



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-5920-06-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos estimó necesario actualizar las normas contenidas en el Capítulo XI del Código Alimentario Argentino.

Que según consta en el Acta N° 64 de la Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) realizada los días 20, 21 y 22 de abril de 2005 se crea el Grupo Ad-Hoc "Especies Vegetales".

Que el referido Grupo de Trabajo presentó el proyecto en la Reunión N°91 de la CONAL del 28 y 29 de junio del 2011.

Que en consecuencia resulta necesario actualizar el Capítulo XI – "Alimentos Vegetales" -Artículos 819 al 925 bis- del citado Código.

Que los servicios jurídicos permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS
Y
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

HORTALIZAS

ARTÍCULO 1°.- Modifíquese el Artículo 819 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 819: Con el nombre genérico de Hortaliza, se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

ARTÍCULO 2º.- Modifíquese el Artículo 820 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 820: Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Con la denominación de "brotes de ... (indicación de especie)" se designa a las plántulas desarrolladas hasta cotiledones abiertos, de distintas especies vegetales frescas incluidas en este Código.

Deberán expendirse con el nombre vulgar y científico correspondiente a la especie que se trate.

ARTÍCULO 3º.- Sustitúyese el Artículo 821 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 821: Se entiende por Hortaliza desecada o deshidratada la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución.

El nombre de hortaliza desecada se empleará para la obtenida por exposición al aire y al sol y, el de deshidratada, para la que se obtiene por medios artificiales.

En las hortalizas desecadas y en las deshidratadas podrán utilizarse los aditivos permitidos por el presente Código.

Con los nombres de "Juliana" y "Macedonia", se distinguen mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas. Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

ARTÍCULO 4º.- Modifíquese el Artículo 822 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 822: Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña.

ARTÍCULO 5º.- Modifíquese el Artículo 823 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 823: Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser cosechadas en el estado de madurez adecuado, estar sanas, limpias y frescas. Además, deberán mantenerse en condiciones tales que permitan preservar su calidad hasta el momento de ser procesadas."

ARTÍCULO 6º.- Sustitúyese Argentino el Artículo 824 del Código Alimentario, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 824: Las hortalizas desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 7%, determinado a 100-105° C."

Las hortalizas se agrupan en las siguientes categorías, a saber:

Categoría y nombre común	Nombre taxonómico
RAÍCES Y TUBÉRCULOS	



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Angélica, raíz de	<i>Angelica archangelica</i> L.
Apio-rábano o Apio-nabo la raíz engrosada de	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> (Mill.) Gaudin.
Batata, Papa dulce, Boniato, Moniato o Camote, raíz de	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
Chufa, Catufa o Almendra de tierra, pequeño tubérculo de	<i>Cyperus esculentus</i> L.
Mandioca y Yuca, raíz de	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
Ñame, Yame o Batata de China, raíz de	<i>Dioscorea polystachya</i> Turcz.
Oca o papa Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>
Papa indígena: tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>andigena</i> (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras de <i>Solanum</i> Sect. <i>Tuberarium</i> (Dunal) Bitter
Papa o Patata, tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L.
Pastinaca o Chirivía, raíz de	<i>Pastinaca sativa</i> L.
Rábano o Rabanito, raíz de	<i>Raphanus sativus</i> L.
Radicha, raíz de	<i>Cichorium intybus</i> L.
Remolacha o Beteraba, raíz de	<i>Beta vulgaris</i> L.
Salsifí blanco, raíz de	<i>Tragopogon porrifolius</i> L.
Salsifí negro, raíz de	<i>Scorzonera hispanica</i> L.
Taro, Malanga o Belembe, raíz tuberosa	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott
Topinambur, Tupinambó, Cotufa, Papa árabe o Pataca, tubérculo	<i>Helianthus tuberosus</i> L.
Yacón, raíz tuberosa de	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob.
Zanahoria, raíz de	<i>Daucus carota</i> L.
BULBOS Y HOJAS ENVAINADORAS	
Ajo, bulbo de	<i>Allium sativum</i> L.
Cebolla de verdeo, hojas envainadoras de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolla, bulbo de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebollin o Ciboulette, hojas envainadoras de	<i>Allium fistulosum</i> L. y <i>Allium schoenoprasum</i> L.
Echalotte o chalote, bulbillos de	<i>Allium ascalonicum</i> L.
Puerro, ajo porro, bulbo y hojas de	<i>Allium porrum</i> L.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

TALLOS Y PECÍOLOS	
Cardo, pecíolos de	<i>Cynara cardunculus</i> L.
Espárrago, el brote (turión) del rizoma de	<i>Asparagus officinalis</i> L.
Hinojo, pecíolos de	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Ruibarbo, pecíolo de	<i>Rheum rhabarbarum</i> L.
HORTALIZAS DE HOJAS (EXCEPTO LAS DEL GÉNERO BRASSICA)	
Acedera	<i>Rumex acetosa</i> L.
Acelgas	<i>Beta vulgaris subsp. cicla</i> (L.) W.D.J. Koch.
Achicoria y radicheta	<i>Cichorium intybus</i> L.
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Alfalfa, brotes de	<i>Medicago sativa</i> L.
Amaranto	<i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>hybridus</i> , <i>Amaranthus mantegazzianus</i> Pass.
Apio o apio de pencas, hojas completas (pecíolos y láminas) de	<i>Apium graveolens</i> L.
Berro de agua	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek
Berro de tierra o de huerta	<i>Lepidium sativum</i> L.
Canónigo	<i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich
Diente de león, Amargón y Taraxacon	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.
Endivia	<i>Cichorium endivia</i> L.
Escarola	<i>Cichorium endivia</i> L.
Espinaca	<i>Spinacea oleracea</i> L.
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.
Mastuerzo o Quimpe	<i>Lepidium didymum</i> L.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss
Radichio, radichio rosso y radichio rojo	<i>Cichorium intybus</i> L.
Rúcula, rúgula, rocket o roqueta	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.
INFLORESCENCIA	
Alcaucil o alcachofa	<i>Cynara scolymus</i> L.
HORTALIZAS DE FRUTO	
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.
Chaucha	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Choclo o maíz dulce	<i>Zea maiz</i> L.
Gombo, kimbombo, beme, chaucha turca o kiavo	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.
Papa del aire, chucho, xuxu o chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.
Pimiento	<i>Capsicum annuum</i> L.
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
Zapallo y calabaza	<i>variedades del género Cucurbita L.: Cucurbita maxima Duchesne ex Lam., Cucurbita pepo L., Cucurbita moschata Duchesne, Cucurbita mixta Pangalo y otras del género Curcubita.</i>
COLES (HORTALIZAS DEL GÉNERO BRASSICA)	
<u>Inflorescencias</u>	
Brócoli: Italiano De cabeza o francés	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck <i>Brassica oleracea</i> subvar. <i>cymosa</i> Duchesne
Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>cauliflora</i> (Garsault) DC.
Nabiza y grelo	<i>Brassica napus</i> L.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

<u>Hojas</u>	
Coles chinas: Akusay Pak choi o acelga china	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>glabra</i> Regel <i>Brassica rapa</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Kitam.
Coles verdes o berzas	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>palmifolia</i> DC.
De milan	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabauda</i> L.
Repollitos de Bruselas	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>geminifera</i> (DC.) Zenker
<u>Tallo carnoso</u>	
Col-rábano	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gongylodes</i> L.
<u>Raíz carnosa</u>	
Colinabo	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.
Rutabaga	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

ARTÍCULO 7º.- Sustitúyese el Artículo 825 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 825: Con la denominación de Tubérculo y Raíz, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades vegetales."

Los destinados a la alimentación deben estar sanos, limpios y en perfecto estado de conservación."

ARTÍCULO 8º.- Sustitúyese el Artículo 826 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 826: Con la denominación de *angélica*, se entiende a la raíz de *Angelica archangelica* L."

ARTÍCULO 9º.- Sustitúyese el Artículo 827 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 827: Con el nombre de *apio-rábano* o *apio-nabo*, se entiende a la raíz engrosada de *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* D.C."

ARTÍCULO 10.- Modifíquese el Artículo 828 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 828: Con el nombre de *batata*, *papa dulce*, *boniato*, *moniato* o *camote*, se entiende a la raíz de *Ipomoea batatas* (L.) Lam., de pulpa blanca o amarillenta, sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación."



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

ARTÍCULO 12.- Sustitúyese el Artículo 829 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 829: Con los nombres de *chufa*, *catufa* o *almendra de tierra*, se entiende a los pequeños tubérculos de *Cyperus esculentus* L."

ARTÍCULO 13.- Sustitúyese el Artículo 830 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 830: Con el nombre de *mandioca* o *yuca*, se entiende a la raíz de la *Manihot esculenta* Crantz sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación."

ARTÍCULO 14.- Modifíquese el Artículo 831 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 831: Con el nombre de *ñame*, *yame* o *batata de china*, se entiende a la raíz de *Dioscorea polystachya* Turcz., y sus variedades comestibles."

ARTÍCULO 15.- Incorpórase el Artículo 831 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 831 bis: Con el nombre de *oca* o *papa oca* se entiende al tubérculo *Oxalis tuberosa* Molina."

ARTÍCULO 16.- Sustitúyese el Artículo 832 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 832: Con el nombre de *papa* o *patata*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa."

ARTÍCULO 17.- Incorpórase el Artículo 832 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 832 bis: Las papas que cumplan con las exigencias del presente Código podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

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

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,03 y 0,15 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Las papas a irradiar no deberán presentar cortes, magulladuras o lesiones exteriores.

Aquellas que presenten algún tipo de lesión superficial debido a daño mecánico durante la cosecha y/o almacenamiento podrán ser irradiadas luego de haber sido sometidas a un proceso de restauración tisular mediante un estacionamiento durante 1-2 semanas a temperaturas ambiente y con circulación de aire húmedo (humedad relativa entre 85% y 95%).

Las papas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a la cosecha.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las papas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1- En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que permitan la respiración del producto y que contengan no más de 10kg. para su expendio directo al consumidor.

2- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

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

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Las papas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar. ”

ARTÍCULO 18.- Incorpórase el Artículo 832 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 832 tris: Con el nombre de *papa indígena*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. subsp. *andigena* (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras especies de *Solanum* Sect. *Tuberarium* (Dunal) Bitter sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.”

ARTÍCULO 19.- Sustitúyese el Artículo 833 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 833: Con el nombre de *pastinaca o chirivía*, se entiende a la raíz de *Pastinaca sativa* L.”

ARTÍCULO 20.- Modifíquese el Artículo 834 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 834: Con los nombres de *rábano o rabanito*, se entiende a la raíz engrosada de *Raphanus sativus* L.”

ARTÍCULO 21.- Sustitúyese el Artículo 835 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 835: Con el nombre de *radicha*, se entiende a la raíz de *Cichorium intybus* L.”

ARTÍCULO 22.- Sustitúyese el Artículo 836 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 836: Con el nombre de *remolacha o beterraba*, se entiende a la raíz engrosada de *Beta vulgaris* L.”



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

ARTÍCULO 23.- Sustitúyese el Artículo 837 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 837: Con el nombre de *salsifí*, se entiende a la raíz de *Tragopogon porrifolius* L. (salsifí blanco) y *Scorzonera hispanica* L. (salsifí negro).

ARTÍCULO 24.- Sustitúyese el Artículo 838 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 838: Con los nombres de *taro*, *malanga* o *belembe*, se entiende a la raíz tuberosa de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y sus variedades comestibles.”

ARTÍCULO 25.- Sustitúyese el Artículo 839 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 839: Con el nombre de *topinambur*, *tupinambó*, *cotufa*, *papa árabe* o *pataca*, se entiende a los tubérculos de *Helianthus tuberosus* L.”

ARTÍCULO 26.- Sustitúyese el Artículo 840 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 840: Con el nombre de *yacón*, se entiende a la raíz tuberosa de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.”

ARTÍCULO 27.- Sustitúyese el Artículo 841 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 841: Con el nombre de *zanahoria*, se entiende a la raíz de *Daucus carota* L.”

BULBOS Y HOJAS ENVAINADORAS

ARTÍCULO 28.- Sustitúyese el Artículo 842 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 842: Con el nombre de *ajo*, se designa al bulbo de *Allium sativum* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.”

ARTÍCULO 29.- Incorpórase el Artículo 842 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 842 bis: Los ajos, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

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

La dosis de radiación absorbida deberá estar comprendida entre 0,02 y 0,15 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de ajo deberán ser secados superficialmente durante las primeras 2 semanas posteriores a su cosecha.

Los ajos no pueden ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

b) La irradiación de los ajos deberá efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo puede ser extendido hasta 90 días si los ajos fueren almacenados en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 10°C).

c) La irradiación y comercialización podrá realizarse:

1 - En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y cuyo tamaño permita su expendio directo al consumidor.

2 - A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

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

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Los ajos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar."

ARTÍCULO 29.- Sustitúyese el Artículo 843 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 843: Con el nombre de *cebolla*, se entiende al bulbo de *Allium cepa* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación."

ARTÍCULO 30.- Incorpórase el Artículo 843 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 843 bis: Las Cebollas, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción de energía ionizante con la finalidad de inhibir su brotación.

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

La dosis de radiación absorbida debe estar comprendida entre 0,02 y 0,15 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de cebolla deben ser secados superficialmente durante las primeras dos semanas posteriores a su cosecha.

Las cebollas no pueden ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

b) La irradiación de las cebollas debe efectuarse en un plazo no mayor de 40 días posteriores a su cosecha.

Dicho plazo podrá ser extendido hasta 90 días si las cebollas fueren almacenadas en condiciones de refrigeración (temperatura no mayor de 16°C).

c) La irradiación y comercialización puede realizarse:

1- En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y que contengan no más de 10kg. para su expendio directo al consumidor.

2- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

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

d) El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

e) Las cebollas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor en lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar. ”

ARTÍCULO 31.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 843 tris el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 843 tris: Con el nombre de *cebolla de verdeo*, se entiende a las hojas envainadoras de *Allium cepa* L.”

ARTÍCULO 32.- Incorpórase el Artículo 843 quater al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 843 quater: Con el nombre de *cebollín* o *ciboulette* se entiende a las hojas envainadoras de *Allium fistulosum* L. y *Allium schoenoprasum* L.”

ARTÍCULO 33.- Incorpórase el Artículo 843 penta al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 843 penta: Con el nombre de *echalotte*, se entiende al bulbo de *Allium ascalonicum* L.”

ARTÍCULO 34.- Incorpórase el Artículo 843 sexta al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 843 sexta: Con el nombre de *puerro* o *ajo porro*, se entiende al bulbo y las hojas de *Allium porrum* L.”

TALLOS y PECÍOLOS



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

ARTÍCULO 35.- Sustitúyese el Artículo 844 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 844: Con el nombre de *cardo*, se entiende a los pecíolos de *Cynara cardunculus* L."

ARTÍCULO 36.- Modifíquese el Artículo 846 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 846: Con el nombre de *hinojo*, se entiende a los pecíolos de *Foeniculum vulgare* Mill."

ARTÍCULO 37.- Sustitúyese el Artículo 847 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 847: Con el nombre de *ruibarbo* se entiende a los pecíolos de *Rheum rhabarbarum* L."

HORTALIZAS DE HOJA

ARTÍCULO 38.- Sustitúyese el Artículo 848 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 848: Con el nombre de *acedera*, se entiende a las hojas de *Rumex acetosa* L."

ARTÍCULO 39.- Sustitúyese el Artículo 849 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 849: Con el nombre de *acelga*, se entiende a las hojas (pecíolos y láminas) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch."

ARTÍCULO 40.- Sustitúyese el Artículo 850 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 850: Con los nombres de *achicoria* y *radicheta* se entiende a las hojas adultas y a las hojas jóvenes, respectivamente, de *Cichorium intybus* L."

ARTÍCULO 41.- Sustitúyese el Artículo 851 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 851: Con el nombre de *albahaca*, se entiende a las hojas de *Ocimum basilicum* L."

ARTÍCULO 42.- Sustitúyese el Artículo 852 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 852: Con el nombre de brote de *alfalfa* se designa los brotes germinados de *Medicago sativa* L."

ARTÍCULO 43.- Sustitúyese el Artículo 853 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 853: Con el nombre de *amaranto* se entiende a las hojas de *Amaranthus caudatus* L., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *cruentus* (L.) Thell., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *hybridus* y *Amaranthus mantegazzianus* Pass.

El amaranto sólo se puede destinar al uso industrial que incluya tratamiento térmico y/o extrusión, debiéndose desechar los jugos producidos en el proceso.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Cuando se lo comercialice fresco, deberá ser envasado con la inclusión de la leyenda "No apto para el consumo crudo, hervir previo a su consumo". En todos los casos los productos debe llevar la leyenda "No apto para el consumo de niños menores de 1 año", en letras de buen realce y visibilidad, con tamaño no inferior a 2 mm."

ARTÍCULO 44.- Sustitúyese el Artículo 854 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 854: Con el nombre de *apio* o *apio de pencas*, se entiende a las hojas completas (pecíolos y láminas) de *Apium graveolens* L."

ARTÍCULO 45.- Sustitúyese el Artículo 855 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 855: Con el nombre de *berro de agua*, se entiende a las hojas y tallos de *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek."

ARTÍCULO 46.- Sustitúyese el Artículo 856 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 856: Con el nombre de *berro de tierra* o *de huerta*, se entiende a las hojas y tallos de *Lepidium sativum* L."

ARTÍCULO 47.- Sustitúyese el Artículo 857 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 857: Con el nombre de *canónigo*, se entiende a las hojas de *Valerianella olitoria* (L.) Pollich."

ARTÍCULO 48.- Sustitúyese el Artículo 858 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 858: Con los nombres de *diente de león*, *amargón* o *taraxacon*, se designa a las hojas del *Taraxacum officinale* F. H. Wigg."

ARTÍCULO 49.- Sustitúyese el Artículo 859 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 859: Con el nombre de *endibia* o *endivia*, se entiende al cogollo compacto de hojas blanqueadas de *Cichorium endivia* L."

ARTÍCULO 50.- Incorpórase el Artículo 859 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 859 bis: Con el nombre de *escarola*, se entiende a las hojas de *Cichorium endivia* L."

ARTÍCULO 51.- Sustitúyese el Artículo 860 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 860: Con el nombre de *espinaca*, se entiende a las hojas de *Spinacea oleracea* L."

ARTÍCULO 52.- Sustitúyese el Artículo 861 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 861: Con el nombre de *lechuga*, se entiende a las hojas de *Lactuca sativa* L."

ARTÍCULO 53.- Sustitúyese el Artículo 862 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 862: Con el nombre de *mastuerzo* o *quimpe*, se entiende a las hojas de *Lepidium didymum* L."



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

ARTÍCULO 54.- Sustitúyese el Artículo 863 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 863: Con el nombre de *perejil*, se entiende a las hojas de *Petroselinum crispum* Mill. Fuss.”

ARTÍCULO 55.- Sustitúyese el Artículo 864 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 864: Con el nombre de *radicchio*, *radicchio rosso* y *radicchio rojo*, se entiende a las hojas rojas, rojizo-moradas o verde rojizas de *Cichorium intybus* L.”

ARTÍCULO 56.- Sustitúyese el Artículo 865 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 865: Con los nombres de *rúcula*, *rúgula*, *rocket* o *roqueta*, se entiende a las hojas de *Eruca vesicaria* (L.) Cav. subsp. *sativa* (Mill.) Thell.”

INFLORESCENCIAS

ARTÍCULO 57.- Sustitúyese el Artículo 866 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 866: Con el nombre de *alcaucil* o *alcachofa*, se entiende a la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada de *Cynara scolymus* L.”

HORTALIZAS DE FRUTO

ARTÍCULO 58.- Sustitúyese el Artículo 867 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 867: Con el nombre de *berenjena*, se entiende al fruto del *Solanum melongena* L.”

ARTÍCULO 59.- Sustitúyese el Artículo 868 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 868: Con el nombre de *chaucha*, se entiende al fruto inmaduro con sus semillas en incipiente estado de desarrollo, de *Phaseolus vulgaris* L.”

ARTÍCULO 60.- Sustitúyese el Artículo 869 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 869: Con el nombre de *choclo* o *maíz dulce*, se entiende a la espiga con los granos al estado lechoso de *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.) L.H. Bailey.”

ARTÍCULO 61.- Sustitúyese el Artículo 870 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 870: Con los nombres de *gombo*, *quimbombó*, *ocra*, *ají turco* o *chaucha turca*, se entiende al fruto inmaduro (verde) de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.”



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

ARTÍCULO 62.- Sustitúyese el Artículo 871 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 871: Con el nombre de *papa del aire, chucho, xuxu* o *chayote* se entiende al fruto de *Sechium edule* (Jacq) Sw.”

ARTÍCULO 63.- Sustitúyese el Artículo 872 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 872: Con el nombre de *pepino*, se entiende al fruto del *Cucumis sativus* L.”

ARTÍCULO 64.- Sustitúyese el Artículo 873 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 873: Con el nombre de *pimiento*, se entiende al fruto de *Capsicum annuum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas).”

ARTÍCULO 65.- Incorpórase el Artículo 873 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 873 bis: Con el nombre de Pimiento para pimentón, se designa los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.”

ARTÍCULO 66.- Sustitúyese el Artículo 874 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 874: Con el nombre de *tomate*, se entiende al fruto de *Lycopersicon esculentum* Mill.”

ARTÍCULO 67.- Sustitúyese el Artículo 875 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 875: Con los nombres de *zapallo* y *calabaza*, se entiende a los frutos de: *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita pepo* L. *Cucurbita moschata* Duch, C. y *Cucurbita mixta* Pangalo y otras del genero cucúrbita.”

COLES

ARTÍCULO 68.- Sustitúyese el Artículo 876 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 876: Las Coles pertenecen a la familia de las *Brassicaceae* (*Cruciferae*) y la mayoría de las variedades proceden de *Brassica* L. Las partes comestibles son:

Inflorescencias:

1.- *Brócoli* (Pella verde o violácea): conjunto de primordios florales verde azulado.

a.- Italiano: *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck.

b.- De cabeza o francés: *Brassica oleracea* L. subvar. *cymosa* Duchesne.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

2.- *Coliflor* (Pella): conjunto de primordios florales blancos, verdes o violáceos de *Brassica oleracea* L. subvar. *cauliflora* (Garsault) DC.

3.- *Nabiza y grelo*: plantas con y sin inflorescencias, respectivamente, de *Brassica napus* L.

Hojas:

1.- *Coles chinas*:

a.- *Akusay o col china*: *Brassica rapa* L. var. *glabra* Regel.

b.- *Pak Choi o acelga china*: *Brassica rapa* L. var. *chinensis* (L.) Kitam.

2.- *Coles verdes o berzas*: coles de hojas sueltas que no forman repollo de *Brassica oleracea* L. subvar. *palmifolia* DC.

3.- *Coles de Milán*: coles arrepolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas o coloradas, crespas o rizadas) de *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.

4.- *Repollitos de Bruselas*: yemas laterales de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Zenker.

Tallo carnoso:

1.- *Col-rábano*: tallo de color blanco o violeta de *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* L.

Raíz carnosa:

1.- *Colinabo*: raíz blanca de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.

2.- *Nabo*: raíz de *Brassica rapa* L.

3.- *Rutabaga*: raíz amarilla de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.”

LEGUMBRES

ARTÍCULO 69.- Sustitúyese el Artículo 877 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 877: Con el nombre de Legumbres, se entiende a los frutos y las semillas de las leguminosas.

1- Se entiende por Legumbre fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

2- Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-105° C.”

Categoría y nombre común	Nombre taxonómico
Legumbres	
Arveja, alverja o guisante	<i>Pisum sativum</i> L.
Dólicos, poroto de Egipto, poroto japonés	<i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet
Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Habas	<i>Vicia faba</i> L.
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik.
Lentejón	<i>Lens culinaris</i> Medik. var. <i>macrosperma</i> (Baumg.) N.F. Mattos
Lupino o altramuza común: amarillo: azul:	<i>Lupinus albus</i> L. <i>Lupinus luteus</i> L. <i>Lupinus angustifolius</i> L.
Poroto adzuki	<i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.
Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto negro, poroto colorado	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Poroto manteca	<i>Phaseolus lunatus</i> L.
Poroto mung	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek.
Poroto pallar, judías de España	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Poroto tape o caupí	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
Soja o soya	<i>Glycine max</i> (L). Merr.

ARTÍCULO 70.- Sustitúyese el Artículo 878 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 878: Con el nombre de *arveja, alverja o guisante*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Pisum sativum* L.”



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

ARTÍCULO 71.- Sustitúyese el Artículo 879 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 879: Queda prohibido el expendio de las variedades de arvejas del género *Lathyrus*, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio.”

ARTÍCULO 72.- Sustitúyese el Artículo 880 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 880: Con el nombre de *dólicos*, *poroto de Egipto* o *poroto japonés*, se entiende a la semilla, fresca o desecada, de *Lablab purpureus* (L.) Sweet.”

ARTÍCULO 73.- Sustitúyese el Artículo 881 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 881: Con el nombre de *garbanzo*, se entiende a la semilla seca de *Cicer arietinum* L.”

ARTÍCULO 74.- Sustitúyese el Artículo 882 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 882: Con el nombre de *haba*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Vicia faba* L.

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.”

ARTÍCULO 75.- Sustitúyese el Artículo 883 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 883: Con el nombre de *lenteja*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris* Medik; y con el nombre de *lentejón*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris* Medik. var. *macrosperma* (Baumg.) N. F. Mattos.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

La lenteja no deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral.

Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras.”

ARTÍCULO 76.- Sustitúyese el Artículo 884 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 884: Con el nombre de *lupino* o *altramuz*, se entiende a la semilla fresca o desecada del *Lupinus albus* L. (lupino común), del *Lupinus luteus* L. (lupino amarillo) y del *Lupinus angustifolius* L. (lupino azul).

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.”

ARTÍCULO 77.- Sustitúyese el Artículo 885 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 885: Con el nombre de *poroto*, se entiende a la semilla fresca o desecada de las siguientes especies de *Phaseolus* L. y *Vigna* Savi:

1.- *Poroto adzuki*: *Vigna angularis* (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.

2.- *Poroto alubia*, *poroto blanco oval*, *poroto negro*, *poroto colorado*: *Phaseolus vulgaris* L.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

- 3.- Poroto manteca: *Phaseolus lunatus* L.
- 4.- Poroto mung: *Vigna radiata* (L.) R. Wilczek.
- 5.- Poroto pallar, judías de España: *Phaseolus coccineus* L.
- 6.- Poroto Tape o Cauquí: *Vigna unguiculata* (L.) Walp.”

ARTÍCULO 78.- Sustitúyese el Artículo 886 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 886: Con el nombre de *soja o soya*, se entiende a la semilla del *Glycine max* L. Merr. Esta leguminosa deberá someterse, para su consumo, a procesos específicos a fin de desactivar los antinutrientes presentes.”

.

FRUTAS

ARTÍCULO 79.- Sustitúyese el Artículo 887 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 887: Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.

Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es aquella que presenta, en su estado natural de maduración un contenido de humedad tal, que permite su conservación sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castaña, pistacho, entre otras).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, que ha sido sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.”

ARTÍCULO 80.- Incorpórase el Artículo 887 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 887 bis: Se distinguen tres clases diferentes de madurez:



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Madurez fisiológica: Es el estado de desarrollo del fruto que le permite iniciar los procesos del programa genético conducente a la madurez organoléptica y lograr así los atributos de calidad aceptables para el consumo.

Madurez organoléptica o de consumo: Es aquel estado de desarrollo en el cual un fruto tiene el color, la textura, el aroma y el sabor que lo vuelven deseable para su consumo, en la percepción promedio de los consumidores.

Madurez comercial o de cosecha: Se sitúa entre los dos estados antes mencionados y se consigue cuando el fruto, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, se puede separar de la planta madre y, según la especie, ya tener los atributos para su consumo, o continuar su evolución hasta adquirirlos.”

ARTÍCULO 81.- Incorpórase el Artículo 887 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 887 tris: Se considera fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y /o conservación.

Se entiende por fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquiera otra sustancia extraña adherida a la superficie.

La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidratada que se ofrezca a la venta para el consumo y para la industrialización.”

ARTÍCULO 82.- Incorpórase el Artículo 887 quater al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 887 quater:

1.- La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe estar entera, sana, limpia y encontrarse en su madurez adecuada.

Los que expendan fruta inmadura, sufrirán el decomiso inmediato del producto.

2.- La fruta que se exhiba o se expendan, debe estar acompañada como mínimo de la siguiente información: procedencia, variedad y grado de selección o categoría.”

ARTÍCULO 83.- Incorpórase el Artículo 887 penta al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 887 penta: La fruta fresca que se destina al consumo se clasifica para su comercialización en grados de selección o categorías de calidad de acuerdo a sus características/ atributos, correspondiendo las de mejor calidad al grado “Superior”, y en forma decreciente a los grados “Elegido”, “Comercial”, “Común” y “Económico”. El grado Económico no aplica para las frutas cítricas.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

En ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada “de descarte”, entendiéndose por tal, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc, en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de comercialización para consumo.

La fruta que se exhiba o se expendan en envases con rótulos que anuncien determinada procedencia y/o selección deberá responder a dichas indicaciones. Queda prohibido rellenar los envases con fruta de otra procedencia y/o selección.

En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: “Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene”.

ARTÍCULO 84.- Sustitúyese el Artículo 888 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 888: Las frutas frescas comestibles son las siguientes:

CÍTRICOS

Nombre común

Naranja dulce
Naranja amarga
Limón
Mandarina
Pomelo
Cidra
Lima de Tahiti
Lima de México, lima Kei o lima sutil
Lima de Palestina o Lima dulce

Nombre taxonómico

Fruto de *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
Fruto de *Citrus aurantium* L.
Fruto de *Citrus limon* (L.) Burm. f.
Fruto de *Citrus reticulata* Blanco y *Citrus deliciosa* Ten.
Fruto de *Citrus paradisi* Macfad.
Fruto de *Citrus medica* L.
Fruto de *Citrus limetta* Risso
Fruto de *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle
Fruto de *Citrus limettioides* Tanaka

PEPITA

Nombre común

Manzana
Pera
Pera asiática
Membrillo
Níspero europeo
Níspero japonés

Nombre taxonómico

Fruto de *Malus domestica* Borkh.
Fruto de *Pyrus communis* L.
Fruto de *Pyrus pyrifolia* (Burm. f.) Nakai
Fruto de *Cydonia oblonga* Mill.
Fruto de *Mespilus germanica* L.
Fruto de *Eryobotria japonica* (Thunb.) Lindl.

CAROZO

Nombre común

Cereza
Ciruela europea
Ciruela japonesa
Damasco
Durazno
Guinda

Nombre taxonómico

Fruto de *Prunus avium* (L.) L.
Fruto de *Prunus domestica* L.
Fruto de *Prunus salicina* Lindl.
Fruto de *Prunus armeniaca* L.
Fruto de *Prunus persica* (L.) Batsch.
Fruto de *Prunus cerasus* L.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Nectarina o pelón Fruto de *Prunus persica* (L.) Batch. var *nectarina*
Maxim

BAYAS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS

Nombre común	Nombre taxonómico
Arándano	Fruto de <i>Vaccinium corymbosum</i> L. y otras especies de <i>Vaccinium</i> L.
Frambuesa	Fruto de <i>Rubus idaeus</i> L.
Frutilla silvestre	Receptáculos hipertrofiados de <i>Fragaria vesca</i> (L.) Coville y otras especies de <i>Fragaria</i> L.
Frutilla	Receptáculos hipertrofiados de <i>Fragaria x ananassa</i> (Weston) Duchesne
Grosella blanca o uva espina	Fruto de <i>Ribes grossularia</i> L.
Grosella negra o cassis	Fruto de <i>Ribes rubrum</i> L.
Grosella roja o corinto	Fruto de <i>Ribes rubrum</i> L.
Mora (arbórea)	Fruto de <i>Morus alba</i> L. y <i>M. nigra</i> L.
Mora o Zarzamora, (arbustiva)	Fruto de <i>Rubus ulmifolius</i> Schott. y otras especies de <i>Rubus</i> L.
Rosa mosqueta	Fruto de <i>Rosa rubiginosa</i> L.
Saúco	Fruto de <i>Sambucus australis</i> Cham. Schldl. y <i>Sambucus nigra</i> L.
Uva	Fruto de <i>Vitis vinifera</i> L.
Calafate	Fruto de <i>Berberis mycophylla</i> G. Forst.
Michay o Calafate	Fruto de <i>Berberis darwinii</i> Hook.
Maqui	Fruto de <i>Aristotelia chilensis</i> (Molina) Stuntz.
Mistol	Fruto de <i>Ziziphus mistol</i> Gris.
Piquillin	Fruto de <i>Condalia microphylla</i> Cav.
Zarparrilla o Parrilla	Fruto de <i>Ribes magellanicum</i> Poir.

TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL COMESTIBLE

Nombre común	Nombre taxonómico
Breva	Primer fruto de <i>Ficus carica</i> L.
Carambola	Fruto de <i>Averrhoa carambola</i> L.
Dátil	Fruto de <i>Phoenix dactylifera</i> L.
Higo	Fruto de estación de <i>Ficus carica</i> L.
Kaki	Fruto de <i>Diospyros kaki</i> Thunb.
Kumquat o "quinoto"	Fruto de <i>Fortunella margarita</i> (Lour.) Swingle y <i>Fortunella japonica</i> (Thunb.) Swingle
Tomate de árbol	Fruto de <i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendtn.
Oliva o Aceituna	Fruto de <i>Olea europaea</i> L.

TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL NO COMESTIBLE



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Nombre común

Ananá o Piña

Banana

Chirimoya

Granada

Guayaba

Kiwi

Litchi

Mamón o Papaya

Palta

Pasionaria, maracuyá amarillo o
mburucuyá

Tuna

Coco

Mango

CUCURBITAS y otros

Nombre común

Melón

Sandía

Pepino dulce

Cayota o alcayota

Nombre taxonómico

Fruto de *Ananas comosus* (L.) Merr.

Fruto de *Musa paradisi* L. y otras
especies de *Musa* L.

Fruto de *Annona cherimola* Mill.

Fruto de *Punica granatum* L.

Fruto de *Psidium guajaba* L.

Fruto de *Actinidia deliciosa* Planch.

Fruto de *Litchi chinensis* Sonn.

Fruto de *Carica papaya* L.

Fruto de *Persea americana* Mill.

Fruto de *Passiflora edulis* Sims.

Fruto de *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. y otras especies
de *Opuntia* Mill.

Fruto de *Coccus nucifera* L.

Fruto de *Mangifera indica* L.

Nombre taxonómico

Fruto de *Cucumis melo* L.

Fruto de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai.

Fruto de *Solanum muricatum* Aiton.

Fruto de *Cucurbita ficifolia* Bouché.

ARTICULO 85°.- Sustitúyese el Artículo 889 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 889: Las Frutillas frescas, enteras, sanas y limpias, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción directa e ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

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

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 2,5 KGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Las frutillas a irradiar deberán tener su pedúnculo adherido y no presentar crecimiento de hongos macroscópicamente visibles.

Las frutillas cosechadas no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico antifúngico y/o antiparasitario previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación deberá efectuarse cuando la frutilla esté en el estadio de madurez comercial.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

c) La irradiación y comercialización deberá efectuarse en envases o envolturas selladas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la recontaminación microbiana y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil de la frutilla irradiada establecida en el Inciso d) del presente artículo. Podrán emplearse, entre otros, los siguientes materiales:

- 1 - Polietileno de 25-35 micrones de espesor.
- 2 - Polipropileno biorientado microperforado 15-25 micrones de espesor.
- 3 - Cloruro de polivinilo de 15-20 micrones de espesor.

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

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

- 1 - "Conservar refrigeradas".
- 2 - Fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida dentro de un plazo no mayor de 15 días posteriores a la fecha de irradiación.

e) Las frutillas irradiadas deberán ser almacenadas hasta su expendio y/o exhibidas al consumidor a una temperatura entre 3° y 5°C y una humedad relativa entre 80% y 90%."

ARTÍCULO 86.- Sustitúyese el Artículo 890 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 890: Queda prohibida la coloración superficial de las naranjas, así como la de otras frutas cítricas, con substancias colorantes de cualquier naturaleza."

ARTÍCULO 87.- Sustitúyase al Código Alimentario Argentino el Artículo 891 el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 891: Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas, Cera carnauba y Goma laca (libre de arsénico). El total de estos materiales protectores no excederá de 200 mg/kg de fruto entero (200ppm)."

ARTÍCULO 88.- Sustitúyese el Artículo 892 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 892: Los envases que contengan fruta cítrica adicionada con protectores y/o desinfectantes autorizados llevarán en forma visible la leyenda "Cáscara con aditivos de uso permitido, Cáscara no comestible".



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

En los lugares de venta al menudeo de tales frutas se colocarán carteles con las mismas leyendas para ilustración del público."

ARTÍCULO 89.- Sustitúyese el Artículo 893 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 893: Todo tratamiento superficial de fruta fresca destinado a mejorar la preservación, aspecto, brillo, etc, podrá realizarse con los productos aprobados por la autoridad sanitaria."

FRUTAS SECAS

ARTÍCULO 90.- Sustitúyese el Artículo 894 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 894: Las frutas secas comestibles son las siguientes:

Nombre común	Nombre taxonómico
Almendra	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb syn. <i>Prunus amygdalus</i> Batsch
Avellana	<i>Corylus avellana</i> L.
Castaña	<i>Castanea sativa</i> Mill.
Castaña de Cajú	<i>Anacardium occidentale</i> L.
Castaña o Nuez de Pará, nuez de Brasil o Bacurí	<i>Bertholletia excelsa</i> Humb. & Bonpl. syn <i>Bertholletia nobilis</i> Miers.
Nuez	<i>Juglans regia</i> L.
Pecán	<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch.
Pistacho	<i>Pistacia vera</i> L.

ARTÍCULO 91.- Sustitúyese el Artículo 895 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 895: Con el nombre de Almendra, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) de *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb syn. *Prunus amygdalus* Batsch en su variedad dulce (de cáscara dura, semidura o blanda).

1. Tipos: Para el comercio de las almendras se establecen los siguientes tipos:

a) Almendras con cáscara: Se designan con este nombre las almendras enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

Este tipo comprende las siguientes clases:

I. Cáscara dura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con un implemento mecánico.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

II. Cáscara semidura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.

III. Cáscara blanda: son almendras que pertenecen a variedades que para dejar en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado debe consignarse: "Cáscara dura", "Cáscara semidura" o "Cáscara blanda", según corresponda; pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de "Cáscara papel".

b) Almendras sin cáscara: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda: Sin cáscara.

2. Tamaño: Las almendras se clasificarán y rotularán según la medida longitudinal de acuerdo al eje imaginario mayor en: "Grandes", "Medianas" o "Chicas", de acuerdo a la siguiente escala:

Tamaños	sin cáscara	con cáscara
Grandes	más de 25 mm	más de 35 mm
Medianas	de 20 a 25 mm	más de 25 a 35 mm
Chicas	menos de 20 mm	menos de 25 mm

3. Selección: Para las almendras con o sin cáscara se admiten tres grados de selección: "Superior", "Elegido" y "Común", de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

a) Las almendras con cáscara, envasadas en cualquiera de los grados de selección, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sabor dulce; bien formadas; sanas; secas, sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos; exentas de impurezas; limpias; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Defectos de forma, unidades de durezas de cáscara diferente a la consignada en el envase y trizadas	6	12	25
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Fragmentos de almendras	2	4	8
Unidades vanas	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Total de defectos, no más de	6	12	25
Tolerancia por tamaño	5	10	20

NOTA: Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

b) Para almendras sin cáscara, en cualquiera grado de selección que se envasen, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; enteras y totalmente comestibles; sabor dulce; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de almendras con cáscara; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras, sin cáscara	5	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	2
Otros defectos	2	4	10
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

NOTA: Cuando en el grado "Común", el porcentaje de fragmentos de almendras sin cáscara supere el 20%, siempre que reúna los demás requisitos del grado, podrán empacarse consignando en el envase la expresión: "Almendras sin cáscara en trozos". Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

ARTÍCULO 92.- Sustitúyese el Artículo 896 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 896: Con el nombre de Avellana, se entiende el fruto seco y limpio de diversas especies de *Corylus avellana* L."

ARTÍCULO 93.- Sustitúyese el Artículo 897 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 897: Con el nombre de Castaña, se entiende el fruto



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

seco y limpio de *Castanea sativa* Mill. Las castañas grandes se llaman Marrones y la desecada y descascarada se denomina Castaña pilonga o apilada.

1. Tamaño: Las castañas se clasificarán y rotularán según la medida de la fruta tomada transversalmente en su diámetro mayor, según la siguiente escala:

“Grandes”, Más de 35 mm, “Medianas”, de 25 a 35 mm, “Chicas”, menos de 25 mm

2. Selección. Se admiten tres grados de selección:

“Superior”, “Elegido” y “Común”, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

Las castañas envasadas en cualquiera de los grados de selección deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sanas; secas; limpias; enteras y turgentes; sin manchas; sin rajaduras; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos de castañas; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Para cada grado de selección se admitirán los porcentajes con manifestaciones de daños y defectos que se consignan en el cuadro siguiente:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2	4	6
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de castañas	1	2	4
Rajadas	3	5	10
Falta de turgencia	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

ARTÍCULO 94.- Sustitúyese el Artículo 898 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 898: Con los nombres de Castañas de Cayú o Cajú, Nueces de anácar y Marañón, se entienden las semillas secas y limpias del *Anacardium occidentale* L.”

ARTÍCULO 95.- Modifíquese el Artículo 899 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 899: Con el nombre de Nueces, se entienden los endocarpios lignificados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales (*Juglans regia* L. etc). Comercialmente se clasifican en:

1) Tipos: Se establecen para el comercio los siguientes tipos:



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

a. Nueces con cáscara: Son las nueces enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

b. Nueces sin cáscara: son las que se les ha eliminado la cáscara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado.

Este Tipo comprende las siguientes clases:

b.1. Mitades: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.

b.2. Cuartos: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda: Sin cáscara, con el agregado de en mitades o en cuartos, según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer caso por la expresión conocida comercialmente de Mariposa.

2) Tamaños: en el rotulado se consignará: Gigantes, Grandes, Medianas, Chicas y Enanas según la medida de las Nueces con cáscara, debiendo tomarse la medida transversalmente y en su parte más ancha de acuerdo a la siguiente escala:

Gigantes, más de 35 mm.

Grandes, más de 30 a 35 mm.

Medianas, más de 28 a 30 mm.

Chicas, más de 25 a 28 mm.

Enanas, menos de 25 mm.

3) Selección: se admiten tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, de los cuales los dos primeros podrán ser además destinados a la exportación.

Para Nueces con cáscara: este Tipo se empaquetará en cualquiera de los grados de selección, debiendo reunir en todos los casos las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; sin trisaduras; bien formadas; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; exenta de fragmentos de nueces; exenta de impurezas; no se podrán empaquetar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Defectos de forma	6	12	25
Trizadas	2	4	10
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	6	12	20
Con manchas y defectos de color	6	10	20
Fragmentos de nueces	2	4	8
Unidades vanas	5	10	10
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	1	2	4
Total de defectos, no más de	7	15	30
Tolerancia por tamaño	10	20	30



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Para Nueces sin cáscara. Este Tipo se empaquetará en los tres grados de selección:

Superior, Elegido y Común,

debiendo reunir en cada caso las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; totalmente comestibles; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	3	5
Con manchas	5	10	20
Con defectos de color	10	20	30
Fragmentos de nueces (trozos) en peso	3	10	20
Cuartos mezclados con mitades en pesos	3	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de (exclusivo el % de color)	5	15	30

Nota: En el grado Común, cuando el porcentaje de Trozos supere el 20%, se podrá empaquetar separadamente, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión: Nueces sin cáscara en trozos dentro de la identificación. Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

ARTÍCULO 96.- Sustitúyese el Artículo 900 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 900: Con los nombres de Castañas o Nueces de Pará, Castañas o Nueces de Brasil o Bacurí, se entiende las semillas de *Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl. sin *Bertholletia nobilis* Miers, secas y limpias."

ARTÍCULO 97.- Sustitúyese el Artículo 901 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 901: Con el nombre de Nuez Pecan, se entiende *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch."

ARTÍCULO 98.- Sustitúyese el Artículo 902 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 902: Con el nombre de Pistacho o Alfóncigo, se entiende la almendra sana de los frutos del *Pistacia vera* L."



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

ARTÍCULO 99.- Sustitúyese el Artículo 903 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 903: Se permite el blanqueo y preservación de los frutos secos con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda de 50 mg por kg (50 ppm).”

ARTÍCULO 100.- Incorpórase el Artículo 903 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 903 bis: Se permite el tratamiento superficial de frutos secos con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda de 100mg/ kg de fruto entero (100 ppm).”

FRUTAS DESECADAS

ARTÍCULO 101.- Sustitúyese el Artículo 904 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 904: Las frutas a desecar deben cosecharse cuando hayan llegado al máximo de su tamaño, de su contenido azucarino y cuando posean bien desarrollados el aroma y color propios de la variedad.

Queda prohibido desecar frutas de descarte, de tamaño muy pequeño, enfermas, golpeadas, dañadas por cualquier otro motivo o insuficientemente maduras.

La desecación deberá realizarse empleando frutas libres de sales arsenicales o de cualquier producto empleado como insecticida o fungicida, exceptuando los tratamientos que se mencionan más adelante.”

ARTÍCULO 102.- Incorpórase el Artículo 904 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 904 bis: La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25% de agua, excepto para ciruela Tierna y Tipo francés en que se admitirá hasta 27%.

Cuando la fruta desecada se empaque en envases herméticos, se permitirá un contenido de agua Máx: de 35%.”

ARTÍCULO 103.- Incorpórase el Artículo 904 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 904 tris: Cuando se envasen mezclas de frutos desecados que comprenden nueces, avellanas y otras que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descarozados, peladillas, etc) estos últimos deberán aislarse de los primeros.”

ARTÍCULO 104.- Sustitúyese el Artículo 905 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 905: Con la designación de Cerezas con carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Con la designación de Cerezas sin carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las cerezas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, y de tamaño y color uniformes.

Se admite como Máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las cerezas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 15 mm cuadrados.

Se admite como Máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las cerezas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.”

ARTÍCULO 105.- Sustitúyese el Artículo 906 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 906: Con la designación de Ciruelas con carozo, se entienden las ciruelas desecadas, enteras, libres de pedúnculo.

Con la designación de Ciruelas sin carozo, se entienden las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo y carozo.

Los tipos anteriores se denominarán “Tierna” si han sido sometidas a la acción directa del vapor; “Tipo Francés” si han sido cocidas o calentadas en forma indirecta en recipiente cerrado; y “Tipo Americano” cuando no se han sometido a dichos procesos.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes y que contienen como Mín: 60% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, y que contienen como Mín: 50% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las ciruelas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a la variedad, pedúnculo, tamaño y color.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En el rotulado de las ciruelas desecadas se expresará el número de unidades contenidas en un kilogramo de fruta, de acuerdo a la siguiente escala:

22/44, 44/66, 66/88, 88/110, 110/132, 132/154, 154/176, 176/198, 198/220, 220/242, 242/264 y 264 a más.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.”

ARTÍCULO 106.- Sustitúyese el Artículo 907 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 907: Con la designación de Damascos desecados con carozo, se entiende los damascos enteros que han sido desecados.

Con la designación de Damascos desecados sin carozo, se entienden los damascos enteros desecados a los que se ha eliminado el carozo.

Con la designación de Damascos en mitades desecados, se entienden los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los damascos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de color y tamaño uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnen las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los damascos desecados, sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Se admite para los damascos en mitades desecados hasta un Máx: del 10% de unidades denominadas enruladas.

c) Común: Los damascos desecados, sanos, limpios, sin exigencia en cuanto a tamaño, color y unidades enruladas.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

En los damascos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del 75% de cada unidad:

Superior, 5%;

Elegido, 10% y

Común, 30%.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en:

Chicos: de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.”

ARTÍCULO 107.- Sustitúyese el Artículo 908 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 908: Con el nombre de Dátil, se entiende el fruto de la palmera datilera *Phoenix dactylifera* L, distinguiéndose los Tipos jugosos o blandos y los secos o duros.

Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75-85% de pulpa y 15-25% de carozo.”

ARTÍCULO 108.- Sustitúyese el Artículo 909 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 909: Con la denominación de Duraznos descarozados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 20 a 35 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 45 mm de diámetro.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de medallones con restos de carozo.

b) Elegido: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de medallones con restos de carozo.

c) Común: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Se admite, como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% de medallones con restos de carozo.

ARTÍCULO 109.- Incorpórase el Artículo 909 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 909 bis: Con el nombre de Duraznos en mitades, se entienden los duraznos desecados descaroizados, con o sin piel, partidos por la mitad.

Se clasifican por tamaño de acuerdo a lo establecido para los medallones.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las Mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blaa), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% de mitades con restos de carozo.

b) Elegido: Las Mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de mitades con restos de carozo.

c) Común: Las Mitades sanas y limpias, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de mitades con restos de carozo.

Además de las tolerancias establecidas para estos grados de selección, se admiten los siguiente porcentajes de trozos de duraznos, siempre que éstos no representen menos del 75% de una unidad: Superior, 5%; Elegido, 10% y Común, 30%."

ARTÍCULO 110.- Incorpórase el Artículo 909 tris al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 909 tris: Con el nombre de Pelones, se entienden a los duraznos desecados, enteros, sin piel y con carozo.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 35 mm de diámetro.

Los grados de selección son:

a) Superior: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme, debiendo contener como Mín: el 60% de pulpa respecto del total de la fruta.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Se admite, como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como Mín: el 50% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Los pelones sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

No más de la tercera parte del total de unidades de un envase, podrá presentar el carozo al descubierto. El contenido de pulpa sobre el total de fruta no será inferior al 40%."

ARTÍCULO 111.- Incorpórase el Artículo 909 quater al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 909 quater: Con el nombre de Duraznos en tiras, se entienden los duraznos desecados, sin carozo, con o sin piel, que se presentan bajo forma de tiras o lonjas de longitud no menor de 5 cm.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% en peso que no reuna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% con restos de carozo.

b) Elegido: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como Máx: el 10% en peso sin reunir las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% con restos de carozo.

c) Común: Las tiras sanas y limpias sin exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% con restos de carozo.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Dentro de este grado de selección se incluyen los trozos desecados de durazno sin carozo, de longitud inferior a 5 cm, debiéndose identificar a este producto con la leyenda: Trozos de durazno."

ARTÍCULO 112.- Sustitúyese el Artículo 910 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 910: Con la designación de Higos redondeados desecados, se entiende a los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural redonda, o los que han sido aplanados de forma que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo.

Con la designación Higos alargados desecados, se entiende a los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural alargada, o los que al ser aplanados mantienen esa forma.

Los tipos anteriores se denominarán tierno si en su elaboración se han sometido a la acción directa del calor o del vapor.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de higos vanos.

b) Elegido: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 4% de higos vanos.

c) Común: Los higos desecados sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de higos vanos.

De acuerdo a su tamaño los higos desecados se clasifican en:

Chicos: de 10 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Los higos desecados se podrán empacar en forma de medallones como los duraznos prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras y también en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico y prensados.

ARTÍCULO 113.- Incorpórase el Artículo 911 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 911 bis: Con la designación de Pasas de uva en racimos, se entienden las uvas desecadas adheridas al escobajo (racimos enteros).

Los Grados de Selección son:



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

a) Superior: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones.

Se acepta hasta un 15% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, no admitiéndose una proporción de granos sueltos mayor que la normalmente desprendida en el empaque.

Se admite como Máx: 5% de granos por racimo o gajo que no reúna las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias.

Se acepta hasta un 30% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, tolerándose no más del 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

c) Común: Las pasas de uva en racimo, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos, siempre que estos últimos contengan, como Mín: el 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos."

ARTÍCULO 114.- Incorpórase el Artículo 911 tris al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 911 tris: Se permite el tratamiento de pasas de uva con fines de abrillantado con Vaselina líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g por kg de producto terminado.

ARTÍCULO 115.- Sustitúyase al Código Alimentario Argentino el Artículo 912 el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 912: Con la designación de Manzanas enteras desecadas, se entiende a las manzanas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio (piel).

Con la designación de Manzanas en mitades desecadas, se entienden las manzanas desecadas seccionadas por la mitad a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio.

Con la designación de Rodajas o Anillos de manzana desecados, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas transversalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Con la designación de Cascos de manzana desecados, se entiende a las porciones desecadas de manzanas seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Las manzanas desecadas (enteras, en mitades, en rodajas o en cascós), podrán empacarse conservando el epicarpio, en cuyo caso no menos del 75% en peso del contenido del envase deberá conservar su piel.

Los Grados de Selección son:



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

a) Superior: Las manzanas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel y de tamaño y color uniformes.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las manzanas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las manzanas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzana desecados: Superior, 15%; Elegido, 40%, y Común, 60%.

Asimismo, se admiten los siguientes porcentajes en peso con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior, 10%; Elegido, 30% y Común, 40%.

De acuerdo a su tamaño la manzana desecada se clasifica en:

Chica: 30 a 45 mm de diámetro.

Mediana: más de 45 y hasta 60 mm de diámetro.

Grande: más de 60 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.”

ARTÍCULO 116.- Sustitúyese el Artículo 913 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 913: Con la designación de Membrillos enteros desecados, se entienden los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio, pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Membrillos en mitades desecados, se entienden los membrillos desecados, seccionados por la mitad siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a los que se han eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Los membrillos desecados, sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Cuando los membrillos enteros o en mitades no alcancen al 75% de la unidad correspondiente, podrán empacarse separadamente con la leyenda Trozos de membrillos desecados.

En cada Grado de Selección se admiten los siguientes porcentajes de trozos de membrillos desecados, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente, Superior: 2%; Elegido: 20%; Común: 30%.

Para los membrillos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 5%; Elegido: 20%; y Común: 50%.”

ARTÍCULO 117.- Sustitúyese el Artículo 914 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 914: Con la designación de Peras enteras desecadas, se entienden las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Peras en mitades desecadas, se entienden las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con o sin epicarpio, que han sido desecadas.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas o con su piel entera en caso contrario.

Se admite como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario.

Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como Máx: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las peras desecadas sanas y limpias, sin exigencia en cuanto a variedad, tamaño y color.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

Se acepta en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes máximos de trozos de pera, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente: Superior, 2%; Elegido, 10% y Común, 30%.

Para las peras en mitades desecadas se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior, 5%; Elegido, 20% y Común, 50%.

Cuando las peras desecadas, enteras o en mitades, no alcancen al 75% de la unidad completa correspondiente, podrán empacarse por separado con la designación de Trozos de peras desecadas.

De acuerdo a su tamaño las peras desecadas se clasifican en:

Chicas, de 25 a 35 mm de diámetro;

Medianas, más de 35 y hasta 45 mm de diámetro y

Grandes, más de 45 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.”

ARTÍCULO 118.- Sustitúyese el Artículo 915 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 915: La fruta desecada en sus distintos tipos y grados de selección que se expenda, estará libre de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos).

No contendrá más de 1 por mil en peso de cuerpos extraños.”

ARTÍCULO 119.- Sustitúyese el Artículo 916 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 916: Se permite el blanqueo y preservación de los frutos desecados con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda de 1 g por kg del producto terminado (1000 ppm)”

ARTÍCULO 120.- Incorpórase el Artículo 916 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 916 bis: Se permite el tratamiento superficial de frutos desecados con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda de 100mg/ kg de fruto entero (100 ppm).”

SEMILLAS

ARTÍCULO 121.- Sustitúyase al Código Alimentario Argentino el Artículo 917 el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 917: Las semillas comestibles son las siguientes

Nombre común	Nombre taxonómico
Chía	<i>Salvia hispánica</i> L.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.
Guaraná o Uaraná	<i>Paullinia cupana</i> Kunth.
Lino	<i>Linum usitatissimum</i>
Maní	<i>Arachis hypogaea</i> L.
Piñón	<i>Araucaria araucana</i> , <i>A. angustifolia</i> , <i>Pinus pinea</i> L.
Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L., <i>S. orientale</i> L., <i>S. radiatum</i> L.
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.
Zapallo	<i>Cucúrbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo.

ARTÍCULO 122.- Sustitúyese el Artículo 918 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 918: Con la denominación de Semillas de Chía se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de *Salvia hispánica* L.

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez.

El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla.

Agua a 100 – 105 °C: Máximo 7%

Materia grasa: Mínimo 33%.

No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas.

Estarán libres de insectos vivos.

No deberán contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.

Se entiende por materias extrañas a la materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

ARTÍCULO 123.- Sustitúyese el Artículo 919 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 919: Con el nombre de girasol se entiende las semillas con cáscara o peladas, limpias de *Helianthus annuus* L.”

ARTÍCULO 124.- Sustitúyese el Artículo 920 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 920: Con los nombres de Maní o Cacahuete, se entienden las vainas de *Arachis hypogaea* L. y también las semillas sanas crudas o tostadas del mismo, peladas o cubiertas con su tegumento.”

ARTÍCULO 125.- Sustitúyese el Artículo 921 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 921: Con el nombre de Piñones, se entienden las



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos

semillas peladas y limpias del fruto o piña madura del pino piñonero (*Pinus pinea* L.) y de otras especies como el Pehuén (*Pinus araucana* Moench). *Araucaria angustifolia*, *Araucaria araucana*.”

ARTÍCULO 126.- Sustitúyese el Artículo 922 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 922: Con la denominación de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, se entienden las correspondientes del *Sesamum indicum* L, *S. orientale* L, *S. radiatum* L, de la familia Pedaliaceae.

Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula.

Su composición química será:

Humedad a 100-105°C, Máx: 8,7%

Prótidos totales, Mín: 17,0%

Substancias grasas, Mín: 35,0%

Cenizas a 500-550°C, Máx: 9,5%

Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente.”

ARTÍCULO 127.- Sustitúyese al Código Alimentario Argentino el Artículo 923 el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 923: Con la denominación de Algas, se entienden los tejidos celulares frescos o secos de las plantas marinas, constituidos por células redondeadas o cilíndricas semejantes entre sí, que se reúnen para formar tejidos como los parenquimatosos.

Las algas comestibles son únicamente las macroscópicas y en particular las variedades de *Porphyra*, *Rhodophyta*, *Laminaria*, *Fucus*, *Macrocystis*, *Chondrus*, *Gracilaria*, *Closterium*, etc.

Las que se expendan desecadas no deberán tener un contenido acuoso superior al 15%.”

ARTÍCULO 128.- Sustitúyese el Artículo 924 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 924: Con el nombre de Coco, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera cocotera *Cocos nucifera* L, privado de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Se designa Agua o Leche de coco, el líquido lechoso contenido en los cocos inmaduros.

Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albumen del fruto y la adición declarada de no más de 40% de sacarosa.

Se entiende por Pulpa de coco, la almendra o endosperma del coco.

Se entiende por Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo, la Pulpa de coco desecada y triturada. Deberá responder a las siguientes especificaciones: Agua (máx.) 3% m/m. Cenizas a 500- 550°C (máx.) 2,5% m/m. Dióxido de azufre: (máx.) 50 mg/kg. Acidez total del aceite extraído: (máx.) 0,3% m/m (en ácido láurico). Contenido de aceite (mín.): 55% m/m. Materia vegetal extraña: (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas), no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100g.

Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada.”



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación e Institutos*

ARTÍCULO 129.- Sustitúyese el Artículo 925 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 925: Con el nombre de Pasta de maní, Maní en pasta o Manteca de maní, se entiende el producto preparado con semillas libres de tegumento de maní fresco y tostado, mediante el proceso de molienda y homogeneización.

Se admite el agregado de hasta 3% de cloruro de sodio y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado que deberá declararse.

Este producto no contendrá más de 13% de agua, 8,5% de sustancias sacarificables calculadas en almidón y de 6% de cenizas totales a 500-550°C. El contenido en materia grasa estará comprendido entre 40% y 55%."

ARTÍCULO 130.- Deróganse los artículos 827bis, 841bis, 844bis, 856bis, 869bis, 884bis, 896bis, 897bis y 925bis del capítulo XI del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 131.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 132.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE

EXPEDIENTE N° 1-0047-2110-5920-06-3

RESOLUCION (S.P.R. e I.) N°

RESOLUCION (S.A.G. y P.) N°