



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

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente Nº 1-0047-2110-2797-12-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), solicitó la modificación del artículo 1280 referido a Mayonesa del Capítulo XVI "Correctivos y Coadyuvantes" del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que dicha modificación consiste en incorporar al artículo 1280 la posibilidad de utilizar el huevo en polvo en la elaboración de la mayonesa.

Que el huevo en polvo se encuentra incluido en el artículo 516 del Capítulo VI "Alimentos Cárneos y Afines" del CAA.

Que se registran antecedentes del empleo de este ingrediente en legislaciones de distintos países.

Que la CONAL se ha expedido favorablemente con relación a la modificación del artículo 1280 del CAA.

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 No. 815/99.

Por ello,



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

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º - Sustitúyase el artículo 1280 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: Artículo 1280: Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido o su equivalente en huevo entero desecado/en polvo o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida o su equivalente en yema de huevo desecada/en polvo; sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin: condimentos, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener los aditivos permitidos según el Reglamento Técnico Específico de Aditivos para Mayonesa.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
2. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
3. Será de color amarillo uniforme.
4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0%.
5. Tendrá un pH (a 20°C) no mayor de 4,5.



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

6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc. 6, y se admitirá:

Bacterias totales (cultivo en placas), Máx: 1000/g.

Bacterias coliformes, Máx: 10/g.

Mohos y/o levaduras, Máx: 20/g.

*Escherichia coli*: ausencia en 1g.

Este producto se rotulará: Mayonesa.

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

Deberá figurar en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración".

ARTÍCULO 2.- Otórgase a las empresas un plazo de (CIENTO OCHENTA) 180 días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º- Comuníquese, publíquese dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

EXPEDIENTE Nº 1-0047-2110-2797-12-6

RESOLUCIÓN (S.P.R. e I.) Nº

RESOLUCIÓN (S.A.G. y P.) Nº