en los que el agua y los azúcares son los ingredientes fundamentales.-

2° Sólo se permitirá el agregado de los colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general armonizada del MERCOSUR que se detalla más adelante en los siguientes casos:

a) Helados con fruta: en cantidad mínima necesaria para alcanzar el color natural.

b) Helados elaborados sin fruta: saboreados y coloreados con aditivos que las imiten; éstos sólo podrán venderse en envases cerrados; no podrán rotularse con nombre de fruta y se les identificará con la expresión: "sabor ..." en caracteres de igual tamaño, quedando prohibido cualquier representación gráfica relativa a frutas.

c) Helados de menta.-

LISTA GENERAL ARMONIZADA DE COLORANTES.

NATURALES Y SINTÉTICOS DEL MERCOSUR

N° INS CODEX	COLOR INDEX 1971/1982	NOMBRE DEL COLORANTE
100	75300	Cúrcuma / Curcumina
101 (I)	---	Riboflavina
101 (II)	---	Riboflavina-5-fosfato de sodio
102	19140	Tartrazina
110	15985	Amarillo ocaso FCF, Amarillo Sunset
---	---	---
120	75470	Carmín /ac.carmínico/cochilla
123	16185	Amaranto, Bordeaux S.
124	16255	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A.
127	45430	Eritrosina
129	16035	Rojo 40/Rojo Allura AC
131	42051	Azul Patente V.
132	73015	Indigotina/Carmín de Índigo
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
150 b	---	Caramelo II-Proceso sulfito cáustico
150 c	---	Caramelo III – Proceso amonio
150 d	---	Caramelo IV Proceso sulfito amonio
153	---	Carbón vegetal
160 a (II)	40800	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)
---	---	---
160 a (II)	75130	Carotenos, extractos naturales
160 b	75120	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucú, Rocú
160 c	---	Paprika/Capsorrubina/Capsantina
160 d	75125	Licofano
160 e	40828	Beta-apo-8-carotenal
160 f	40825	Ester Metílico o etílico del ácido Beta-apo-carotenoico
---	---	
161 b	---	Luteína
161 g	40850	Cantaxantina
162	---	Rojo de remolacha/Betanina
163 (I)	---	Antocianinas (de frutas y hortalizas)

3°Queda prohibido el agregado de esencias excepto en los casos mencionados en los incisos a), b) y c) del ítem anterior y en el helado de crema que podrá ser adicionado de esencia de vainilla.-(*)

(* Redacción dada por el artículo 1º, del Decreto N° 35, de 9 de agosto de 1996.

Rotulación

Artículo 2282 (477) La referida rotulación se imprimirá en caracteres fácilmente legibles, de un tamaño no inferior a la mitad de los de cualesquiera otras inscripciones que luzca el envase y con una mínima, por letra, de 0,5 cm.

Caraterísticas de los diversos tipos de helados

Características microbiológicas

Fuente artículo 477 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2283 (478) Todos los helados en circulación, depósito o venta deberán responder a las exigencias generales del Capítulo VI del presente Título (*), y en particular a los siguientes parámetros microbiológicos:

- f) Ausencia de gérmenes patógenos;
- g) Aerobios mesófilos totales: menor de 3×10^4 (49 ufc/g en helados de agua y emnor de 1×10^5) ufc/g en halados a base de leche
- h) Coliformes totales: menor de 10/g en helados de agua y menor de 10 (2) en helados a base de leche
- i) En el caso particular de helados que lleven como ingrediente productos no pasteurizados se admitirán hasta 1×10^5 ufc/g de mesófilos aerobios y 2×10^2 soliformes/g.- (*)

(* Redacción dada por el artículo 1º, del Decreto N° 35, de 9 de agosto de 1996.

Característica respecto a sus componentes

Artículo 2284 (479) Los helados a base de leche contendrán -como mínimo- 4% de grasa de leche y 25% de sólidos totales.

Fuente artículo 479 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2285 (480) Cuando las frutas o jugos de frutas constituyen el ingrediente fundamental que los caracteriza, o se use su nombre en la rotulación o denominación, el helado deberá contener la cantidad adecuada de pulpa o zumo de fruta o picadura de fruta abrillantada, seca o rallada para dar el sabor correspondiente. A estos helados no se les podrá incorporar aditivos ni otros ingredientes, que puedan conferirles - artificialmente- sabor, olor, o color de los componentes, normales, según su denominación o rotulación, salvo lo previsto en el 2281 (*1) del Título.

Fuente artículo 480 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*1) Citar 476

(*) Texto ajustado.

Artículo 2286 (481) Dentro de los helados denominados "a base de leche" se reconocen entre otros, los siguientes:

- a) Crema helada (Ice cream).- Su ingrediente característico es la crema de leche. Se obtiene por enfriamiento y congelación de la mezcla de crema de leche pasteurizada y azúcares, adicionados de leche, fruta picada, pulpa de fruta o zumo de fruta.
Se admitirá la adición de esencia de vainilla y contendrá -como mínimo-12% de grasa de leche y 35% de materias sólidas totales. No podrá contener grasa distinta a la propia de la leche. Se denominarán y rotularán: "Crema helada";
- b) Helado de crema- Es el obtenido por enfriamiento y congelación de una mezcla de leche azúcar y -como mínimo- seis yemas de huevo por kilo de helado, al cual podrá adicionarse frutas frescas o secas, crema de leche y esencia de vainilla.
Deberá contener-como mínimo- 5% de materias grasas, excepto cuando contenga frutas frescas o jugos de frutas frescas, en cuyo caso el contenido graso mínimo será de 3%.
Sólo podrá contener grasa proveniente de la leche o del huevo.

Fuente artículo 481 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2287 (482) Los helados a base de agua con esencia, podrán contener frutas o jugos de frutas en sustitución total o parcial de la esencia. En este caso no se modificará su rotulación ni se podrá señalar tal hecho en las inscripciones de sus envases.

Fuente artículo 483 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2288 (483) Toda materia prima, por ejemplo: huevo, fruta, susceptible de contener -por su origen- tierra, polvo, u otra suciedad que no diere mérito a su rechazo, se lavará en forma adecuada, previamente a su uso o utilización.

Fuente artículo 483 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2289 (484) Además de los ingredientes citados en el Art. 2280(*1) se autoriza únicamente el uso de los siguientes aditivos:

- 1) Acido algínico y alginatos alcalinos o alcalinos terreos
 - 2) Alginato de propilenglicol 1% (*)
(para helados a base de leche que contengan crema o frutas).
- | ADITIVOS | CANTIDAD |
|--|-----------|
| 3) Carragenina | |
| 4) Gelatina ... | |
| 5) Pectina | 1 % (•) |
| 6) Agar | |
| 7) Carboximetil celulosa (CMC) | |
| b) Glicerina | 1 % |
| c) Mono y diestearato de glicerilo, lecitina | 0,10% (*) |
| d) Almidón y derivados hidrolizados de almidón | 3% (*) |

Fuente artículo 484 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Citar art. 475

Artículo 2290 (485) Se admitirán - además- como ingredientes, los ácidos: cítrico, tartárico, ascórbico, láctico, málico y fumárico.

Fuente artículo 485 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Prohibiciones

Artículo 2291 (486) Queda prohibida la elaboración de helados en condiciones no autorizadas o al margen de lo dispuesto en este decreto. Asimismo se prohíbe emplean

- a) Agua no potable;
- b) Leche o crema que no haya sido pasteurizada o que no reúna las características exigidas por las normas vigentes (*) de la Junta Departamental de Canelones;
- c) Materia prima e ingredientes ineptos para uso alimentario o aditivos no autorizados;
- d) Utiles alimentarios cuyas condiciones constructivas o estado los hagan ineptos para el cocimiento, enfriado, conservación y envasado y fraccionamiento de los helados.

(*)Este porcentaje indica la cantidad máxima utilizable de uno de los productos o de la mezcla de varios productos de cada grupo. Puede emplearse – conjuntamente – aditivos de cada uno de los otros grupos.-

Fuente artículo 486 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Elaboración de helados

Definición de fábricas de helados

Artículo 2292 (487): Se entiende por fábrica de helados, el establecimiento destinado exclusivamente a su elaboración.

Por extensión podrá admitirse y considerarse como tal el sector afectado exclusivamente a la elaboración de helados, adecuadamente separado de los demás, que constituya un sector independiente dentro de establecimientos destinados a elaborar productos lácteos o de confitería, repostería, restaurantes o casa de comidas.-

Fuente artículo 487 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Clasificación de las fábricas de helados

Artículo 2293 (488) Se reconocen los siguientes tipos de fábricas de helados:

- a) Elaboradores al por mayor. Se entenderá por establecimiento elaborador y envasador de helados al por mayor, aquel que elabore helados para su expendio fuera del mismo, por medio de distribuidores ambulantes o expendedores minoristas los que deberán inscribirse y obtener la habilitación correspondiente ante el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario;

- b) Elaboradores con expendio directo al público, integran este grupo los establecimientos que elaboran, fraccionan y expenden -dentro de los mismos- helados envasados en continentes unitarios no herméticos (vasos, barquillos, cucuruchos) para consumo en el lugar o en continentes de tamaño familiar para consumo a domicilio.

En todos los casos, el local de elaboración estará perfectamente separado del lugar de venta al público.

Integrarán este grupo únicamente aquellos que elaboren helados a base de leche (Art. 2281 apartado A); (*1)

- c) Elaboradores de helados a base de agua con esencia. Forma parte de este grupo los establecimientos elaboradores y envasadores de helados fabricados según lo dispuesto en el Art. 2281 (*1) (*) apartado b.

Este tipo de helados no podrá expenderse ni transportarse fuera del lugar de elaboración sin haber sido previamente envasado por unidad en envases herméticos debidamente rotulado.

Su venta al detalle sólo podrá realizarse por vendedores minoristas ambulantes o por comercios o en locales separados del establecimiento de elaboración, inscriptos en el registro respectivo y habilitados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 488 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Citar 476 del decreto citado.

Exigencias respecto de las fábricas de helados Características de los locales

Artículo 2294 (489) Los locales destinados a la elaboración o conservación de helados deberán cumplir además de las exigencias de carácter general prescriptas para fábricas de alimentos- los siguientes requisitos:

- 1) Estarán dotados de elementos constructivos o instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;
- 2) Los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;
- 3) Para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos y piletas afectadas exclusivamente a ese fin;-
- 4) En lugar destinado a cocimiento contara con campana y extractor adecuado; queda especialmente prohibido:
 - a) Utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento; y
 - b) Almacenar en una misma cámara de frío o recinto, materia prima o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados o materias primas destinadas al consumo directo.

Maquinas y útiles alimentarios

Fuente artículo 489 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2295 (490) Las batidoras y conservadores sea por su construcción como por la ubicación en que se dispongan deberán:

- a) Asegurar una máxima higiene en la elaboración:
- a) Estaba cubierto de contaminaciones;
- c) No constituir ellas mismas focos de multiplicación y contaminación microbiana.

En las conservadoras el helado se mantendrá a una temperatura máxima de menos de 8°C.

Fuente artículo 490 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2296 (491) Los ventiladores del aparato refrigerador se ubicaran en local o recinto adecuado y separados del lugar o sitio destinado a la elaboración de helados.

Fuente artículo 491 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2297 (492) Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso y mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene, serán de material adecuado para el fin a que se destinan, tanto desde el punto de vista técnico como higiénico.

Fuente artículo 492 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2298 (493) Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el suelo al techo.

Fuente artículo 493 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Fraccionamiento y comercialización de helados Heladería - Definición

Artículo 2299 (494) Se consideran heladerías a los comercios destinados a la venta de helados al detalle, los que podrán ser fijos o móviles.

Por extensión, se considerará heladería la sección de una fábrica elaboradora con expendio directo al público, destinada a la venta de helados al detalle.

Fuente artículo 494 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2300 (495) Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración o de la heladería. Como excepción, se permitirá su fraccionamiento en restaurantes y en confiterías, o en locales o salones con servicios de lunch o similares habilitados a tal efecto por el Departamento de Bromatología, siempre que -en todos los casos- se cumplan las exigencias de orden higiénico previstas en el Título (*).

Esta excepción sólo regirá cuando el helado se expenda para su consumo "en la mesa" dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas especiales debiendo cumplir lo previsto por los Arts. 2302, 2303 y 2305 (*) de la Sección V Capítulo XI de este título(**).

Se considera falta grave que la misma persona que despache helados, maneje dinero.

Fuente artículo 495 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Citar 497, 498 y 500 (*)

(**) Se adecuó el texto, el texto original dice: "decreto".

Artículo 2301 (496) Las heladerías o expendios de helados al público, estarán convenientemente separados de los locales de elaboración.

Fuente artículo 496 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2302 (497) Las conservadoras o máquinas que batiendo incorporan aire a la mezcla, cumplirán las siguientes condiciones:

- a) En cuanto a su construcción y ubicación se regirán por lo dispuesto en el Capítulo XI del presente decreto, respecto de conservadoras utilizadas en una fábrica de helados;
- b) Estarán ubicadas a una distancia no menor de 2 metros de las aberturas exteriores del local;
- c) Cuando estén en contacto directo con el público contarán con un elemento protector de vidrio u otro material transparente, hasta una altura de 1.60 mts. a contar desde el suelo si es vertical y 1.50 mts. si esta inclinada convenientemente.

Del personal y manipulación de helados y utensilios

Fuente artículo 497 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2303 (498) Queda prohibida la manipulación de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos -por contacto con agentes externos- tales como polvo, aire viciado, zonas de circulación de público u otros que- a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario- representen un peligro o riesgo para la salubridad.

Prohíbese -también- manipular los envases comestibles (barquillos) sin aislar los mismos de las manos del expendedor por medio de servilletas de papel.

Fuente artículo 498 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2304 (499) Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aisladas de toda contaminación.

Asimismo las cucharitas -que serán descartables y de primer uso- estarán envueltas por unidad, en forros o sobres adecuados.

Fuente artículo 499 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2305 (500) El personal será debidamente instruido a fin de proceder en forma idónea al fraccionamiento de los helados de modo de asegurar una perfecta higiene en esa tarea.

Fuente artículo 500 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2306 (501) Las cucharas y moldes destinados al fraccionamiento de helados, se mantendrán en el recipiente conservador o sumergidos en agua en circulación.

Fuente artículo 501 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Envases

Artículo 2307 (502) La envoltura -envase de cada unidad de helado que no se expendan en heladería será hermético y de material apropiado previamente autorizado por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 502 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Transporte de helados

Artículo 2308 (503) El transporte de helados desde la fábrica hasta las heladerías se efectuará exclusivamente en vehículos habilitados -para ese fin- por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

El helado será sometido permanentemente a temperaturas inferiores a menos 8°C.

Fuente artículo 503 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Venta de helados en la vía pública

Artículo 2309 (504) Los vendedores ambulantes que transporten helados en recipientes manuales o en carritos aislados térmicamente, así como los quioscos o camiones instalados en la vía pública, sólo podrán expenderlos cuando se hayan elaborado y envasado herméticamente por unidades, en fábricas habilitadas por el Departamento de Bromatología.

Fuente artículo 504 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2310 (505) El personal afectado a la venta de helados en la vía pública según alguna de las modalidades previstas en el artículo anterior, deberá cumplir las mismas exigencias de orden sanitario e higiénico establecidas precedentemente para el personal que manipule alimentos.

Además deberá inscribirse en el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario y portar consigo el certificado correspondiente así como el carné de salud en vigencia.

Fuente artículo 505 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2311 (506) El helado que se expenda en la vía pública se mantendrá en recipientes aislados térmicamente con rotulación bien legible que indique: la marca y tipo de helados que contiene; nombre y dirección del establecimiento elaborador.

Fuente artículo 506 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

CAPITULO XII

Alimentos Vegetales

Sección I

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 20)

F r u t a s

Artículo 2312 (507) Con el nombre de fruta se entiende los frutos comestibles, en perfecto estado de madurez procedentes de determinadas plantas y libres de plagas.

Por fruta fresca se entiende aquella de cosecha reciente y de consumo más o menos inmediato. Por extensión, se considera como frescas las frutas y hortalizas conservadas adecuadamente por el frío y que presentan -esencialmente- las mismas características que las frescas. Deben ser sanas, maduras, limpias y en cuanto a tolerancia de residuos de plaguicidas regirán los límites fijados por la autoridad nacional competente. Por fruta seca se entiende aquella que por su naturaleza posee poca humedad presentando el pericarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible (almendras, nueces, castañas y otras).

Cuando se expenda sin cáscara, se permitirá el agregado de los antioxidantes butilhidroxianisol (BHA) y butilhiaroxitolueno (BHT) o sus mezclas, siempre que la concentración total no exceda de 200 p.p.m.

Fuente artículo 507 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2313 (508) Por fruta desecada o deshidratada se entiende la fruta fresca, sana y limpia y en perfecto estado de madurez, que por la acción de agentes físicos naturales o artificiales ha sufrido pérdida de agua. La humedad no será superior al 27%.

Se permite el agregado de anhídrido sulfuroso -como conservador- hasta la cantidad de 500 p.p.m y de ácido sórbico o sus sales hasta 100 p.p.m.

Fuente artículo 508 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II

Frutas secas

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 20)

Artículo 2314 (509) Dentro de las frutas comprendidas en esta denominación se reconocen nombres genéricos que corresponden a frutas de las especies botánicas que se indican a continuación:

Nombre genérico	Especie botánica
Almendras	<i>Pronus amygdalus</i>
Avellanas	<i>Corylus avellana</i> <i>Corylus máxima</i> <i>Corylus colurna</i>
Castañas	<i>Castañas vesca-Gaerth</i>
Castañas de Cajú o Castañas de <i>Anacardium occidentale</i> L.	Cayú
<i>Juglans regia</i> L.	
Nueces	<i>Pinus pinea</i> L.
Piñones	<i>Pinus araucanus</i> -Mol.
Pistacho	<i>Pistacia Vera</i> L.

Fuente artículo 509 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2315 (510) Prohíbese el uso de los nombres genéricos mencionados en el Art. anterior -en el rótulo o en la propaganda general- para designar o referirse a otra fruta que no sea la indicada a texto expreso.

Fuente artículo 510 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2316 (511) Las frutas secas sólo se podrán comercializar cuando se presenten sanas, limpias, libres de sustancias extrañas y designándolas con el nombre genérico que les corresponda.

Fuente artículo 511 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección III

Hortalizas

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 20)

Artículo 2317 (512) Con la denominación genérica de Hortalizas se entiende la planta herbácea producida en la huerta y utilizada como alimento, en su forma natural.

Las hortalizas -de acuerdo con la parte utilizada como alimentos se clasificarán en: a) verdura, cuando se utilizan las partes verdes; b) legumbres, los frutos y semillas de las leguminosas y c) raíces tubérculos y rizomas, cuando son utilizadas las partes subterráneas correspondientes; d) frutos, productos de fructificación de hortalizas.

Fuente artículo 512 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2318 (513) Serán aptas para el consumo cuando cumplan las siguientes exigencias:

- a) Ser sanas y frescas, de cosecha reciente y para consumo o utilización más o menos inmediatos;
- b) Estar limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libres de enfermedades, insectos, parásitos, hongos y de la mayor cantidad posible de tierra;
- c) Hallarse en estado de madurez apropiada para el consumo humano y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias;
- d) No estarán dañadas por lesión de origen físico que afecte su apariencia;
- e) La cantidad residual de plaguicidas y fertilizantes no excederá del límite máximo fijado por la autoridad nacional competente.

Fuente artículo 513 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2319 (514) Por hortalizas desecadas o deshidratadas se entiende aquellas que han sufrido un proceso de deshidratación por agentes físicos. La humedad no será superior a 12%.

Fuente artículo 514 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2320 (515) Con el nombre de Juliana se entiende la mezcla de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas, debiendo indicarse -en el rótulo del envase- los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

Fuente artículo 515 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección IV

Conservas vegetales

Artículo 2321 (516) Con el nombre de conservas de: arvejas, garbanzos, porotos, lentejas, etc., se designa exclusivamente a los productos elaborados con el fruto fresco, cosechado en su punto óptimo de madurez y elaborado inmediatamente. Se rotularán "Conservas frescas" (aquí el nombre del fruto) al natural.

Las conservas preparadas con frutos frescos remojados deberán rotularse (aquí el nombre del fruto) secos remojados, no permitiéndose la presencia de frutos germinados.

El tamaño de la letra que tipifica si es fresco o remojado, será como mínimo, igual a la mitad de la marca de fábrica. Queda prohibido reverdecer artificialmente los frutos con cualquier producto químico o colorante. Con el nombre de chauchas, alcauciles, espinacas, remolachas y espárragos al natural, se designa a las conservas hechas con los productos enteros, tiernos, sanos y limpios, elaborados en su punto óptimo de madurez.

La conserva de choclo dulce, será elaborada con el grano de maíz blanco. No debe contener partículas de marlo o sustancias extrañas.

Fuente artículo 516 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2322 (517) Las materias primas utilizadas en la elaboración de las conservas vegetales deberán cosecharse en estado de sazón, con una madurez adecuada a los fines a que se destina y responderán a las exigencias anteriormente citadas.

Fuente artículo 517 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2323 (518) Prohíbese:

- 1) El reverdecimiento de las conservas vegetales con sales de níquel, cobre o materias colorantes extrañas;
- 2) La utilización en la elaboración de conservas vegetales de sustancias conservadoras, edulcorantes artificiales o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de los ingredientes autorizados en este decreto;
- 3) El fraccionamiento de dichas conservas fuera de la fábrica de alimentos exceptuándose a restaurantes y casas de comidas cuando se destinen para consumo en el mismo lugar.

Fuente artículo 517 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Conservas de tomates

Artículo 2324 (519) Con la denominación genérica de conservas de tomates se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles (piel, pedúnculo, cáliz y semillas) del "Lycopersicum esculentum" y variedades rojas y rojizas envasadas herméticamente y esterilizados. Estas conservas además de responder a las exigencias que en cada caso se indican no acusarán un porcentaje mayor de 50 campos microscópicos que presenten filamentos de mohos según el método de Howard Stephenson. No podrán contener más de 0.50% de cenizas insolubles en agua ni dar reacción positiva franca de almidón. Se podrá adicionar a cualquiera de las conservas de tomate un máximo de 5% de Cloruro de Sodio. Las conservas de tomates se venderán en envases herméticos originales. Se entiende por extracto seco reducido la cantidad de sólidos del tomate por 100 grs. de muestra analizada llevada a sequedad en la estufa (100°-150°) debiendo deducirse el agregado de sustancias extrañas al mismo (Cloruro de Sodio, glúcidos expresados en glucosa otras).

Fuente artículo 519 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2325 (520) Con la denominación de jugo de tomates se entiende el zumo extraído de tomates maduros de variedades rojas, libres de semillas, piel y otras partes no comestibles adicionado o no de cloruro de sodio (hasta el 2%) y edulcorantes nutritivos. El extracto seco reducido no será inferior al 3,5% además deberá cumplir con el siguiente ensayo: colado por tamiz de malla de 0,6 mm de luz por gravitación natural, debe escurrir totalmente en un máximo de 30 minutos a la temperatura de 15° - 20°C.

Fuente artículo 520 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2326 (521) Con la denominación de tomates al natural se entiende los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez lavados y pelados adicionados o no de cloruro de sodio y edulcorantes nutritivos envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo. El contenido de tomates escurridos de cada envase no será menor del 65% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel hasta 7 cm² por quilogramo del producto. Se pH estará comprendido entre 3,4 y 4,5.

Fuente artículo 521 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2327 (522) Con el nombre de tomates al natural en trozos, se entiende el preparado a que se refiere el Art. anterior cuando los frutos han sido cortados en trozos no menores a tres centímetros (3 cm) en su medida menor. Deben contener un mínimo de 50 % de tomate sólido y escaso resto de piel de acuerdo a lo indicado en el art. precedente.

Fuente artículo 522 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2328 (523) Con el nombre de tomate tamizado se entiende el producto elaborado por trituración mecánica de tomates con eliminación de piel y semillas previo pasaje por una malla inferior a 0,7 mm debiendo poseer un extracto seco reducido no inferior al 5%. Su pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Fuente artículo 523 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2329 (524) Con la designación de concentrados de tomates se entiende el producto elaborado por concentración de jugo y pulpa de tomates que previamente han sido pasados por una criba inferior a 0,7 mm de luz como máximo a fin de eliminar totalmente las partes no comestibles (semillas, piel y otros). Los tomates utilizados deberán responder a las exigencias establecidas en este decreto pudiendo adicionarse o no de edulcorantes nutritivos y de cloruro de sodio.

Fuente artículo 524 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2330 (525) Con la denominación de pulpa de tomates concentrada se entiende el preparado elaborado en las condiciones indicadas en el artículo anterior el que además deberá responder a la siguiente exigencia: extracto seco reducido entre 7 y 10%.

Fuente artículo 525 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2331 (526) Salsa tipo pizzera: se entiende por tal el producto que se encuentra preparado para uso directo sobre la masa de pizza el cual fue elaborado con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios sin piel, semillas ni pedúnculos pasados por una malla inferior

a 0,7 mm adicionado de diversos condimentos, tales como: orégano, ajo, ají, tomillo, cebolla y otros; (los condimentos adicionados deberán ser dos visualizables macroscópicamente) y sal edulcorantes nutritivos autorizándose un agregado máximo de 2% de almidón. Extracto seco total mínimo 10% extracto seco reducido mínimo 5%.

Fuente artículo 526 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2332 (527) Con la denominación de puré de tomates se entienden los concentrados que cumplan las exigencias previstas en el Art. relativo a "concentrados de tomate". El extracto seco reducido no será inferior a 10 %.

Fuente artículo 527 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2333 (528) Con la denominación de extracto simple de tomates se entiende el concentrado que cumple las exigencias del Art. precedente a excepción del extracto seco reducido que no podrá ser inferior al 16%.

Fuente artículo 528 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2334 (528) Con las denominaciones de extracto doble y extracto triple de tomates, se entiende los concentrados que cumplan las exigencias a que se refieren los artículos anteriores a excepción del extracto seco reducido que no será inferior al 28% y 36% respectivamente.

Fuente artículo 528 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2335 (529) Todos estos productos no podrán fraccionarse fuera del establecimiento elaborador debiendo expendirse exclusivamente en sus envases herméticos originales.

Fuente artículo 529 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección V

Encurtidos

Artículo 2336 (530) Con la denominación de pickles, se entiende los frutos y hortalizas que - después de haber sido "curados" en salmuera- son conservados en vinagre y sal, con o sin adición de condimentos y azúcar y han experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales.

Fuente artículo 5303 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2337 (531) Los productos elaborados sin proceso de fermentación láctica deberán denominarse con el nombre del fruto u hortaliza conservado, por ejemplo: ajíes en vinagre y otros.

Fuente artículo 531 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2338 (532) Todos los ingredientes utilizados en la preparación de los pickles y frutos u hortalizas en vinagre, deberán responder a las exigencias de este Título (*).

Fuente artículo 532 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Texto ajustado

Artículo 2339 (533) Los preparados a que se refiere esta Sección deberán cumplir además -las siguientes exigencias:

- 10) Estar exentos de conservadores a excepción del ácido sórbico en cantidad no mayor de 600 p.p.m. o el equivalente de sus sales;
- 11) La acidez del líquido de cobertura no será inferior al 2% expresada en ácido y el pH no mayor de 3,5;
- 12) No deberá contener cobre en cantidad mayor de 30 p.p.m.

Fuente artículo 533 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2340 (534) Se entienden por chucrut o repollo ácido, el producto obtenido por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades de repollo blanco y duro, brassica, olerácea, limpias y sanas, con o sin condimento.

El contenido en mohos determinado por el método de Howard Stephenson, no será superior a 50% de campos positivos.

Fuente artículo 534 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

CAPITULO XIII

Bebidas analcohólicas

- I) Agua
- II) Hielo
- III) Aguas minerales
- IV) Bebidas analcohólicas gasificadas

- V) Jarabes para refrescos
- VI) Zumos vegetales

Sección I

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 25)

Agua potable

Artículo 2341 (535) Se denomina agua potable la que cumple con las especificaciones que se establecen en el Art. que a continuación se detalla:

A) Parámetro físico y químico

Limites determinantes: Son aquellos que deberán cumplirse estrictamente para que las aguas puedan ser consideradas aptas para el consumo; Colon (definido según lo que establecen los "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater" 11 th, Ed 1960 - A.P.H.A. - A.W.W.A. - W.P.C.F.) 30 unidades

Turbiedad: (definida según lo que establecen los Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater" 11 th. Ed 1960 -A.P.R.A. -A.W.W.A. -W.P.C.F.) 10 unidades

Olor, inobjetable. miligramos
 Sabor, inobjetable. por litro

Plomo expresado en Pb.....	0.1
Selenio expresado en Se	0.01
Arsénico expresado en As	0.05
Bario expresado en Ba	1.0
Cromo exavalente, expresado en Cr. -6	0.05
Cianuros expresado en CN	0.2
Plata expresado en Ag	0,05
Fluor expresado en F. (según los valores admitidos por Obras Sanitarias del Estado O.S.E.).....	

Limites no determinantes: Son aquellos que es conveniente que cumplan las aguas de los servicios públicos, pero que podrán ser sobrepasados en casos de existir razones técnicas o económicas que, a juicio de autoridades técnicas responsables, impidan ceñirse estrictamente a las mismas.

	miligramos	por
litro Alcalinidad a la eliantina exp. en Ca CO, dureza total 35		
Alcalinidad a la fenoltaleína exp. en CaCO, 15 +0.4 alc.		
total de alcalinidad de carbonates exp. en CaCO ₃ 3.120		
Dureza	total	exp.
CaCO ₃ ,.....		en
		200
Alquiloarilsulfonatos (ABS)"exp. en ABS	0.5	
Sulfatos exp. en SO ₄	250	
Cloruros exp. el CL.....	250	
Nitratos exp. en NO ₃	100	
Hierro exp. en Fe	0.3	
Magnesio exp. en Mn.....	0.1	
Zinc exp. Zn.....	5.0	
Cobre exp. en Cu	1.0	
Extracto clorofórmico de sustancias absorbidas por el carbón activado exp. en CCE		
.....	0.2	
Elementos radioactivos		Picocuries

	por litro	
Estroncio 90		30
Radio 226		10
Concentración de beta bruta (en ausencia de extroncio 1000		

90 y de emisores alfa)

B) Parámetros bacteriológicos

Las condiciones bacteriológicas de las aguas libradas al consumo público deberán responder estrictamente a las siguientes especificaciones:

- 1) Las aguas se clasifican como aceptable o no aceptable. La denominación de aceptable corresponderá a las aguas que puedan ser ingeridas o utilizadas con la máxima seguridad de no producir enfermedades de origen hídrico.

Dentro de la calificación de aceptables se establecen los siguientes grados:

Grado I (muy satisfactorio) para las aguas cuyas muestras presenten un número más probable de coliformes (tipo I.A.C.) no mayor de 1.0 por 100 mi. Grado II (satisfactorio) para las aguas cuyas muestras presenten un número más probable de coliformes (tipo I.A.C.) comprendido entre 1.0 y 2.2 por 100 mi. Grado III (Observada) cuyas muestras presenten un número más probable de coliforme (tipo I.A.C.) comprendido entre 2.2 y 10.0 por 100 mi.

La denominación no aceptable corresponderá a las aguas cuyas muestras presentes un número más probable de coliformes (tipo I.A.C.) mayor de 1D.0 por 10 mi o que acuse la presencia de:

Escherichia coli.

Bacterias del género pseudosomas o gérmenes patógenos de cualquier clase, por considerarse esas aguas no son convenientes para ser ingeridas o utilizadas.

- 2) La calidad bacteriológica de cualquier tipo de suministro de agua deberá ser la que corresponde a la calificación de aceptable, preferentemente Grados I, y II admitiéndose en forma ocasional la calificación Grado III aceptable, siempre que esto no ocurra en muestras consecutivas, extraídas del mismo punto o en más de 10% del total mensual de las muestras analizadas.

Fuente artículo 535 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2342 (536) Los edificios destinados a fábricas, depositar o comercializar alimentos, así como los destinados a servir de alojamiento temporario o definitivo (tales como hoteles o pensiones con o sin servicio de cocina) no podrán funcionar cuando el agua de que se proveen no sea potable.

En las zonas del Departamento donde existan instalaciones de agua corriente todos los establecimientos anteriormente citados están obligados a tomar las conexiones correspondientes para la utilización de ese servicio público.

El Departamento de Bromatología, podrá autorizar, cuando estime oportuno, el uso de agua que no sea proveniente de la Administración de las Obras Sanitarias del Estado (O.S.E.) siempre que la misma sea potable, realizando controles periódicos a tales efectos.

Fuente artículo 536 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2343 (537) En las zonas del Departamento donde no existan instalaciones de agua suministrada por O.S.E. los establecimientos locales o fincas anteriormente citados solamente podrán utilizar agua bacteriológicamente potable para cualquier uso.

El Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario controlará la misma con la frecuencia que estima necesaria.

Fuente artículo 537 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2344 (538) Queda prohibida para el riego de verduras, hortalizas, etc. en chacras o quintas, la utilización de aguas contaminadas, particularmente provenientes de pozos sépticos.

Fuente artículo 538 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2345 (539) Los pozos o manantiales, aljibes, depósitos u otras fuentes de agua-cualesquiera sea el lugar del Departamento donde se encuentren ubicados serán clausurados de inmediato cuando se compruebe que el agua está contaminada. Sus propietarios están obligados a someterla a un proceso que la transforme en potable, a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, o bien a proveerse de otra agua potable.

Fuente artículo 539 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2346 (540) Por razones de salubridad el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario podrá impedir el funcionamiento de cualquier establecimiento donde se compruebe el uso de agua contaminada.

Fuente artículo 540 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II Hielo

Artículo 2347 (541) Con la denominación de hielo se entiende el producto obtenido por la congelación de agua potable.

Fuente artículo 541 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección III Aguas Minerales

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 25)

Artículo 2348 (542) La denominación de agua mineral o agua mineral de mesa se reservará para distinguir las aguas de origen profundo, que surjan sin contaminación y sean captadas y embotelladas convenientemente en el lugar donde surgen.

Las mismas no podrán sobrepasar los límites determinados establecidos para el agua potable así como no presentar un residuo seco superior a 1 gramo por litro a 180°C admitiéndose 1,5

gramos por litro cuando la riqueza en bicarbonato de sodio sea de 0,5 gramos por litro como máximo.

Se admite la gasificación del agua mineral como anhídrido carbónico, lo cual debe indicarse en el rótulo con la leyenda: "Agua mineral gasificada".

Fuente artículo 542 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2349 (543) Queda autorizada la mineralización y adición de anhídrido carbónico a las aguas potables, que se rotularán con la denominación de: "Agua gasificada".

Fuente artículo 543 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2350 (544) Los establecimientos que capten o expendan aguas minerales deben:

Proteger de contaminación la fuente;

Realizar el fraccionamiento y demás operaciones en la fuente, salvo que el agua -por canalización adecuada - desde la fuente al lugar de fraccionamiento y envasado;

Asegurarse, en todo momento, que el producto a expenderse cumpla estrictamente con las exigencias determinadas en este Título (*)

Fuente artículo 544 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) Texto ajustado

Sección IV

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 25)

Bebidas analcohólicas gasificadas

Artículo 2351 (545) Bajo la denominación de bebidas analcohólicas gasificadas se entiende las bebidas sin alcohol (a excepción de la malta líquida, que puede tener hasta 0,5%) adicionadas de anhídrido carbónico.

En su elaboración se utilizará:

- b) Agua química y bacteriológicamente potable;
- c) Infusiones acuosas de plantas, zumos vegetales, extractos naturales o esencias naturales o artificiales adicionadas o no de azúcares, miel, melaza de caña, ácidos cítrico, tartárico, glucónico, ascórbico, fosfórico, sulfato de quinina y colorantes de uso permitido;

En caso de que se utilicen aditivos en la elaboración de la bebida, la rotulación se hará de acuerdo a lo dispuesto en el capítulo respectivo.

Fuente artículo 545 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2352 (546) Estas bebidas cuando se fabriquen, se tengan en depósito, se exhiban o expendan, deberán responder a las siguientes condiciones:

- a. Presentar, aspecto límpido, sin sedimento, sustancias en suspensión o cuerpos extraños. El color, olor y sabor deberán ser los característicos de la bebida genuina. Respecto a la limpidez y sedimentación, se exceptúan las bebidas a base de zumos de fintas, que pueden ser opalescentes y tener partículas procedentes de las mismas. Queda prohibido el agregado de zumos de frutas a las bebidas elaboradas a base de esencias.
- b. El gas carbónico adicionado tendrá -en el envase- una presión no menor de 3 atmósferas;
- c. No deben contener alcohol, a excepción de la malta líquida cuya concentración no excederá de 0,5% en volumen.

Fuente artículo 546 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2353 (547) Los jarabes o extractos aromáticos que se utilicen en la fabricación de bebidas analcohólicas deberán satisfacer las condiciones siguientes:

1. Haber sido preparados con azúcares permitidos por el presente decreto;
2. No contener esencias naturales o artificiales nocivas; ácidos minerales a excepción del ácido fosfórico cuyo uso, en la cantidad máxima de 0,60% sólo se autoriza en las bebidas que se elaboren a base de extractos vegetales (colas);
3. No podrán contener saponinas ni otras sustancias espumígenas ni edulcorantes artificiales;
4. No estar alterados ni contaminados.

Fuente artículo 547 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2354 (548) Las bebidas analcohólicas se denominarán de la siguiente manera;

- a. "Soda o agua gasificada" la elaborada -únicamente- con agua potable saturada de anhídrido carbónico.
- b. "Gaseosa aromatizada artificialmente" o "gaseosa con esencia de...(aquí el nombre de la esencia) es la elaborada únicamente con diluciones de jarabe simple, adicionada de esencias artificiales o naturales, de ácido cítrico o tartárico y saturada de anhídrido carbónico.
- d) Bebida analcohólica de ...(aquí el nombre: de la fruta o simplemente el nombre de la fruta (por ejemplo "naranja"), es la elaborada con un mínimo de 30% de zumo acompañado o no de la pulpa de la fruta respectiva y saturada de anhídrido carbónico. No podrá contener colorantes sintéticos ni esencias artificiales;
- e) "Gaseosa con extracto vegetal" es la preparada a base de extractos vegetales y saturada de anhídrido carbónico.-
- e) "Agua tónica" es la preparada con agua potable, esencia de limón, pomelo y otros citrus con o sin azúcar y adicionado de sulfato de quinina (entre 30 y 50 Mg/1) expresado en quinina anhidra y saturada de anhídrido carbónico.
- f) "Ginger Ale" es la bebida preparada con agua potable, ~ jarabe simple, extracto de jengibre, ácidos cítricos y tartárico y saturada de anhídrido carbónico.
- g) "Malta líquida gasificada" o "Malta gasificada" es la bebida fabricada exclusivamente - con malta de cebada aromatizada, no con lúpulo y cuya concentración alcohólica no será superior a 0,5% en volumen.

Fuente artículo 548 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2355 (549) En las fábricas de bebidas analcohólicas, las tuberías deben ser de material autorizado (plástico, hierro estañado interiormente, acero inoxidable, sin codo fijo)

Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrán manómetro y válvula de seguridad. Los útiles y transportes alimentarios se limpiarán con la frecuencia necesaria para su correcta higienización estarán -en todo momento- en perfecto estado de conservación.

Fuente artículo 549 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2356 (550) Es obligatorio el uso de máquinas automáticas lavadoras enjuagadoras y tapadores de envases.

Fuente artículo 550 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Rotulación

Artículo 2357 (551) Las leyendas del rótulo deberán ajustarse a las disposiciones generales que -al respecto- se establecen en este Título (*).

Fuente artículo 551 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección V

Jarabes

Jarabes para refrescos

Artículo 2358 (552) Se entiende por jarabes para refrescos, los preparados con jarabe simple, adicionado de ácidos orgánicos permitidos y algunos de los siguientes ingredientes: zumos de frutas, esencias naturales o artificiales y colorantes permitidos.

Fuente artículo 552 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Jarabe simple o Jarabe

Artículo 2359 (553) Es el producto obtenido por la disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable, en la concentración necesaria para que acusen una densidad mínima de 15°C de 1.30.

Fuente artículo 553 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Jarabe natural de fruta

Artículo 2360 (554) Con la denominación de jarabe natural de fruta (frambuesa, frutilla, etc.) se entiende el elaborado mediante adición al jarabe simple de no menos de 30% de zumo de fruta.

Fuente artículo 554 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Jarabe con esencia

Artículo 2361 (555) Es el obtenido por la adición de una esencia natural o sintética al jarabe simple.

Queda permitida la adición de ácidos cítrico, tartárico, láctico o glucónico así como de colorantes autorizados.

Fuente artículo 555 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2362 (556) Con las denominaciones que siguen, se entienden los siguientes productos:

- 1) Jarabe de goma. Es el jarabe simple adicionado con una goma comestible, en la proporción mínima de 20 gramos por litro.
- 2) Jarabe de horchata. Es el obtenido con jarabe simple y leche de almendras. La cantidad de ácido cianhídrico será inferior a 40 mg. por quilogramo.

Fuente artículo 556 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2363 (557) Queda prohibida la elaboración, circulación o venta de jarabes que contengan:

- 1) Sustancias extrañas
- 2) Esencias no autorizadas, ácidos minerales no autorizados, resinas, colorantes no permitidos, conservadores o edulcorantes sintéticos y sustancias o microorganismos que le confieran el carácter de alimento contaminado.

Fuente artículo 557 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección VI

Zumos vegetales

Artículo 2364 (558) Con la denominación de zumos vegetales se entiende el producto natural obtenido de la primera expresión-en frío o en caliente- de frutos y hortalizas frescos y sanos. Se admite la práctica de someter algunos zumos a una fermentación - alcohólica incipiente, para mejorar sus caracteres organolépticos (zumos de limón, pomelo, uvas, etc.) no presentando-en general- más de 0,5 grados alcohólicos, a excepción del zumo de uva, que podrá ser de hasta 1 grado alcohólico.

Fuente artículo 558 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2365 (559) Sólo se permitirá la elaboración, circulación, tenencia o venta de zumo vegetal natural, entendiéndose por tal aquel que no ha sufrido adición ni sustracción de ingredientes que modifiquen su composición natural.

Fuente artículo 559 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2366 (560) Quedan permitidos los siguientes métodos para estabilizar o conservar los zumos vegetales.

Frío, filtración esterilizante, pasterización, tyndalización esterilización en autoclave y la adición -como conservador- de hasta 1 gramo por litro de ácidos sórbico o propiónico y sus sales.

Fuente artículo 560 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección VII

Anhídrido carbónico

Artículo 2367 (561) El anhídrido carbónico o gas carbónico de uso alimentario deberá satisfacer las siguientes exigencias:

- 1) Tener como mínimo el 99% de ácido carbónico y no más de 0.1 de aire.
- 2) No podrá contener más de 0,2% de monóxido de carbono, ni otras sustancias extrañas (empireumáticas, compuestos nitrogenados y azufrados).
- 3) El olor del gas, su sabor, así como el agua destilada saturada con él será agradable, de reacción árida, débil y característica.
- 4) Los cilindros de acero que lo contengan llevarán un rótulo donde figure la leyenda "Anhídrido Carbónico, Uso Alimentario", además de las otras indicaciones reglamentarias.
- 5) Los cilindros citados en el numeral 4) deberán manipularse o almacenarse, manteniéndolos en buen estado de limpieza y en locales destinados exclusivamente a ellos.

Fuente artículo 561 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Capítulo XIV

Bebidas que contienen alcohol

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulos 26 y 27)

Sección I

Bebidas fermentadas

A) Cerveza-

Artículo 2368 (562) Con la denominación de cerveza se entiende únicamente la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto de la malta de cebada genuina (cebada germinada) lúpulo, levadura y agua potable. Las cervezas en general, deberán cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

- 1) Ser límpidas o débilmente opalinas, sin sedimento.
- 2) Relación alcohol/extracto: la cantidad de materias extractivas será superior a la del alcohol.
- 3) La acidez total no excederá 0,3% expresada en ácido láctico. Tratándose de cervezas especiales se estará a lo que resuelva -en cada caso- el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.
- 4) La acidez volátil no será superior a 0.06% expresada en ácido acético.
- 5) Glicerina como máximo 0,3%.
- 6) Anhídrido carbónico: 0,2% como mínimo.
- 7) Anhídrido fosfórico (P 205) y nitrógeno total referido al extracto del mosto original: mínimo 0,4% para cada uno.

- 8) La densidad no será menor de 2 grados Balling.
- 9) Su pH será de 4 a 5.
- 10) Extracto primitivo o extracto del mosto original, calculado según la fórmula $E + 2A$, donde E, son los gramos de extracto seco en 100 ml. de cerveza fermentada y A son los gramos de alcohol contenidos también en 100ml. El mínimo será 12% y tratándose de cervezas blancas se admitirá hasta 11%.
- 11) El grado de fermentación calculado según la fórmula:

$$\frac{200 A}{E_p}$$

en la que A son los gramos de alcohol de 100 ml. de cerveza fermentada y E_p el extracto primitivo, no podrá ser inferior a 55 en las cervezas blancas y a 50 en las cervezas negras.

Fuente artículo 562 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2369 (563) Autorízase la corrección del agua de braceado siempre que conserve su potabilidad desde los puntos de vista químico y bacteriológico, como así también la adición -a los mostos- de extractos naturales de lúpulo y diastasas proteolíticas autorizadas; papayetina(papina), pepsina, collupulina, etc. Igualmente se admite agregar a la cerveza ácido ascórbico o isoascórbico y sus sales de sodio, como agente antioxidante y estabilizante, en la proporción máxima de 4g. por hectolitro (calculado como ácido ascórbico) y caramelo.

Fuente artículo 563 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2370 (564) Prohíbese el empleo en la fabricación de productos de cervecería de saponinas o sustancias espumígenas, edulcorantes artificiales, principios amargos extraños, materias colorantes, sustancias conservadoras, agentes de neutralización y cualquier otro ingrediente no autorizado especialmente.
Los productos de cervecería alterados o afectados por enfermedades o por defectos de sus materias primas, métodos de elaboración o impropia conservación, serán inutilizados en el acto.

Fuente artículo 564 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2371 (565) Los productos de cervecería serán envasados en recipientes adecuados de barro cocido, loza, porcelana, hojalata, vidrio o en barriles de madera inodora, revestidos de compuestos resinosos o píceos, libres de sustancias nocivas y que no cedan olor, sabor ni coloración a las bebidas que conservan.
Se permitirá también el empleo de barriles de metales que no alteren la cerveza (aluminio y acero inoxidable).
Los envases a utilizar deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza.
La resina o pez, empleada para el revestimiento interno de los barriles, debe responder a los siguientes caracteres: ser insípida, fundida en un vaso, cubierta con una solución alcohólica al 6% y dejado el todo en reposo 48 horas, no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida. Además no podrá contener materias tóxicas.
Prohíbese fabricar, expender o utilizar recipientes cadmiados para contener, servir o envasar cerveza.

Fuente artículo 565 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

B) Sidra

Artículo 2371 (566) Se considera sidra a la bebida obtenida por fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas y sanas, con o sin adición de zumo de peras en una proporción máxima del 10%. Prohíbese emplear la palabra champagne en la rotulación de los envases de este producto.

Fuente artículo 566 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2372 (567) La sidra deberá cumplir las exigencias o condiciones que establezcan las leyes y decretos nacionales en la materia.

Fuente artículo 567 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

C) Vinos

Artículo 2373 (568) Las características físicas y químicas de los vinos se adecuarán a lo que al respecto establezcan las leyes y decretos nacionales en la materia.

Fuente artículo 568 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II Bebidas destiladas y de fantasía

Artículo 2374 (569) Las características físicas y químicas de los alcoholes y de las bebidas destiladas y de fantasía se ajustarán a las exigencias que establezcan las leyes y decretos nacionales en la materia o los organismos competentes nacionales o municipales.

Fuente artículo 569 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Capítulo XV

Alimentos estimulantes nerviosos

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 22)

Sección I

Artículo 2375 (570) Por café verde o café crudo se entiende las semillas sanas y limpias del fruto maduro de Coffea Arabiga L., y de otras especies del mismo género, lavados, desecados y despojados de tegumentos externos, excepto la película (esper- modema) invaginada.

Fuente artículo 570 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2376 (571) Cuando el café se expendia con indicación de su procedencia, deberá responder a las características específicas respectivas.

Si se vende en grano, éstos serán de color y tamaño uniforme y del tipo que se declare: redondo {Borbón o Moka}; ovals cortos (Brasil, Colombia, América Central); alargados (Antillas); puntudos (Borbón puntudo) y otros.

Fuente artículo 571 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2377 (572) El café verde o crudo que circule, se tenga en depósito o se venda en el comercio debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad máximo 18%
Cenizas totales máximo 5%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al
10%máximo 1%
Cafeína..... mínimo 1%

Se considerará inepto para el consumo cuando contenga más de 10% en peso de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas, cáscaras, tallos y pedúnculos); 1% de sustancias extrañas (piedras, polvo, terrones, astillas, cáscaras y granos no beneficiados y otras impurezas).

Fuente artículo 572 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2377 (573) También se considerará inepto para el consumo, el café (crudo o verde) alterado (húmedo, mohoso, rancio, quemado y en general mal conservado), o adulterado en cualquier forma, incluso por la adición de materias colorantes y aromatizantes artificiales.

Fuente artículo 573 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2378 (574) Se considerarán igualmente ineptos para el consumo los que no se encuentren comprendidos dentro de los tipos 2 a 8 inclusive de la "Tabla Oficial Brasileña para la clasificación del café". (Oficializada por el Ministerio de Hacienda de la República Federativa del Brasil), que se transcribe en el Art. 2379 (*). -

El tipo se determina, de acuerdo a las impurezas, y defectos encontrados tales como piedras, terrones, astillas, cáscaras, granos quebrados o quemados, negros, perforados, verdes no descascarados, mal granulados, secos y con forma de concha, contados en una muestra de 300 gramos.

Las impurezas y los defectos corresponden a los valores determinados en el cuadro siguiente:

Cuadro de equivalencia de defectos

1 grano negro, 1 defecto
3 conchas. 1 defecto
5 verdes, 1 defecto
5 quebrados, 1 defecto
2 quemados, 1 defecto
5 secos, 1 defecto
1 piedra grande, 2 a 3 defectos
1 piedra regular, 1 defecto
3 piedras pequeñas, 1 defecto
1 astilla grande, 2 a 3 defectos

1 astilla regular, 1 defecto
 3 astillas pequeñas, 1 defecto
 1 cáscara grande, 1 defecto
 3 cáscaras pequeñas, 1 defecto
 1 coco, 1 defecto
 2 granos no beneficiados, 1 defecto

Fuente artículo 574 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

(*) citar artículo 575

Tabla Oficial para Clasificación)

Defectos	Tipos	Puntos	Defectos	Tipos	Puntos
4	2 -	+ 100	46	5 -	- 50
4	2 - 5	+ 95	49	5 - 5	- 55
5	2 - 10	+ 90	53	5 - 10	- 60
6	2 - 1 5	+ 85	57	5 - 15	- 65
7	2 - 20	+ 80	61	5 - 20	- 70
8	2 - 2 5	+ 75	64	5 - 25	- 75
9	2 - 3 0	+ 70	68	5 - 30	- 80
10	2 - 3 5	+ 65	71	5 - 35	- 85
11	2 - 4 0	+ 60	75	5 - 40	- 90
1 1	2 - 4 5	+ 55	79	5 - 45	- 95
12	3 -	+ 50	86	6 -	- 100
13	3 - 5	+ 45	93 -	6 - 5	- 105
15	3 - 1 0	+ 40	100	6 - 10	- 110
17	3 - 15	+ 35	108	1 - 15	- 115
18	3 - 2 0	+ 30	115	6 - 20	- 120
19	3 - 2 5	> 25	123	6 - 25	- 125
20	3 - 3 0	+ 20	130	6 - 30	- 130
22	3 - 3 5	+ 15	138	6 - 35	- 135
23	3 - 4 0	10	145	6 - 40	- 140

Artículo 2379 (575) Cuadro de Clasificación (Brasil).

Defectos	Tipos-	Puntos	Defectos	Tipos	Puntos
25	3 - 45	+ 5	153	6 - 45	- 145
26	4 -	Base	160	7	- 150
28	4 - 5	— 5	180	7 - 5	- 155
30	4 - 1 0	— 10	200	7 - 10	- 160
32	4 - 1 5	— 15	220	7 - 15	- 165
34	4 - 2 0	— 20	240	7 - 20	- 170
36	4 - 2 5	— 25	260	7 - 25	- 175
38	4 - 3 0	— 30	280	7 - 30	- 180
40	4 - 3 5	— 35	300	7 - 35	- 185
42	4 - 4 0	— 40	320	7 - 40	- 190
44	4 - 4 5	— 45	340	7 - 45	- 195
			360	8 —	- 200

Ejemplo para la utilización de la tabla para clasificación.

Si en el examen de una muestra de 300 gramos se encuentran 17 defectos y al recorrer el cuadro de clasificación, se comprueba que esta cantidad de defectos corresponde al tipo 3 15, o sea 35 puntos, esto significa que la muestra es 15 puntos peor que el tipo 3, o 35 puntos mejor que el tipo 4 tomado como base de referencia.

Fuente artículo 575 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2380 (576) Se consideran aptos para el consumo, los cafés del tipo 2 (dos) al 8 (ocho) inclusive, siempre que en su composición no entre más del 1% de sustancias extrañas (astillas, piedras, " terrones, cáscaras y granos no beneficiados) y cumpla las demás exigencias enunciadas en los artículos anteriores.

Fuente artículo 576 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2381 (577) Se denominará café torrado o tostado en grano o molido, el café crudo o verde apto para el consumo, sometido a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico), adicionado hasta el 2% de azúcar.

Responderá a las siguientes características: Humedad, máx. 5%

Cenizas totales (500°C - 550°C), expresado sobre producto seco máx. 5%

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 1% Extracto total acuoso, 20% a 28% Extracto etéreo, mín. 12%

Cloruros y sulfatos en las cenizas expresados en CL y S03, máx. 0.7% (CL) y máx. 4% (S03) Cafeína, mín. 0.8% Granos carbonizados, máx. 5%.

Fuente artículo 577 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2382 (578) Se denominará café abrillantado o glaseado, el café tostado, en grano o molido, al cual se le ha adicionado azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor de veinticinco kilos por cada cien kilos de café puro. No podrá contener más del 8% de agua y su extracto acuoso no excederá del 38%. Los demás componentes serán los normales en el grano de café tostado.

Fuente artículo 578 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2383 (579) Se denominará café semi -abrillantado o semi- glaseado de café torrado - en grano molido- al cual se le ha adicionado azúcar comercialmente puro en una proporción no mayor de 14kg. por cada 100kg. de café puro. Deberá responder a las siguientes exigencias: humedad máxima 8%, extracto acuoso máximo 33%, cafeína mínima 0.6%. Los demás componentes serán los normales al grano de café tostado.

Fuente artículo 579 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2384 (580) Con la designación de café descafeinado se entiende el café privado parcialmente de su cafeína, de la cual contendrá, como máximo 0.10%. Además deberá cumplir las exigencias establecidas para el café tostado.

Fuente artículo 580 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2385 (581) Con la denominación de café soluble o instantáneo se entiende el producto (generalmente en polvo o granulado) obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café tostado, abrillantado o glaseado.

Deberá cumplir las siguientes exigencias: humedad máxima 3,5%, cafeína anhidra cuando provenga de café tostado será de 2,5% y cuando provenga de café abrillantado o glaseado será de 1,5%, pH de la solución al 2% entre 4 y 6.

Se comercializará en envases herméticos autorizados por el Departamento de Bromatología y en la rotulación se deberá indicar, debajo del nombre o marca del producto, "elaborado a partir de café torrado", (o elaborado a partir de café glaseado, según el caso) en caracteres tipográficos no menores a 2mm.

Fuente artículo 581 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2386 (582) Prohíbese la venta de café mezclado con cereales u otras sustancias extrañas al mismo.

Fuente artículo 582 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2387 (583) Se autoriza exclusivamente el empleo de la palabra "café", en la rotulación de envases y propaganda en general, de los productos a que se refieren los artículos anteriores.

Fuente artículo 583 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2388 (584) Con el nombre de cereales tostados se entiende los productos obtenidos por calentamiento adecuado de los granos de cereales sanos y limpios, tales como trigo, cebada, malta y otros, adicionados de azúcar hasta 2%. Por cereales abrillantados o glaseados, se entienden los anteriores, adicionados de azúcar hasta 20%.

En el rótulo de los envases figurará por ejemplo, la leyenda: cebada tostada, cebada glaseada, y así respectivamente. Lo mismo en la propaganda en general. Se prohíbe usar la palabra "café" (por ejemplo "café de malta" y otros).

Prohíbese la elaboración, depósito o venta de cereales tostados o glaseados mezclados con café.

Prohíbese la adición de esencia de café o similares.

Fuente artículo 584 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II Cacao y. productos derivados

Artículo 2389 (585) Por cacao en grano, se entiende las semillas sanas y limpias de Theobroma cacao L. fermentadas y desecadas.

Fuente artículo 585 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2390 (586) Con la denominación de "Cascarilla de cacao" o simplemente cascarilla, se entiende las cáscaras de cacao limpias y en perfecto estado de conservación.

Fuente artículo 586 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2391 (587) Según el tratamiento aplicado y la forma en que se presentan para su comercialización, los productos de cacao se clasificarán y denominarán en la siguiente forma.

- f) Cacao tostado descascarillado: es el cacao en grano tostado, quebrado, desprovisto de cáscara, tegumentos, embriones y demás impurezas.
- g) Masa o pasta de cacao: es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado. Debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad, máx. 8%
Almidón natural, 9%
Fibra cruda, máx. 6,5%
Cenizas totales, máx. 5%
Cenizas insolubles en agua, máx. 3%
Teobromina más cafeína, entre 1% a 4%
Lípidos del cacao, mín. 45%.

- Podrá contener los siguientes antioxidantes: galato de propilo y dodecilo, butilhidroxianisol (BHA) y butilhidroxitolueno (BHT), cada uno cantidad máxima 100 p.p.m.
- h) Torta de cacao, es la que se obtiene por presión del cacao en pasta con extracción parcial de la materia grasa. Debe responder a las siguientes exigencias:

lípidos del cacao, mín. 8% Cascarilla y germen, máx. 6%.

- i) Cacao desgrasado. Se entiende por tal la teoría de cacao, a la que se le ha extraído la materia grasa por medio de solvente de uso permitido, cuyo máximo (grasa residual) será de 8%.
- j) Cacao en polvo: es el producto de la molienda de la torta de cacao al estado de polvo.

Podrá aromatizarse con vainilla o vainillina. Deberá contener Lípidos de cacao mínimos 8%, humedad máxima 9%, alcalinidad de las cenizas máximo 3,75% (calculadas como carbonato de potasio, sobre producto seco y desgrasado).

- k) Cacao soluble o solubilizado: es el cacao en polvo (Método Holandés y análogos) empleando una cantidad suficiente de álcali para neutralizar parcialmente la acidez natural del cacao.

Los álcalis pueden ser amoníaco, carbonato de amonio, hidróxido de potasio, carbonato de magnesio, carbonato de sodio, o potasio, hidróxido de calcio o magnesio.

El producto resultante debe quedar ligeramente ácido. Los cacaos así tratados cumplirán las siguientes condiciones: cenizas totales máximo 15,5%, alcalinidad de las cenizas máximo 6,5%

calculada en carbonato de potasio sobre producto seco y desgrasado.

Fuente artículo 587 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2392 (588) Por cacao en polvo adicionado de azúcar (cocoa) se entiende el producto de la molienda de la torta de cacao o cacao solubilizado, adicionado de azúcares (sacarosa o glucosa), en una proporción no mayor de 68%.

Será obligatorio declarar los porcentajes de cacao y azúcar, en todos los envases de estos productos en caracteres claramente legibles. Podrá aromatizarse con vainilla, u otras sustancias aromáticas de uso permitido.

Fuente artículo 588 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2393 (589) Manteca de cacao o grasa de cacao. Es el producto obtenido por prensado en caliente o por extracción con solventes autorizados, de la pasta o de las semillas mondadas del cacao (Theobroma Cacao) descortizadas y libres de gérmenes, sanas y limpias.

Será soluble en éter, cloroformo, éter de petróleo y alcohol hirviendo; y durá y quebradiza a una temperatura inferior a 25 °C.

Deberá presentar las siguientes características:

Caracteres organolépticos: masa sólida untuosa al tacto, color blanco o blanco amarillento, sabor y olor propios.

Punto de fusión.....	30° a 35°C
Índice de refracción a 40° C.....	1453 al459
Índice de yodo (wijs).....	33 a 40
Índice de saponificación.....	190 a 197

(Se permitirá adicionar antioxidantes de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 1974 (*1)).

Fuente artículo 589 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982
(*1) citar artículo 1974

Artículo 2394 (590) La pasta de cacao no podrá presentar un índice de peróxidos superior a 10 miliequivalentes de oxígeno o un umbral de rancidez para la reacción de Kreiss que exceda a la coloración de una solución de permanganato de potasio de 0,0012g.%.

Fuente artículo 590 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2395 (591) El cacao estará exento de mohos, parásitos, u otras sustancias extrañas, que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

Fuente artículo 591 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2396 (592) Con el nombre de chocolate se entiende la mezcla homogénea de pasta de cacao y azúcar preparada por el procedimiento habitual, aromatizada o no, que puede contener otras sustancias alimenticias.

Deberá ajustarse a las siguientes condiciones.

Pasta de cacao.....Mín. 32%

Humedad..... Máx. 3%

Cenizas totales.....Máx. 2,5%

Azúcares..... Máx. 68%

Lípidos (grasa de cacao o manteca de cacao).....Mín. 16%.

Fuente artículo 592 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2397 (593) Cuando se adicione al chocolate otras sustancias, se clasificarán de acuerdo a su composición y a las exigencias establecidas en el art. siguiente en:

- a) Chocolate con leche: es el producto obtenido con pasta de cacao, azúcar, leche, leche en polvo, evaporada o condensada.
- b) Chocolate con... (nombre del ingrediente adicionado): es el que se prepara mediante la mezcla, en proporciones variables, de pasta de cacao con azúcar y otros ingredientes tales como: almendras, avellanas, miel, frutas, maníes, nueces y otros, en proporción no menor de 8%. Deberá contener como mínimo 60% de chocolate que se ajuste a las especificaciones preindicadas.
- c) Chocolate con leche... (nombre del ingrediente adicionado): es el que se elabora con chocolate con leche en sustitución del chocolate común y se ajustará a las especificaciones a que se refiere el inciso anterior.

- d) Chocolate tipo suizo: es el chocolate blando con un mínimo de 30% de manteca de cacao. Su punto de fusión es inferior al del chocolate común.
- e) Chocolate de cubierta o cobertura: es el que se destina a recubrir bombones y otros productos de confitería. Se prepara con menor proporción de azúcar y mayor proporción de manteca de cacao que el anterior.
- f) Chocolate amargo: es el preparado con cacao y hasta 45% de azúcar como máximo.
- g) Chocolate blanco: es el producto elaborado con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo o leche condensada.

Fuente artículo 594 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2398 (594) Los chocolates a que se refiere el art. anterior deberán responder a las siguientes características:

	Humed. Max.	Contenido de grasa de cacao	Sacarosa	Grasa de leche
Tipo de chocolate	%	Min. %	Máx. %	Min. %
Chocolate c/leche	3	16	75	3,66
Chocolate adic. de otros ingredientes	3	—	—	—
Chocolate fúndente (fondant)	3	30	70	—
Chocolate blanco	3	34	38	8
Chocolate de cubier ta o cobertura	3	- 22,5	50	—

Fuente artículo 595 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2399 (595) Podrá adicionarse a los cacaos y chocolates hasta 0,5% de lecitina, mono y diestearato de gliserillo.

Fuente artículo 595 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2400 (596) Prohíbese usar la palabra "Chocolate" para designar a los productos que contengan materias extrañas (almidón, féculas, cereales) no autorizadas en los artículos anteriores.

Fuente artículo 596 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2401 (597) Podrá cambiarse su color mediante agregado de almendras, avellanas, maníes y otros ingredientes, o la cristalización del azúcar.

Fuente artículo 597 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección III

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 22)

Té

Artículo 2402 (598) Con la denominación de Té se entiende el producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de varias especies del género Thea, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su preparación.

La denominación genérica de Té se utilizará exclusivamente para referirse al producto definido en el párrafo anterior o a las infusiones del mismo.

Según su procedencia se distinguen:

	Longitud de las	Anchura de las
Origen	hojas (cm.)	hojas (cm.)
Té de Ceylán, India, Java. Brasil, Argentina y Ecuador	10 — 14	4 — 5
Té chino	4 , 5 — 7	2 — 3
Té de Annan y Sana	hasta 23	hasta 2 — 3

Fuente artículo 598 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2403 (599) El té verde, según la denominación que a continuación se indica, responderá a las siguientes especificaciones:

- 1) Té hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme, que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.
- 2) Té swin hyson: formado por las hojas inferiores y descArt.es del hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.
- 3) Té pólvora (gunpowder): cuando las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de uno a tres milímetros de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (Oleafragans).
- 4) Té perla o imperial: las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior, bajo la forma de bolitas de tres a cinco milímetros de diámetro, aromatizados con olivo silvestre.

Fuente artículo 599 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2404 (600) El Té negro se clasificará según la edad de las hojas.

Se consideran finos y con este calificativo podrán ser expendidos, los tes procedentes de cosechas en las que sólo se han arrancado los brotes y las hojas siguientes. Para estos tes se le reserva la denominación general de Pekoe.

Fuente artículo 600 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Clasificación

- A) Souchong: hojas delgadas, grandes, procedentes de la primera y segunda cosecha.
- B) Pekoe-souchong calidad intermedia, entre A y C.
- C) Pekoe:
 - a) Flowery orange pekoe, capullos y hojas más tiernas.
 - a) Orange Pekoe, menos tiernas que las del tipo anterior.
 - a) Pekoe N° 1: menos tiernas que las del tipo anterior.
- D) Congo: hojas de la tercera cosecha, de tamaño mayor que las precedentes.

Esta clasificación se refiere a los tés chinos, debiendo los productos análogos de otras regiones, denominarse de la misma forma agregando -además- el lugar de origen.

Artículo 2405 (601) Se permitirá la mezcla de tés de diversas procedencias y calidades siempre que ello se advierta al comprador en la propaganda general y en la rotulación del envase. En los rótulos no será obligatorio declarar la proporción de estos componentes, pero sí la procedencia de los mismos en el orden de su proporción. La mezcla de tés de distinto origen geográfico, no podrá expenderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Fuente artículo 601 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2406 (602) El té verde o negro deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) No contener más de 35% de tallos y pecíolos rojizos, casi desprovistos de hojas.
- a) No presentar más de 12% de humedad, 8% de cenizas de las que el 50% por lo menos, serán solubles en agua, ni más de 1% de cenizas insolubles en ácidos clorhídrico al 10%.
- a) No contener menos de 1% de cafeína (máx. 6,1% en el caso de té descafeinado) ni presentar un extracto acuoso inferior a 24% en el caso de tés negros y 28% en el caso de tés verdes.

Fuente artículo 602 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2407 (603) Se entiende por té en polvo o molido, el producto obtenido de la molienda fina del té definido en los artículos anteriores y debe responder a las exigencias establecidas en los

incisos 2 y 3 del artículo anterior. Se debe comercializar en envases individuales para un solo uso (bolsitas o sobres).

Fuente artículo 603 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2408 (604) Con la designación de té soluble o té instantáneo se entiende el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té.

Contendrá: cafeína min. 4,0% humedad máx. 4,0%.

Fuente artículo 604 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2409 (605) Prohíbese la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña.

Fuente artículo 605 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección IV

(*) Regulado por el Decreto P.E. 315/994, Capítulo 22)

Yerba Mate

Artículo 2410 (606) Con el nombre de yerba mate se entiende el producto constituido exclusivamente por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas del *Ilex paraguayensis* o *paraguriensis* Sainthilaire (I Licaceas) con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales.

Fuente artículo 606 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2411 (607) Por yerba canchada se entiende la yerba mate que contenga menos del 10% de polvo y pase por un tamiz de 16 mallas por centímetro lineal. Si la yerba mate tuviera más del 10% de polvo, se le considerará yerba elaborada.

Fuente artículo 607 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2412 (608) Se considera yerba mate despallada la que no contiene "Palos" por haber sido eliminados en su elaboración.

Fuente artículo 608 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2413 (609) Con la designación de yerba mate tostada se entiende la yerba elaborada y sometida a proceso de tostación.

Fuente artículo 609 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2414 (610) Con la denominación de Mate soluble o mate instantáneo, se entiende el producto en polvo resultante de la deshidratación del extracto acuoso de la yerba mate. Deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

Humedad, máx. 6%.

Cenizas totales, máx. 9%.

Nitrógeno total, máx. 3%.

Hidratos de carbono totales por sacarificación (expresado en glucosa), entre 18 y 24%.

Bases purínicas, mín. 2,5%.

pH. de una solución al 2% en agua destilada, entre 5 y 6.,

La alcalinidad de las cenizas expresadas en mili equivalentes de ácido por gramos oscilará entre 25 y 30. Se presentará como polvo liviano, de grano homogéneo, en envases herméticos. Prohíbese adicionar hidratos de carbono, aromatizantes y colorantes artificiales.

Fuente artículo 610 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2415 (611) La yerba mate elaborada que se encuentre en depósito, se exhiba o expendá, se considerará inepta para el consumo cuando:

- a) Esté ardida, alterada o agotada: contenga saponinas o cualquier otro producto extraño.
- a) Presente una humedad mayor de 11%, cenizas totales mayores de 9%, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% mayores de 2%, cafeína menos de 0,6% y extracto acuoso menor de 25%.
- a) El contenido de fragmentos de ramas secas, jóvenes, (palos) enteras o groseramente trituradas sea superior al 30%. En este porcentaje no se tolerará más del 15% de palos, que no pasen por un tamiz de 2,5 mm. de luz y de 70 mm. de largo.

Fuente artículo 611 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2416 (612) Queda prohibida la circulación o tenencia de palos de yerba sueltos, de yerba mate adulterada o averiada o que se encuentre depositada en condiciones anti-higiénicas, o de vegetales adulterantes de la misma.

Fuente artículo 612 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2417 (613) En el cernido de la yerba mate por tamiz N° 48 (16 mallas por centímetro lineal) deberá quedar sobre el mismo -como mínimo - el 40% que estará constituido por hojas, pecíolos y palos.

Fuente artículo 613 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

CAPITULO XVI

Coadyuvantes

Artículo 2418 (614) Se incluyen dentro de los coadyuvantes a los condimentos: vinagre, sal, hongos y agentes leudantes.

Fuente artículo 614 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección I

Condimento

Artículo 2419 (615) Se consideran condimentos las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor.

Fuente artículo 615 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2420 (616) Con la designación genérica de especias o condimentos vegetales se entienden las plantas que por contener sustancias aromáticas, rápidas o aperitivas, con o sin valor nutritivo, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y limpias, y responder a las características botánicas propias de su especie, debiendo estar exentas de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.

Fuente artículo 616 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2421 (617) Los condimentos a base de especias se clasifican de acuerdo a su composición en:

- a) Especia simple: es la constituida por una sola especia genuina, sin agregado de sustancias extrañas (acemite, almidón, sal y otras sustancias).
- b) Mezcla de especias: consiste en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, exentas de sustancias extrañas.
- c) Condimentos mixtos preparados: son los obtenidos por mezcla de especias que se ajusten a las exigencias anteriores, adicionadas de algunos de los siguientes ingredientes: aceite de uso alimenticio, huevos, sal, azúcar, limón, vinagre, almidón (máximo 10%) y otras sustancias.

Fuente artículo 617 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

A) Especias simples

Artículo 2422 (618) Ajedrea o tomillo real, se utiliza la hoja y sumidad florecida de la *Saturia hortensis*. y
 Contendrá:
 Cenizas totales, máx. 10%.
 Cenizas insolubles en HCL al 10%, máx. 0,5.
 Esencia natural, mín. 0,7%.

Fuente artículo 618 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2423 (619) Ají molido. Se entiende por tal el polvo grueso obtenido por trituración de los frutos sanos y limpios del *Capsicum annum* de diferentes variedades y procedencia, sin separación de las partes internas ni semillas. De acuerdo a su sabor se pueden distinguir los tipos dulce y picante. La humedad no excederá del 14%, y los cloruros expresados en Na Cl, del 5%.

Fuente artículo 619 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2424 (620). Ajo en polvo. Es el obtenido por la pulverización de los bulbos desecados del *Allium sativum*, L. Porcentajes medios: -

Agua	62
Prótidos	5,3
lípidos.....	0,3
. Glúcidos	30
Fibra	1,1
Cenizas	1,4

Fuente artículo 620 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2425 (621) Albahaca. Se entiende por tal las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas de la *Ocimum basilicum* L. (variedad grande) y del *Ocimum minimum* L. (variedad pequeña).

Porcentajes medios: (producto desecado)

Agua	8
Prótidos	20

Lípidos	5
Glúcidos	45
Fibras	16
Cenizas	6

Fuente artículo 621 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2426 (622) Alcaparras. Son los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L. conservados en vinagre y sal, o sal solamente. No podrá contener más del 30% de sustancia nitrogenada, ni de 596 de materia grasa, calculados sobre producto seco.

Fuente artículo 622 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2427 (623) Anís, anís común o anís verde. Se denomina a los frutos sanos, limpios y desecados del *Pinpinella anisum* L. Debe contener no menos del 1,5% de esencia y no más del 10% de cenizas totales y de 3% de cenizas insolubles, en Acido clorhídrico al 10%. No presentará tinte negruzco ni olor a moho.

Fuente artículo 623 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2428 (624) Anís estrellado o Badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* (Hook - 2). No podrá contener menos de 3,5% de esencia, ni más de 5% de cenizas totales y 1% de cenizas insolubles en Ac. Clorhídrico al 10%. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religio-* sum - Siebold) será decomisado en el acto.

Fuente artículo 624 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2429 (625) Apio. Con el nombre de Celeri o Apio, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del *Apium graveolens* L. No podrá contener más de 10% de cenizas totales y de 2% de cenizas insolubles en H CL al 10%.

Fuente artículo 625 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2430 (626) Azafrán o azafrán en rama. Está constituido por filamentos rojos anaranjados procedentes de estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L. acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo. Según la proporción de cola blanca que tengan los estigmas se clasificarán y expenderán de acuerdo a las siguientes denominaciones:

- Cupe - sin cola blanca.
- Mancha - hasta el 25% de cola blanca.
- Río - de 25% a 32% de cola blanca.
- Sierra - más de 3^%.

El azafrán en rama deberá cumplir las siguientes condiciones:

- 1) No podrá presentar más de 10% de estilos y otros filamentos.
- 2) 50 filamentos completos (cada uno de ellos con la parte del estilo que posee los tres estigmas) pesará 337 miligramos aproximadamente.
- 3) Por calentamiento a 100° - 105° C no perderá más del 14% (agua y sustancias volátiles). Cenizas totales máx. 6% (500° 550°C.). Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%: máximo 1%; y extracto acuoso mínimo 60%.
- 4) La infusión acuosa presentará reacción alcalina.
- 5) No podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocu y otras) ni adicionado de productos extraños, como por ejemplo sustancias amiláceas, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes, sustancias minerales y otras.
- 6) Veinte miligramos de azafrán deberá colorear en amarillo un litro de agua destilada.

Fuente artículo 626 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2431 (627) Azafrán molido o en polvo, es el producto obtenido por molienda del azafrán en rama y estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior, a excepción de los incisos Nros. 1 y 2.

Fuente artículo 627 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2432 (628) Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración de mezclas de azafrán con pimentón o cártamo.

Fuente artículo 628 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2433 (629) Canela, Canela extra o Canela de Ceylán. Se entiende por tal la corteza desecada y privada - en su mayor parte - de la capa epidérmica del *Cinnamomum zeylanicum* (Breine). Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán deberá denominarse Canela Común (China, India y otros).

Todas las canelas (Ceylán y otras) deberán responder a las siguientes exigencias:

Humedad, máxima 14%.

Cenizas totales, máximo 6%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% máx. 2%.

Almidón, máximo 22%.

Extracto etéreo volátil, mínimo 0,8%.

Extracto alcohólico, mínimo 8,5% (Ceylán) y 4,5 (Canela Común).

Fuente artículo 629 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2434 (630) Carvi, alcaravea o comino alemán. Se entiende por tal los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L.

Responderá a las siguientes exigencias.

Humedad, máximo 14%. Cenizas totales, máximo 8%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 2% y un mínimo del 3% de esencia.

Fuente artículo 630 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2435 (631) Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Tallitos, péndulos florales y frutos de clavo, máximo 5%. Humedad, máximo 15%. Cenizas totales, máximo 8%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 1%. Fibra bruta, máximo 10%.

Extracto etéreo volátil, mínimo 15%.

Acido quercitánico, mínimo 12% calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso.

Fuente artículo 631 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2436 (632) Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio o seco del *Cominum Eyminum* L.

Cenizas totales, máximo 10%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% máx. 2%. Esencia, mínimo 1,5%.

Extracto alcohólico mínimo 18% calculado sobre sustancia seca.

Fuente artículo 632 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2437 (633) Cúrcuma. Se entiende por tal el rizoma sano, limpio y seco de la cúrcuma *longa* L.

Humedad, máximo 10%. Cenizas totales, máximo 8%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% máximo 1%.

Extracto etéreo, mínimo 9%.

Fécula, máximo 50%.

Extracto alcohólico, mínimo 5%.

Fibra, máximo 5,5%.

Fuente artículo 633 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2438 (634) Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de *Foeniculum L.*

Humedad máxima, 12%. Cenizas Totales, máximo 9%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 2%. Esencia mínimo, 3%.

Fuente artículo 634 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2439 (635) Jengibre. Se entiende por tal el rizoma limpio y desecado del *Zingiber Officinalis (Roscoe)* descortezado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).

Humedad máxima, 14%. Cenizas totales, máximo 7,5%.

Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 2%. Fibra, máximo 9%.

Calcio (calculado como óxido), máximo 1%. Esencia, mínima 1%.

Almidón (jengibre entero), mínimo 42% y en el jengibre en polvo entre el 42 y 50%.

Extracto acuoso (en frío), mínimo 8%.

Jengibre Blanco o Encalado. Es el jengibre entero, recubierto con compuestos de calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).

Cenizas totales, máximo 11%.

Calcio (calculado como carbonato de calcio), máx. 4%.

Fuente artículo 635 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2440 (636) Laurel. Por laurel se entiende las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis L.*

Cenizas totales, máximo 6%.

Cenizas insolubles en Ac. clorhídrico al 10%, máx. 1%. Extracto alcohólico, mínimo 15%.

Fuente artículo 636 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2441 (637) Orégano o mejorana. Se entiende por tal las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum mejorana L.* y sus variedades.

No podrá contener más de:

Cenizas totales, 16%. Cenizas insolubles, 4,5%. Ni menos de esencia, 0,5%. Se admitirá hasta 15% de tallos.

Fuente artículo 637 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2442 (638) Menta. Está constituida por las hojas y sumidades

florecidas, sanas y limpias y desecadas de la *Mentha viridis L.* y *Mentha rotundifolia L.* Con el nombre de menta piperita o inglesa se designa las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la *Mentha piperita L.*

No contendrá más de 1 2% de humedad.

Fuente artículo 638 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2443 (639) Mostaza. Es el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra *Brassica nigra* L., mostaza parda (*Brassica júncea* L.) o blanca (*Sinapis alba* L) o mezcla de éstos.

Mostaza en polvo o harina de mostaza o mostaza inglesa. Se prepara con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Responderá a las siguientes condiciones.

Humedad máxima, 10%.

Cenizas totales máximo, 10%.

Cenizas insolubles en H CL al 10%, máximo, 1,5%.

Almidón máximo 1,5%.

Mostaza sarepta o rusa. Es el polvo de la *Brazzica júncea* L. o mostaza parda (marrón).

Fuente artículo 639 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2444 (640) Nuez moscada. Se entiende por tal el grano de la drupa desecada de la *Myristica fragana* desprovisto totalmente de sus envolturas. Se permite el uso de cal para recubrirla con el objeto de conservarla, siempre que el peso de dicha capa no exceda del 1%. Deberá satisfacer las siguientes exigencias:

Cenizas totales máximo, 5%.

Cenizas insolubles en H CL al 10% máximo, 0,5%.

Fibra máximo, 10%.

Extracto etéreo fijo mínimo, 25%.

Volátil mínimo 2%.

Extracto alcohólico mínimo 10%.

Fuente artículo 640 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2445 (641) Perejil. Son las hojas sanas y limpias frescas o secas del *Petroselinum sativus* (HOFFN)

Porcentajes medios (fresco):

Humedad, 83

Prótidos, 4 Lipidos, 1

Glúcidos, 7,5 Fibra, 2

Cenizas, 2,5

Fuente artículo 641 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2446 (642) Pimentón o paprika Se entiende por tal el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversás variedades rojas del género *Capsicum*.

En general no podrá contener más de:

Humedad, 14%. Cenizas totales, 8%

Cenizas insolubles en H CL al 10%, 1%. Un mínimo de extracto etéreo fijo, 20%.

Fuente artículo 642 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2447 (643) Pimienta Blanca. Está constituida por las bayas maceradas en agua, desecadas y descortezadas del *Pipernigrum L.*, enteras o pulverizadas.

Tanto en grano como molida debe responder a las siguientes exigencias:

Cenizas totales, máximo 3,5%.

Cenizas insolubles, máximo 0,3%

Fibra, máximo 9%. Humedad, máximo 14,5%.

Extracto etéreo fijo mínimo 6%.

Extracto alcohólico mínimo 7%.

Fuente artículo 643 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2448 (644) Pimienta Negra. Es el fruto total recogido antes de su maduración del *Piper nigrum L.* desecado.

En grano no podrá contener más de:5% de pedúnculos y frutos abortados.

La Pimienta negra en grano o molida debe cumplir las siguientes condiciones:

Humedad, máximo 13%. Cenizas totales, máximo 7%. Cenizas insolubles, máximo 1,5%.

Fibra, máximo 14%. Extracto etéreo, mínimo 6%. Extracto alcohólico, mínimo 8%.

Fuente artículo 644 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2449 (645) Pimienta Inglesa o de Jamaica. Se entiende por tal el fruto desecado de la pimienta *officinalis*, entero o molido.

Debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad, máximo 10,5%.. Cenizas totales, máximo 6%.

Cenizas insolubles, máximo 0,4%.

Fibra, máximo 2,5% ni menos de 8% ácido quercitánico, calculado por el oxígeno absorbido del extracto acuoso.

Fuente artículo 645 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2450 (646) Pimienta de Cayena. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del *Capsicum Frutescens L.* y otras variedades.

Deberá responder:

Almidón de Cayena, máximo 1,5%.

Fibra, máximo 20%.

Cenizas totales, máximo 8%.

Cenizas insolubles, máximo 1,5%.
Esencia, mínimo 15%.

Fuente artículo 646 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2451 (647) Romero. Se entiende por tal las hojas secas y limpias del *Rosmarinum officinalis* L.

Fuente artículo 647 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2452 (648) Tomillo. Está constituido por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.

Debe responder:

Cenizas totales, máximo 12%.
Cenizas insolubles, máximo 4%.
Esencia mínima 1,5%.

Fuente artículo 648 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2453 (649) Vainilla. Se entiende el fruto convenientemente manipulado de la *Vainilla planifolia* (Andrews).

Debe responder a las siguientes condiciones:

Humedad, máximo 30%.
Cenizas totales, máximo 6%.
Extracto alcohólico, mínimo 40%.
Vainilla natural, mínimo 1,5%.
Lípidos, entre 6 y 10%.

No podrá estar alterada, agotada ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolú) ni ácido benzoico, vainilla Artificial, azúcar ni otras sustancias extrañas. Vainilla en polvo. Es la vainilla pulverizada sin agregado alguno. Mezcla de especias. Sólo se podrá utilizar para este fin, especias simples que respondan a las exigencias o condiciones respectivas. No contendrán sustancias extrañas y en el rótulo se declarará su composición, por orden decreciente de porcentaje de sus componentes. Con condimentos mixtos preparados (salsas y aderezos).

Fuente artículo 649 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2454 (650) Con el nombre de salsas y aderezos, se designa los preparados a base de condimentos, naturales o elaborados, adicionados de ácidos orgánicos, productos aromáticos y/o picantes, con o sin azúcar, destinados a aderezar platos de comida.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

Todas las sustancias que forman parte de su composición se ajustarán a las condiciones previstas en este decreto.

No podrán contener más de 100 p.p.m. de cobre.

Fuente artículo 650 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2455 (651) Por mostaza líquida o en pasta (mostaza de mesa, también denominada Francesa, Alemana, de Dusseldorf). Se entiende el preparado con mostaza en polvo, mosto de uva, vino, aceite, ácido tartárico, vinagre, sal, azúcar, ácido cítrico o láctico cúrcuma y otros condimentos.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Glúcidos (calculados en almidón), máximo 24%.

Fibra, máximo 12%.

Esencia de mostaza natural, mínimo 0,10%.

(todo calculado sobre producto seco).

Fuente artículo 651 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2456 (652) Condimento a base de mostaza. Es la mezcla de mostaza con harina y otros productos comestibles (especies, cúrcuma y vinagre) debiéndose declarar sus componentes.

Fuente artículo 652 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2457 (653) Chimichurri o Adobo criollo. Se entiende por tal el aderezo de consistencia más o menos fluida elaborado a base de vinagre con o sin ácidos tartárico o cítrico, sal, laurel, orégano, ají u otras especias más o menos molidas.

Fuente artículo 653 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2458 (654) Salsa tártara. Es el producto que se elabora a base de mayonesa, mostaza, huevo duro, alcaparras y pepinos.

Fuente artículo 654 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2459 (655) Salsa de anchoas. Se prepara a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza y otros condimentos.

Fuente artículo 655 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2460 (656) Tucos. Son las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales, tomates, zanahorias, cebollas y otros, con o sin carne o extracto de carne.

Fuente artículo 656 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2461 (657) Ketchup o Catsup. Se entiende por tal la salsa elaborada con jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros, adicionada de diversos condimentos

(cebolla, pimientos, sal, azúcar, mostaza, hongos, pimienta, vinagre y otros). El extracto seco no será inferior al 35%.

Fuente artículo 657 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2462 (658) Mayonesa. Es la salsa preparada por emulsión de huevos con aceite con no menos de un huevo con o sin clara por litro, aceite 65% y no más de 0,5 de almidón, vinagre mínimo 2%, adicionado o no de jugo de limón, ácido cítrico, sal, mostaza y otras especias.

Queda prohibida la sustitución de huevo fresco por huevo desecado, ovo-albúmina y otras sustancias emulsionantes.

Fuente artículo 658 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2463 (659) Carry, Karry, Curry. Se entiende por tal la mezcla de varias especias de gusto picante, constituida por diversas pimientos, jengibre y cúrcuma adicionada o no de otros condimentos. En el rótulo del envase se declararán sus distintos componentes en orden decreciente de acuerdo a la cantidad empleada. Se admitirá como máximo 10% de materia amilácea, 10% de humedad y 5% de sal de mesa.

Fuente artículo 659 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2464 (660) Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla de por lo menos - 25% de vainilla y el resto de azúcar.

Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada y el resto de azúcar, con un mínimo de 0,15% de vainilla natural y exenta de vainilla artificial y cumarina.

Azúcar con vainillina. Es una-mezcla de ambas sustancias con no menos de 0,7% de vainilla natural y azúcar. Estará exenta de cumarina. Cuando en un producto elaborado se reemplaza la vainilla por vainillina, deberá indicarse en la rotulación de su envase de la siguiente forma: "Producto aromatizado con vainillina".

Fuente artículo 660 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2465 (661) Sales de apio, de ajo, de albahaca, de laurel o de cebolla. Se entiende por tales las sales de mesa adicionadas de 0,1% a 1 % de esencia de apio, ajo, albahaca o laurel y de 2,5% de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con 15% (por lo menos) de apio, ajo, albahaca y laurel, cebolla u orégano molido y seco en cada caso. La adición de cúrcuma deberá declararse en el rótulo del envase.

Fuente artículo 661 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección II

Vinagre

Artículo 2466 (662) Se entiende por vinagre o vinagre de vino, el producto obtenido por fermentación acética del vino. Cuando los vinagres se obtienen por fermentación acética de sidra o de alcohol etílico potable diluido, se expenderán con el nombre que identifique su origen, por ejemplo: "Vinagre de Sidra" o "Vinagre de alcohol". No se admitirá otros

tipos de vinagre que los pre mencionados. Se permitirá únicamente el desarrollo del Acetobacter aceti en las materias primas que se utilicen en la elaboración de vinagre.

Fuente artículo 662 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2467 (663) En la elaboración de vinagres se permitirán los siguientes tratamientos:

- l) La dilución de la materia prima (vino, sidra o alcohol), hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre, en la medida necesaria para su acetificación normal.
- m) El agregado de sustancias nutritivas para las bacterias acéticas. -
- n) La clarificación por los mismos métodos autorizados para el vino.

Fuente artículo 663 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2468 (664) Se declaran ineptos para el consumo los vinagres:

- 1. Que contengan ácidos minerales u orgánicos libre agregados.
- 2. Que contengan metales tóxicos o materias colorantes, inclusive caramelo.
- 3. Que contengan conservadores, a excepción del "vinagre de vino" o de "sidra" que podrán contener el remanente de anhídrido sulfuroso combinado que pudo contener legalmente la materia prima usada. En ningún caso podrán contener anhídrido sulfuroso libre.
- 4. Que se hallen alterados por microorganismos, invadidos por anguílulas o tengan olor o sabor extraño o desagradable.
- 5. Adicionados de vinagres artificiales elaborados con ácido acético o los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Fuente artículo 664 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2469 (665) El vinagre de vino deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

- a) Será límpido, de sabor ácido - no acre - y no presentará: anguílulas, vegetaciones criptogámicas, ni cualquiera otra alteración.
- b) Contendrá los elementos propios del vino de origen, en las proporciones que correspondan a su disolución.
- c) No contendrá menos de:
 - Extracto libre de azúcar reductor, 1%.
 - Cenizas totales (a 500 - 550° C) 0,1%
 - Ni más de: 1 grado alcohólico G. L. 0,05% de cloruro de sodio o 0,1% de sulfatos, calculados en sulfato neutro de potasio.Los demás vinagres, responderán a la composición normal de las materias primas con que se elaboraron y se ajustarán a las exigencias del apartado 1 de este Art. y deberán circular y expendirse de acuerdo a las designaciones que correspondan a su procedencia.

Fuente artículo 665 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2460 (666) Prohíbese elaborar vinagre con materias primas ineptas para el consumo con vinos o sidras no genuinos o con restos de vinos o sidras (sobrantes de casas de comidas, restaurantes, cantinas, despachos de bebidas y otros).

Cuando se encuentre ácido acético en una fábrica de vinagre o en establecimientos elaboradores de alimentos con vinagre o en un comercio que expendan dichos productos,

reputará que está destinado a la adulteración del producto genuino y se decomisará en el acto sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondiere.

Fuente artículo 666 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2461 (667) Prohíbese la elaboración, tenencia o expendio de vinagre artificial obtenido a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos, destinados a preparación de aquéllos (esencias o extractos de vinagre), cualquiera sea su denominación, así como aquellos que contengan menos de 4 g. de ácido acético en 100 cc. de vinagre. Queda igualmente prohibido el corte de vinagre de vino con ácido acético concentrado o diluido, o con vinagres de cualquier otro origen.

Fuente artículo 667 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2462 (668) Cuando en la elaboración o conservación de productos alimenticios se emplee vinagre éste deberá reunir las condiciones establecidas por el presente decreto, indicándose en el rótulo el tipo de vinagre utilizado (vinagre de alcohol, de sidra o devino).

Fuente artículo 668 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2463 (669) Las tapas metálicas de los envases que contengan encurtidos, pickles, mostazas u otros productos adicionados de vinagres deberán aislarse del contenido por medio de una capa de material inatacable. La eficiencia del material aislante se comprobará sometiéndolo a ebullición durante treinta minutos en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5% de cloruro de sodio y de 0.25 de ácido cítrico.

Fuente artículo 669 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2464 (670) Los vinagres comercializados o utilizados en el Departamento de Canelones, provendrán de establecimientos instalados dentro de esta jurisdicción departamental y habilitados por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, siempre que se pueda disponer de ellos.

Fuente artículo 670 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Sección III

(NotaRegulado en el Capítulo 23 del Decreto del P.E. 315/944)

Sal

Artículo 2465 (671) Con el nombre de sal sin otro calificativo, se entiende el producto natural, comercialmente purificado y de alta concentración de cloruro de sodio. Su origen será de fuentes naturales (sal gema o sal de roca, salinas, sal de evaporación).

Fuente artículo 671 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2466 (672) Los establecimientos destinados a la producción de sal para consumo alimentario, además de cumplir lo establecido por las normas de carácter general deberán satisfacer las siguientes exigencias:

- 1) En el fraccionamiento se podrá utilizar - únicamente - envases de primer uso.
- 2) Los establecimientos que, sin ser productores o importadores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin sal envasada en bolsas de primer uso.
- 3) Las industrias que se dedican a la refinación de sal para uso alimentario así como aquellas industrias que la utilicen para otros fines serán las únicas que podrán recibir el producto directamente de origen y transportarlo a granel (sin envase).
- 4) Las industrias alimentarias no podrán disponer de sal a granel.

Fuente artículo 672 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2467 (673) Los establecimientos frigoríficos depositarán la sal destinada a elaboración de alimentos en sitios o locales separados de los que se utilizan para otros usos (entre otros: salazón de cueros o ablandadores de agua).

Fuente artículo 673 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2468 (674) La sal común (gruesa, entrefina y fina) responderá a las siguientes exigencias:

- A) Se presentará bajo forma de cristales blancos, inodoros solubles en agua y de sabor salino franco.
- B) No contendrá nitratos ni nitritos.
- C) Humedad (a 140° - 150°C): máximo 5%.
- D) Residuo insoluble en agua: máximo 0,5%.
- E) Sulfatos, expresados en sulfato de calcio: máximo 14%.
- F) El total de calcio, magnesio y potasio, (calculado como cloruros) no excederá del 1%.
(Todo calculado sobre materia seca).

Fuente artículo 674 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2469 (675) Por sal refinada, purificada o lavada (gruesa, entrefina o fina) se entiende la sal común lavada y centrifugada.

Debe responder a las exigencias siguientes:

Humedad (a 140-150°C). máximo 2%.

Insoluble en agua 0.3%.

Sulfatos en sulfato de calcio 0,7%.

El total del calcio, magnesio y potasio (calculados como cloruros) no excederá de 0,5%.

Todo calculado sobre materia seca.

Fuente artículo 675 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2470 (676) Sal de mesa. Se entiende por tal la sal refinada o lavada que se ajuste a las exigencias previstas en el artículo anterior, adicionada de antihumectante (carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, sílico aluminato de sodio, silicato de calcio y silicato de magnesio) en un porcentaje que no excederá del 2% que deberá declararse en el rotulo.

Fuente artículo 676 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982

Artículo 2471 (677) Todos los tipos de sales anteriormente citados deben presentar la siguiente característica microbiológica: no contener más de 20.000 gérmenes banales por gramo y ausencia de micro-organismos de los grupos coli y patógenos.

Fuente artículo 677 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Decretos del P.E. M.S.P.: Decreto 375/90 Fluoración de la sal. Decreto 247/91: Fluoración e Yodación de ssal para consumo humano; decreto 250/92: Certificados MSP; Decreto 315/994 Ordenanza Bromatológica

Notas Generales: Antecedentes legislativos nacional relacionado con el uso de sal véase la ley 12.936, de 9 de noviembre de 1961.

Ley N° 18.211 de 5 de diciembre de 2007.

Ley N° 19.140, de 18 de setiembre de 2013, promulgada el 18 de setiembre de 2013; en especial su artículo 5°, y su Decreto Reglamentario N° 60/014, de 13 de marzo de 2014)

Véase Decreto Departamental 0006/016 De la no exhibición de saleros y condimentos con sal

Sección IV

Hongos

Artículo 2472 (678) Con el nombre de hongos o setas se entiende el tejido celular fresco o seco de plantas acotiledóneas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos).

Fuente artículo 678 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2473 (679) Los hongos comestibles de crecimiento espontáneo corresponden fundamentalmente a los tres géneros Sigüientes: 1º) Género *Bolctus*: hongos con sombrero carnoso de color marrón; pardo o amarillo claro, de pie más o menos cilíndrico y grueso; la cara inferior del sombrero se caracteriza por poseer numerosos poros, correspondientes cada uno a un tubo. 2º) Género *Psalliota*: hongos con sombrero carnoso blanco, de pie más o menos cilíndrico blanco, la cara interior del sombrero posee numerosas láminas libres, de color rosado al principio y pardo después. 3º) Género *Lactarius*: hongos con sombrero deprimido en el centro de pie quebradizo y hueco, de color amarillo anaranjado.

Fuente artículo 679 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2474 (680) Se entenderá por Champignon, los hongos de cultivo que generalmente corresponde a la especie *Agaricus CamDestrís* (*Psalliota*).

Fuente artículo 680 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2475 (681) Los hongos frescos o secos que se expenden en el comercio, estarán en perfecto estado de conservación; sin larvas, insectos o gusanos. Cada especie deberá venderse por separado, sin fraccionamiento o división en trozos que impidan su reconocimiento. Responderán a las siguientes exigencias.

- c) Cenizas totales, máximo 10%
- c) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, máximo 2%
- c) Las soluciones alcohólicas de hongos comestibles secos, son coloreados con los rayos ultravioletas, mientras que las de algunos hongos venenosos (Amanita) son incoloras.

Fuente artículo 681 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2476 (682) Con el nombre de trufas se entiende el producto constituido por el aparato esporífero de diversos hongos que se desarrollan bajo la tierra.

Fuente artículo 682 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2477 (683) Champiñones al natural. Son los preparados con champiñones frescos y limpios, adicionados de agua o caldo de cocimiento de los mismos, con o sin sal. vinagre, ácido cítrico o ascórbico.

Fuente artículo 683 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2478 (684) Queda prohibida la venta, depósito, transponte o elaboración de cualquier otro género de hongos que no sea de los autorizados, así como aquellos que resultaren sospechosos de toxicidad.

Fuente artículo 684 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Sección V

Agentes Leudantes

Artículo 2479 (685) Se entiende por agentes leudantes los preparados naturales o artificiales que en condiciones adecuadas producen desprendimientos de anhídrido carbónico y se utilizan con el fin de hacer esponjosa la masa preparada con harinas o almidones.

Fuente artículo 685 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2480 (686) Con el nombre de levaduras, se designan los productos constituidos por hongos microscópicos (*Saccharomyces*) obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de *saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

Puede presentarse en varias formas: prensada, comprimida, seca y de panificación (masa agria).

Fuente artículo 686 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2481 (687) Con el nombre de levadura de cereales o levadura prensada, se denomina el producto obtenido de cultivos de levaduras puras (*Saccharomyces cerevisiae*) en medios nutritivos apropiados, sometidos ulteriormente a centrifugación y presión.

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

Humedad máximo 75%

Cenizas totales, máximo 2,5%

Acidez máxima será equivalente a 5mEq/100g.

Fuente artículo 687 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2482 (688) El poder fermentativo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación, será de un litro de anhídrido carbónico en 2 horas para un peso de levadura correspondiente a 10 gr. de sustancia seca.

Deberán conservarse en heladera y se admitirá la adición de hasta 10% de almidón.

Fuente artículo 688 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2483 (689) Con el nombre de levadura de cerveza desecada, se designa la levadura de cerveza desamargada y desecada, que se caracteriza por las células muertas.

Puede presentarse en escamas o en polvo amarillo rojizo.

Fuente artículo 689 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2484 (690) Con el nombre de levadura de panadería (o de panificación) o masa agria, se entiende la masa agria de panadería producto de un amasijo anterior que se ha mantenido -durante cierto tiempo- a la temperatura de 20 grados a 28 grados C. (Simbiosis de *Saccharomyces cerevisiae* y bacterias lácticas).

Fuente artículo 690 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2485 (691) Con los nombres de levadura artificial o en polvo o polvos de hornear, se denominan los preparados destinados a utilizarse en determinadas especialidades de panaderías y confiterías que por acción de la humedad y el calor producen desprendimiento gaseoso de anhídrido carbónico, con el fin de hacer esponjosa la masa.

Generalmente se preparan a base de bicarbonato de sodio, o de amonio con sustancias ácidas, bicarbonato de potasio, ácidos tartáricos, cítrico, málico y fumárico; fosfato ácido de calcio, adicionados o no de materiales diluyentes, como almidón o harinas.

Fuente artículo 691 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2486 (692) Las levaduras artificiales desprenderán -por lo menos- 10% de su peso en anhídrido carbónico (en peso). No podrán contener otras sustancias extrañas a las mencionadas.

Fuente artículo 692 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Capítulo XVII

Alimentos Enriquecidos o fortificados

Artículo 2487 (693) La elaboración, distribución o venta de alimentos enriquecidos o fortificados, sólo se podrá realizar cuando la autoridad municipal o nacional competente - en materia de nutrición- así lo establezca para situaciones concretas con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes sectores de la población. en los casos en que se presenten algunas de las circunstancias citadas a continuación:

- c) Cuando -ajuicio de la autoridad competente- la existencia de alimentos "per capita" señalen un déficit, respecto de lo recomendado para cubrir los requerimientos de nutrimentos en los distintos grupos según la edad de la población del Departamento.
- c) Cuando los estudios clínico -nutricionales- realizados por organismos competentes en nutrición, detecten déficit nutricionales factibles de ser corregidos con alimentos enriquecidos.

Fuente artículo 693 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2488 (694) La elección del alimento a enriquecer y la fijación de las características del producto resultante se determinaran con el asesoramiento de la Comisión Permanente de Estudios de la Legislación Bromatológica integrada -a tal efecto- con expertos en nutrición, la que deberá atender los siguientes aspectos:

- a) Alimento a enriquecer. Deberá ser un alimento de amplio y regular consumo por parte de la población afectada. Debe preferirse, de ser posible, alimentos preparados en pocos establecimientos y en grandes cantidades (P.ej.: harina).

Sustancias o productos de enriquecimiento. En todos los casos -ya se trate de un material natural o compuesto químico definido- deberá responder a las siguientes condiciones:

Ser convenientemente asimilado por el organismo.

No debe destruirse o perderse durante las operaciones de elaboración o en las preparaciones culinarias que pueda sufrir el alimento.

No debe modificar desagradablemente los caracteres organolépticos del alimento.

No debe inducir a error o a engaño al consumidor respecto del tipo e ingrediente del alimento que adquiere.

Fuente artículo 694 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2489 (695) La operación de mezclar el material de enriquecimiento con el alimento a enriquecer solo debe hacerse en las fabricas que cuentan -ajuicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario- con máquinas y aparatos necesarios para lograr una adición y homogeneización correctas y, en caso necesario, se ejercerá por dicho Departamento un contralor oficial permanente.

Fuente artículo 695 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2490 (696) Para cada alimento enriquecido la Intendencia establecerá -en la resolución que autorice su elaboración- la técnica analítica que deberá seguirse para controlar si el producto resultante tiene la composición química requerida.

Fuente artículo 696 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2491 (697) Los envases que contengan alimentos enriquecidos deberán lucir leyenda o rotulo que los identifique adecuadamente, a juicio del Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario.

Fuente artículo 697 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Capítulo XVIII

Penalidades

Artículo 2492 (698) Las infracciones al presente Título (*) se sancionarán.

A) Con multa de 5 UR (cinco unidades reajustables) a 100 (cien unidades reajustables), de acuerdo a la gravedad de la infracción. A estos efectos se aplicará el valor de la UR correspondiente al mes de setiembre del año civil anterior.-

Dicha multa se podrá aplicar en forma diaria en todos los casos en que no se cumplieren las medidas indicadas por la Dirección General de Atención a la Salud y Contralor del Medio Ambiente.

B) Con el decomiso de alimentos, materias primas, aditivos, envases y útiles alimentarios

C) Con la suspensión de funcionamientos de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósitos o expendios:

D) Con la remoción de instalaciones o puestos callejeros y de vehículos de expendio.

E) Con la publicación de la naturaleza de la infracción y de los infractores.-

Nota: Redacción dada por decreto 97 de 4 de junio de 1999

Artículo 2493 (699) Cuando se incurriere en infracciones graves según lo dispuesto en el Art. siguiente, se aplicarán las máximas sanciones previstas, incluso el decomiso, la suspensión de funcionamiento o la remoción de instalaciones y vehículos a que se refieren los ordinales B), C) y D) del artículo anterior cuando correspondiere, de acuerdo a las disposiciones de este decreto.

Fuente artículo 699 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2494 (700) Se considerarán infracciones graves.

- 1) La falta de higiene o el incumplimiento de disposiciones sanitarias establecidas por el presente decreto o por otras normas bromatológicas vigentes en establecimientos, vehículos de reparto, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesamientos de productos de consumo así como falta de higiene personal en obreros, empleados o patrones.
- 2) La elaboración, expendio, transporte o depósito de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ecto-parásitos de cualquier tipo o naturaleza.
- 3) La presencia, en cualquiera de las instalaciones o vehículos a que se refieren las presentes normas, de personas que padecen enfermedades trasmisibles o de enfermos expresamente inhabilitados por cualquier autoridad sanitaria nacional o departamental o afectados por procesos infecto-contagiosos.
- 4) La utilización o existencia, dentro del establecimiento, de aguas contaminadas, peligrosas o no potables.
- 5) La violación del lacrado o sellado de útiles alimentarios, mercaderías o envases intervenidos por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario, así como su transporte, venta, traslado o utilización en cualquier forma.

- 6) La resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación municipales, así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de las mismas.
- 7) La reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido últimamente.
- 8) El cumplimiento de actividades no autorizadas por el Departamento de Bromatología de la Dirección General de Contralor Sanitario en el comercio, transporte o elaboración de alimentos o materias primas, sea cual fuere el lugar o forma en que se cumplan.
- 9) La tenencia de envases, rótulos, marbetes, envolturas, cierres o prospectos que puedan ser utilizados en productos de consumo falsificado o susceptible de inducir a engaño respecto a la verdadera naturaleza, calidad y origen de los mismos.
- 10) El mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones de este decreto.
- 11) Exponer, elaborar, depositar o transportar alimentos con contenidos microbianos considerados patógenos o en cantidades superiores a las fijadas como límites máximos admitidos.
- 12) La presencia o existencia de insectos, ácaros, roedores o animales en los vehículos de transporte o en las plantas de elaboración, depósitos o en cualesquiera dependencias del establecimiento que comercie o elabore alimentos.
- 13) Uso de aditivos no autorizados expresamente por las disposiciones bromatológicas en vigencia, según el tipo de alimentos.
- 14) Empleo de materias primas en condiciones no admitidas o no previstas por las disposiciones bromatológicas vigentes.
- 15) La negativa a declarar la procedencia de sustancias alimenticias, materias primas o aditivos que posea, exponga o transporte, así como facilitar informes falsos sobre las mismas.
- 16) Elaborar productos de chacinería empleando grasas, carnes provenientes de animales no autorizados para el consumo humano.
- 17) La utilización de envases característicos o exclusivos de determinados alimentos o aditivos, para usos o fines distintos de los específicos de cada uno de ellos.
- 18) La violación de tapas o cierres herméticos o de garantía de cualquier producto alimenticio que no deba o no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador.
- 19) El transporte, depósito o venta de alimentos o materias primas o aditivos, procedentes de establecimientos expresamente inhabilitados o carentes de autorización municipal.
- 20) La propaganda o rotulación de alimentos no autorizada o que se considere de carácter engañoso. -
- 21) La falta de carne de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos.
- 22) La práctica de procesos u operaciones inadecuadas, antihigiénicas, prohibidas o que se consideren peligrosas para la salud, durante la elaboración, procesamiento, conservación o manipulación de alimentos.

Fuente artículo 700 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2495 (701) Se decomisara todo producto alimenticio -elaborado o no- adulterado, contaminado, alterado, falsificado o que el Departamento de Bromatología considere nocivo, así como el envase o recipiente que lo contenga o que no se ajuste a las condiciones y exigencias establecidas en este decreto.

Fuente artículo 701 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2496 (702) Cuando se constate la existencia de productos, útiles alimentarios, impresos, rótulos, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas departamentales vigentes, se procederá a su inutilización o secuestro (decomiso).-

Fuente artículo 702 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2497 (703) El Intendente (*) podrá suspender o impedir el funcionamiento de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o venta, así como disponer la remoción de instalaciones o puestos callejeros y de vehículos de expendio cuando las condiciones higiénicas de los mismos, de las operaciones de elaboración de las preparaciones culinarias así como del transporte, depósito o comercialización se consideren incompatibles con la salubridad pública.

Esta medida tendrá una duración mínima de cinco días a contar de la notificación al infractor y sólo se dejará sin efecto una vez que se hubiere dado cumplimiento a las obras, modificaciones y/o condiciones exigidas e intimadas.

Fuente artículo 703 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*) Texto ajustado

Artículo 2498 (704) La responsabilidad por el cumplimiento de las normas de este decreto será:

- 1º) De los fabricantes e importadores de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica departamental o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o transportes de productos o sustancias alimenticias, en los cuales se constate la comisión de transgresiones a lo previsto en este cuerpo normativo.
- 2º) De los poseedores o tenedores a cualquier título (detallistas, mayoristas, acopladores o depositarios, etc.) de los alimentos en infracción, cuando su alteración sea manifiesta y fácilmente apreciable, sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso precedente.
- 3º) También de los tenedores, a cualquier título, de los alimentos en infracción, cuando:
 - a) No se identifique claramente en el envase al fabricante o importador.
 - b) Esté abierto el envase de donde se extraiga la muestra.
 - c) La venta se efectúe en forma fraccionada.
 - d) Se trate de productos que carezcan de la correspondiente habilitación bromatológica de la Intendencia de Canelones. (*)

Fuente artículo 704 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Ver notas anteriores

Capítulo XIX

Disposiciones Transitorias

Artículo 2499 (705) Las normas precedentes se aplicarán -en lo pertinente- a todos los establecimientos elaboradores, expendedores o tenedores de alimentos.

Cuando se trate de negocios o establecimientos instalados o en funcionamiento al día de la fecha de promulgación del presente decreto, la Intendencia de Canelones (*) -a

solicitud del titular de un interés directo, personal y legítimo- y previo informe de las oficinas técnicas competentes, podrá otorgar tolerancias de hasta treinta y seis (36) meses a contar de dicha fecha, como máximo, en los siguientes casos:

- 1) Siempre que el cumplimiento estricto de lo dispuesto en este decreto resultare de muy difícil o gravosa realización por causas o razones no imputables al gestionante.
- 2) Cuando de acuerdo a la categoría, ubicación y volumen de operaciones del respectivo establecimiento, la inversión o mejoras a efectuar fueren notoriamente antieconómicas.

Las tolerancias serán de carácter improrrogable y vencido su plazo, se aplicarán -sin excepción alguna- las sanciones a que hubiere lugar, de acuerdo a lo dispuesto por el presente Título (**).

(*) El texto original dice: “Intendencia Municipal”

(**) El texto original dice: “decreto”.-

Fuente artículo 705 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2550 (706) Los elaboradores de alimentos destinados al expendio o consumo de la población departamental, dispondrán de un plazo máximo e improrrogable de seis (6) meses a contar de la fecha de promulgación del presente decreto para dar cumplimiento a lo dispuesto por el Art. 5° y por los apartados a), b), c) y d) del artículo 1817.

Fuente artículo 706 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2551 (707) La Intendencia (*) reglamentará -en lo pertinente- el presente Título (*).

Fuente artículo 707 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*).Textos ajustados

Artículo 2552 (708) Incorpóranse a la Ordenanza N° 931 de fecha 29 de mayo de 1972, de Servicio de Contralor Bromatológico las disposiciones contenidas en el presente decreto.

Fuente artículo 708 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

Artículo 2553 (709) La Intendencia (*) reglamentará el presente Título (*).

Fuente artículo 709 del Texto Ordenado aprobado con el N° 1615, el 21 de noviembre de 1975, con las modificaciones del 25 de febrero de 1982 y 10 de noviembre de 1982.

(*).Texto adecuado.

(Los artículos que anteceden serían extra tempore, por haber perdido su eficacia, al no existir la situación regulada o haberse vencido el plazo establecido)