



## SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

**Resolución Conjunta 4/2019**

**RESFC-2019-4-APN-SRYGS#MSYDS**

Ciudad de Buenos Aires, 08/02/2019

VISTO el Expediente N° EX-2018-32972624- -APN-DERA#ANMAT del registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA y;

CONSIDERANDO:

Que en el año 2009 el entonces Ministerio de Salud impulsó la iniciativa “Menos Sal, Más Vida”, la cual propicia la reducción del consumo de sal por parte de la población argentina.

Que en el año 2011 se consolidó la iniciativa mencionada precedentemente a través del acuerdo de reducciones de sodio en determinados grupos de alimentos procesados y envasados por medio de la suscripción de Convenios de Reducción Voluntaria y Progresiva del Contenido de Sodio de los Alimentos Procesados celebrados entre el ex-Ministerio de Salud, el entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y las principales cámaras e industrias de alimentos de nuestro país.

Que en el año 2013 se sancionó la Ley N° 26.905 que promueve la reducción del consumo de sodio de la población, siendo reglamentada por el Decreto N° 16/2017.

Que en el año 2016 se crea por medio de la Resolución N° 732/2016 el “Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad”, bajo la órbita de la Dirección de Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades No Transmisibles (DENT), que entre sus objetivos se propone coordinar con las áreas dedicadas a nutrición y alimentos dentro del entonces Ministerio de Salud -como la Dirección Nacional de Maternidad, Infancia y Adolescencia, Instituto Nacional de Alimentos y la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)-, como así también articular con otros actores del Estado que se encuentran involucrados en la materia -Instituto Nacional de Tecnología Industrial, el entonces Ministerio de Agroindustria, el ex Ministerio de Producción, entre otros- a los fines de promover la reducción de sodio de alimentos procesados.



Que mediante el Decreto N° 16/2017 se creó la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio.

Que en virtud de la normativa citada, la DENT procedió a convocar a la Comisión Nacional Asesora para la Promoción de la Reducción del Consumo de Sodio, para consensuar tanto con sus miembros gubernamentales como con los representantes del sector privado, universidades, centros de investigación y organismos no gubernamentales especializados en la materia, la propuesta de los valores de sodio a reducir para dar cumplimiento a lo requerido por la Ley 26.905.

Que en el marco de los convenios mencionados anteriormente, se concertaron contenidos máximos de sodio, para productos tales como sopas, caldo, mayonesa y ketchup con los cuales se propicia la reducción del consumo de sodio de la población, redundando esto en beneficios para la salud.

Que la CONAL, evaluó la propuesta y consideró oportuna la modificación de los artículos 440, 442, 1280 y 1284 del CAA.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los correspondientes organismos involucrados han tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815 de fecha 26 de julio de 1999 y el Decreto N° 174 de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios; y el Decreto N° 802 de fecha 5 de septiembre de 2018.

Por ello;

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. — Sustitúyese el Artículo 440 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 440: Con el nombre de Caldo, se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas, conforme a su modo de empleo, con o sin adición de:

Grasas alimenticias



Hidrolizados de proteínas

Extracto de levadura desamargado

Vegetales deshidratados

Extractos de vegetales

Sal

Espicias y/o sus extractos o destilados en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Aditivos permitidos por la Res. GMC N° 16/00, incorporada al CAA por la Resolución Conjunta SPRel N° 26/12 y SAGyP N° 20/12.

Como Caldo sin otra denominación, se designa el producto líquido preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como Caldo concentrado, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semi líquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta, en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como Caldo deshidratado, se designa el producto preparado de acuerdo a lo definido precedentemente, que por lo general se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser consumido mediante el agregado de agua de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como Caldo de carne deshidratado, se designa el producto obtenido por deshidratación de caldo de carne o el elaborado por mezcla de carne bovina deshidratada y/o extracto de carne, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos permitidos.

Como Caldo de gallina deshidratado, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de gallina o el elaborado con mezclas de carne deshidratada de aves evisceradas del género "Gallus" y/o sus extractos, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos permitidos.

Como Caldo de verduras y/u hortalizas deshidratadas, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de verdura y/u hortalizas o el elaborado por mezcla de vegetales deshidratados y/o sus extractos, con el agregado opcional de productos alimenticios y aditivos permitidos.

Como Caldo de puchero deshidratado, se designa al caldo mixto que responde a una forma de preparación, elaborado utilizando total o parcialmente los ingredientes característicos de las variedades antes definidas con el agregado opcional de las materias primas a que hace referencia la definición general de Caldo.





Los caldos deshidratados de cualquier tipo no podrán contener humedad superior al 5%.

Los caldos deshidratados tendrán como máximo 405 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

La cantidad de antioxidantes, emulsificantes y sinergistas, en relación al contenido de sustancias grasas, no debe ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 gramos por dm<sup>3</sup>, expresado como ácido glutámico, referido al producto reconstituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico y/o sus mezclas, y su valor de sodio y/o potasio, no deberá ser superior a 0,50 gramo por dm<sup>3</sup>.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularan:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto, con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratado y/o concentrado, cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberán ostentar en el rotulo, con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, año de elaboración e indicación del número de porciones de 250 cm<sup>3</sup>, que pueden ser preparados con cada cubo, tableta, unidad o contenido del envase.

Estos caldos, preparados según las indicaciones consignadas en la rotulación, deberán responder en todos los casos a los siguientes valores referidos en miligramos por decímetro cúbico al contenido del producto listo para consumir:

	Carne	Gallina	Verdura	Puchero
Nitrógeno total mg/dm <sup>3</sup> Mín.	100	100	-	75
Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm <sup>3</sup> Mín.	30	10	-	20

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía, siempre que se designe correctamente el producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso en la rotulación se consignara como:





Caldo de ... , llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido con la designación si correspondiere y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación los caldos de acuerdo a su forma de presentación: concentrado, deshidratado, etc.

Cuando los caldos no presentan adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidos a procesos de esterilización, de acuerdo con una buena práctica de fabricación.

Los caldos deshidratados deberán cumplir con el siguiente criterio microbiológico:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

ARTÍCULO 2º. - Sustitúyese el Artículo 442 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 442: Con el nombre de Sopa, se designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, hidrolizados de proteínas, harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, sal, especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materia primas deshidratadas, conforme a su modo de empleo y en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Podrán incorporarse otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código y los aditivos permitidos por la Resolución GMC Nº 16/00 incorporada por la Resolución Conjunta SPRel Nº 26/012 y SAGyP Nº 20/12.

Como Sopa sin otra definición, se designa el producto líquido y preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como Sopa concentrada, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como sopa deshidratada, se designa el producto preparado por deshidratación de sopas o el elaborado por mezclas de componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Las sopas deshidratadas de cualquier tipo no podrán contener humedad superior a 7%.

La cantidad de antioxidantes, emulsionantes y sinergistas en relación al contenido de sustancias grasas, no deberá ser superior a la permitida en el presente Código.





La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 g por dm<sup>3</sup>, expresado como ácido glutámico referido al producto constituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico, sus mezclas y/o sales de sodio y/o potasio, deberá ser superior a 0,50 g por dm<sup>3</sup>.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Las sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 330 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas cremas, sopas cremas concentradas y sopas cremas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 290 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas deshidratadas instantáneas tendrán como máximo 330 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

Se rotularán:

Sopa de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratada y/o concentrada cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberá ostentar en el rotulado con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, el año de elaboración y la indicación del número de porciones de 250 cm<sup>3</sup> que pueden ser preparados con el contenido del envase.

Cuando con estos productos se obtenga un preparado listo para consumir de consistencia cremosa, podrá titularse:

Sopa crema de..., en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la leyenda fijada precedentemente, para sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas.

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía siempre que designen correctamente al producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso la rotulación se designará como:

Sopa... o, Sopa cremosa..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la designación correspondiente y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación las sopas o sopas crema de acuerdo a su forma de presentación: concentrada, deshidratada, etc.





Cuando las sopas no presenten una adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidas a procesos de esterilización, de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.

Las Sopas deshidratadas deberán cumplir con el siguiente criterio microbiológico:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

ARTÍCULO 3º.- Sustitúyese el Artículo 1280 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "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 20º no mayor de 4,5.
6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc. 6 , y deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos:





Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 M=10 <sup>2</sup>	ISSO 21528-1: 2004 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia/25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA: 2011 USDA-FSIS: 2011
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 M=10 <sup>2</sup>	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, APHA: 2001

Tendrá como máximo 833 mg de sodio/100 g de producto.

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 4º.- Sustitúyese el Artículo 1284 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1284: Con la denominación de Ketchup o Catsup, se entiende la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Especies o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d) Aceite vegetal comestible.
- e) Gelificantes admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% sobre el producto terminado.
- f) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5%.
- g) Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.





h) Acido 1-ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 ppm).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.
2. Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
3. Tendrá reacción ácida y el pH a 20°C será no mayor de 4,3.
4. El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor de 33,0%.
5. No deberá contener sustancias colorantes agregadas.
6. En la dilución de 8,37% de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40% de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson).
7. Tendrá como máximo 980 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará: Ketchup o Catsup, cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda Conservante permitido en lugar y con caracteres bien visibles. Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma deberá declararse Con..., llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente. Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: peso neto y año de elaboración”.

ARTÍCULO 5º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 6º.- Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

ARTÍCULO 7º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. Josefa Rodríguez Rodríguez - William Andrew Murchison

e. 13/02/2019 N° 7966/19 v. 13/02/2019

**Fecha de publicación 13/02/2019**

