



Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 92/2012 y 287/2012

Modificación.

Bs. As., 14/6/2012

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-6160-03-9 y su agregado 1-47-2110-7702-07-5 del registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos consideró necesario actualizar las normas que regulan los hongos comestibles contenidas en el Código Alimentario Argentino (CAA).

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

Que el referido Grupo de Trabajo entendió necesario proceder a actualizar la regulación contenida en los artículos 1249 y 1249 bis.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

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 POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS
Y
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA
RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el artículo 1249 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la





siguiente manera: "Artículo 1249: Con la denominación de hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores pertenecientes al Reino Fungi (Ascomycetes y Basidiomycetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana.

A los efectos de este Código para hongos comestibles se entiende por:

Rotos o aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de malla 15 x 15 mm en el caso de hongos frescos y de 5 x 5 mm en el caso de hongos secos.

Carbonizados: los hongos enteros o trozados con vestigios de daño por temperatura elevada en la superficie o quemado.

Con pie desprendido: los pies separados del sombrero.

Dañados por larvas: los que presentan hasta cuatro agujeros producidos por larvas.

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

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10 %.

Impurezas orgánicas: se entiende por impurezas orgánicas las de origen vegetal, como la presencia de partes de plantas, hojas y agujas de pino.

1- De acuerdo con el origen los hongos comestibles se clasificarán en:

A) Hongos silvestres comestibles: son aquellos colectados en la naturaleza y que crecen espontáneamente.

Se autorizan los siguientes:

- Géneros *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus* y *Phlebopus*: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo, amarillo rojizo o castaño oscuro; himenio poroide, con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene un gran número de poros amarillentos a castaños correspondientes cada uno a un tubo. Especies: *Boletus aereus*, *B. edulis*, *B. loy*, *B. pinicola*, *B. reticularius*, *Suillus granulatus*, *S. luteus*, *Xerocomus badius*, *X. crysenteron*, *Phlebopus bruchii*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cantharellus*: Hongos con sombreros con forma plano convexa o bien, con forma de embudo; la superficie es lisa, naranja brillante a amarillo brillante, gris, marrón a pardo; margen ondulado. Himenio formado por venas semejantes a láminas, decurrentes, gruesas, subdistantes, de color variable claro. El pie es cilíndrico, sólido y aparece en posición central o excéntrica. Especies: *Cantharellus cibarius*, *C. lutescens*, *C. tubaeformis*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agaricus*: Hongos con sombrero carnoso, blanco, himenio lamelar, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después. Especies: *Agaricus bisporus*, *A. campestris*, *A. blazei*, *A. pseudoargentinus*, *A. nivescens*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lactarius*: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillento anaranjado; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color anaranjado. Especies: *Lactarius deliciosus*, *L. vinosus*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lepista*. Hongos con sombrero deprimido en el centro, color lavanda, pie cilíndrico no quebradizo; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color violáceo, lavanda o cremeo. Especies: *Lepista nuda*, *L. sordida* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Gymnopilus*: Hongos con sombrero carnoso, castaño ferrugineo a amarillento; himenio lamelar, pie robusto, castaño amarillento. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color amarillentas a ferrugineas. Especie: *Gymnopilus pampeanus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. La especie *Gymnopilus pampeanus* solamente se debe consumir en vinagre o escabechada.

- Género *Tricholoma*. Hongos con sombrero carnoso, la cara inferior del sombrero tiene laminillas





adnatas y sinuosas. Pie carnoso y robusto. Especies: *Trichiloma portentosum*, *T. fusipes*, *T. terreum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Russula*: Hongos con sombrero carnoso, plano o deprimido en el centro de colores muy variables, la cara inferior del sombrero tiene laminillas, frágiles y quebradizas. Pie corto y robusto. Carecen de latex. Especies: *Russula auranta*, *R. cyanoxantha*, *R. vesca*, *R. virescens* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Morchella*: Hongos estipitados, cónicos, con crestas longitudinales que convergen hacia el ápice y trabéculas transversales, pie cilíndrico, blanquecino a leonado. Especies: *Morchella conica*, *M. elata*, *M. esculenta*, *M. intermedia*, *M. hortensis* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tuber*: Hongos hipogeos con ascocarpo más o menos redondeado de color típicamente oscuro o más claro, recubierto de pequeñas verrugas. Especies: *Tuber aestivum*, *T. albidum*, *T. brumale*, *T. magnatum*, *T. melanosporum*, *T. mesentericum*, *T. uncinatum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cytaria*: hongos ascomicetes con fructificaciones del tipo estroma, globosas blancas o amarillentas de carne gelatinosa y firme. Especies: *Cytaria darwinii*, *C. harioti*, *C. hookeri*, *C. johowii* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*: hongos basidiomicetes auriformes a orbiculados de textura gomosa-gelatinosa. Especies: *Auricularia auricula*, *A. fuscusucinea*, *A. polytricha* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) Hongos comestibles de cultivo: son aquellos que se obtienen mediante prácticas de producción sembrando el micelio en sustratos específicos, debidamente pasteurizados o esterilizados. Se autorizan los siguientes:

- Género *Agaricus*. Especies: *Agaricus bisporus*, *A. bitorquis* y *A. blazei*, comercialmente conocidas como “champiñones”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lentinula* o *Lentinus*. Especie: *Lentinula edodes*, comercialmente conocida como “shiitake”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Pleurotus*. Especies: *Pleurotus ostreatus*, *P. pulmonarius*, *P. citrinopileatus*, *P. djamor*, *P. eryngii*, *P. albidus* y *P. sajor caju*, comercialmente conocidas como “hongos ostras”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agrocybe*. Especie: *Agrocybe aegerita*, comercialmente conocida como “seta del chopo” o “pioppino”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Grifola*. Especie: *Grifola frondosa*, comercialmente conocida como “maitake”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Polyporus*. Especie: *Polyporus umbellatus*, comercialmente conocida como “chorei maitake”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Flammulina*. Especie: *Flammulina velutipes*, comercialmente conocida como “enokitake”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Volvariella*. Especie: *Volvariella volvacea*, comercialmente conocida como “paddy straw mushroom”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Stropharia*. Especie *Stropharia rugoso-annulata*, comercialmente conocida como “king stropharia”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hericium*. Especie: *Hericium erinaceus*, comercialmente conocida como “melena de león”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tremella*. Especie: *Tremella fuciformis*, comercialmente conocida como “silver ear”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*. Especie: *Auricularia auricula*, comercialmente conocida como “oreja de cerdo”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.



- Género *Hipsizygus*. Especie: *Hipsizygus ulmarius*, comercialmente conocida como “hongo del olmo”, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

2 - De acuerdo con el contenido acuoso se clasifican en:

2.1) Hongos frescos: llamados así a los de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Deberán dar cumplimiento a las siguientes condiciones:

2.1.1) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.1.2) El número de pie no excederá al de sombreros.

2.1.3) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.

2.1.4) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.

2.1.5) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas.

2.1.6) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie.

2.1.7) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

	Silvestres	De cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Minerales	1,0	0,5
Impurezas Orgánicas	0,3	5,0
Dañados por larvas	5,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	2,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0

Los hongos frescos podrán presentarse: enteros o trozados.

Este producto se rotulará teniendo en cuenta su origen (silvestres o de cultivo), es decir, hongos frescos silvestres u hongos frescos de cultivo. Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignarán las características del producto y las exigencias de las normas vigentes de rotulado.

2.2) Hongos secos: con esta denominación se entienden los obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo); reservándose el nombre de desecados para los obtenidos por exposición al aire y al sol y deshidratados a los que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o estufas apropiadas.



Se denominan hongos liofilizados a aquellos que han sido congelados con eliminación del hielo por sublimación.

Deberán cumplir con las siguientes condiciones:

2.2.1) Los hongos secos contenidos en un mismo envase deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.2.2) Estarán en perfecto estado de conservación, libres de insectos, gusanos y larvas.

2.2.3) Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

2.2.4) Presentarán el sabor y aromas propios de la especie o especies en caso de mezclas.

2.2.5) El envase será bromatológicamente apto.

Se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Contenido de agua máximo:

- Hongos liofilizados: hasta 6 % m/m

- Hongos desecados o deshidratados (excepto los liofilizados y Shiitake): hasta 12 % m/m

- Shiitake: hasta 13 % m/m

b) Cenizas totales (a 500/550 °C): menor a 10 %

c)

	Silvestres	De cultivo
	% Máximo m/m	
Impurezas Orgánicas	0,02	0,02
Impurezas Minerales	2,0	2,0
Dañados por larvas	20,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	10,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0
Carbonizados	2,0	2,0

Los hongos secos podrán presentarse:

i) Enteros: producto que mantiene la integridad de sus partes al que se le podrá acortar el pie.

ii) Trozados: se refiere a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes (trozos o lonjas).

iii) Molidos: que corresponden a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grano tal que pase por un tamiz de malla de 200 micras.





El contenido de agua a 100/105 °C será:

Hongo seco molido grueso, máximo 13,0 % m/m

Hongo seco molido fino, máximo 9,0 % m/m

Este producto se rotulará Hongos Secos, agregándose las características correspondientes.

Cuando se trate de una mezcla de hongos secos se deberá agregar en el rótulo el vocablo Mezcla, indicando las especies.

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

Art. 2º — Sustitúyese el artículo 1249 bis del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1249 bis: Los hongos de cultivo, comestibles y frescos que cumplan con las especificaciones del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

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

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

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

1) Los hongos de cultivo, comestibles y frescos deberán:

i) ser cosechados con grado de madurez comercial.

ii) ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.

iii) estar envasados con materiales de envase acordes con lo especificado en el inciso 2) del presente artículo y conservados hasta su irradiación a una temperatura no mayor que 15° C con una humedad relativa ambiente mayor del 90%.

iv) ser irradiados dentro de las 24 horas posteriores a la cosecha.

v) luego de su recolección, no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

2) La irradiación y comercialización podrá efectuarse:

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

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

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

- Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor.

- Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 micrones de espesor.

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

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

a) “Conservar refrigerado” o “Conservar entre 10°C y 15°C”.

b) Fecha de Irradiación: (Día, mes, año).

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



- i) debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el artículo 174 del presente Código.
- ii) que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.
- 5) Los hongos irradiados deberán ser almacenados con su envase íntegro, en lugar refrigerado a una temperatura no mayor de 15 °C, y con una humedad relativa ambiente mayor del 90%.

Art. 3° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.

Fecha de publicacion: 27/06/2012

