

## CAPITULO XVIII

### 18. ADITIVOS

#### Definición

Aditivos, definición	18. 1	Se entiende por aditivos alimentarios, en adelante aditivos, a aquellas sustancias que carentes de valor nutritivo o agregadas sin intención nutricia, se incorporan a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.
Aditivos de uso permitido Condiciones en que pueden usarse los aditivos	18. 2	Se permitirá el uso de aditivos cuando: a) Hubieran demostrado francamente su inocuidad para la salud humana. b) No afecten las condiciones higiénicas, nutricionales y tecnológicas de los alimentos que los contuvieran y no pudieran dar lugar a posibles fraudes. c) Fueran exigidos como indispensables bajo el punto de vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida. d) Hubiera posibilidad práctica de controlarlos.
Productos comestibles	18. 2. 1	Los productos comestibles de origen animal podrán contener o no aditivos de uso permitido, siempre que su agregado o supresión no cambie las características propias del producto declarado en el rótulo.
Aditivos	18. 2. 2	Considéranse aditivos de uso permitido, los consignados en este Reglamento o los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Composición de aditivos	18. 2. 3	Todos los aditivos autorizados deben ser de composición definida y de pureza adecuada (Calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su marca registrada. El material para su investigación cuali-cuantitativa, simple y factible, debe ser provisto por el interesado.
Rótulo	18. 2. 4	En los rótulos de los aditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.
Aditivos nutrientes	18. 2. 5	Los aditivos autorizados que a su vez sean

productos alimenticios, además de las normas que se establecen por este Reglamento, deberán cumplir las disposiciones de orden nacional que al respecto existan.

Sustancias mejoradoras 18. 2. 6 Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o bonificadoras a un producto para que adquiera artificialmente una calidad superior.

#### Aditivos conservadores o protectores

Conservadores o protectores 18. 3 Se entiende por aditivos conservadores o protectores, los agregados a los alimentos con la finalidad de que actúen como agentes antimicóticos, antimicrobianos, antifermentativos y/o antioxidantes, a fin de impedir o retardar su alteración.

Requisitos para conservadores 18. 3. 1 Los aditivos conservadores o protectores, destinados a ser empleados en productos alimenticios, deberán responder a los criterios de pureza general siguientes:  
a) No deben contener más de tres (3) partes por millón de arsénico, ni más de diez (10) partes por millón de plomo.  
b) No deben contener más de cincuenta (50) partes por millón de cobre y de cinc tomados conjuntamente, sin que el contenido de cinc, sin embargo, exceda de veinticinco (25) partes por millón, ni trazas determinadas de elementos peligrosos desde el punto de vista toxicológico, especialmente otros metales pesados, salvo excepciones resultantes del establecimiento de criterios de pureza específicos y que se enuncien en este Reglamento.

Acido cítrico y sus sales 18. 3. 2 Se permite el uso del ácido cítrico y sus sales como agentes acidulantes, estabilizadores del color, fluidificantes, secuestradores y antioxidantes sinérgicos.

Acido láctico y sus sales 18. 3. 3 Se permite el uso del ácido láctico y sus sales como agentes estabilizadores, preservativos y saborizantes. Se admite hasta tres mil (3.000) partes por millón.

Hexametenotetramina 18. 3. 4 Se permite el uso de la hexametenotetramina como agente conservador en caviar, pasta de pescados y conservas de mariscos. Se admite hasta mil (1.000) partes por millón.

- Ahumado
18. 3. 5 Se entiende por ahumado, el proceso a que son sometidos determinados alimentos mediante la acción del humo en frío o en caliente, con o sin adición de sustancias aromáticas, para darles un aroma y sabor característicos, además de un mayor lapso de conservación. El ahumado, sea en frío o en caliente, debe ser hecho en compartimientos destinados a esa finalidad. Debe realizarse con humo producido por combustión de madera, aserrín o vegetales leñosos, al estado natural, excluyéndose las maderas de los vegetales resinosos, impregnados, coloreados, pegados con colas de cualquier origen que ellas sean, pintado o que hayan sido tratados de manera análoga. En los productos terminados se admite hasta doscientas (200) partes por millón de aldehído fórmico, combinado o libre.
- Sal
18. 3. 6 Se entiende por sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro, designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio. La sal autorizada en la industria de la carne se presentará como sal gruesa, entrefina y fina, pudiendo existir distintas gradaciones de triturados o molidos, según las exigencias del uso a que se destine.
- Requisitos para la sal
18. 3. 7 En todos los casos la sal deberá responder a los siguientes requisitos:
- a) Presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
  - b) No deberá acusar la presencia de sustancias orgánicas ni la presencia de nitratos o nitritos en proporción mayor que la aceptada por este Reglamento. Su tenor en agua no podrá exceder del cinco (5) por ciento y el residuo insoluble en agua (impurezas) no podrá exceder del medio (0,5) por ciento.
  - c) El residuo seco no podrá contener más de uno con cuatro décimas (1,4) por ciento de sulfatos expresados en sulfato de calcio, ni más de uno (1) por ciento en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio.
  - d) Estar libre de gérmenes patógenos o saprofitos, que puedan alterar los productos alimenticios y/o industriales.
- Sal corrediza
18. 3. 8 Con el nombre de sal fina corrediza o sal para mesa, se entiende la sal molida o la que se produzca por el sistema de evaporación, que contenga cristales que pasen por un tamiz de

cuatrocientos veinte (420) micrones y sea retenida en su mayor parte por un tamiz de ciento veinte (120) micrones, tolerándose hasta no más de diez (10) por ciento de sal impalpable. Debe satisfacer las mismas exigencias de calidad de la sal común, excepto en el contenido de agua que no excederá del medio (0,5) por ciento y el residuo insoluble en agua no será mayor de tres décimas (0,3) por ciento. Con el propósito de evitar la aglomeración por humedad podrá agregarse no más de dos (2) por ciento en total de fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio u otros productos autorizados. Estos agregados deberán declararse cualitativamente.

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| Salmuera                  | 18. 3. 9 Se entiende por salmuera la solución en agua que contenga un mínimo de diez (10) por ciento de sal. Puede incorporársele aditivos de uso permitido.  |
| Salmueras alteradas       | 18.3.10 Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butírica o cuyo examen revele la presencia de una abundante flora microbiana de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No debe presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas (1,2) de yodo, por litro. |
| Recuperación de salmueras | 18.3.11 Podrán recuperarse las salmueras que presenten caracteres organolépticos anormales, por medio de la ebullición y el filtrado, cuando esas alteraciones no las determinen la fermentación, los olores butíricos, lácticos o amoniacales. En todos los casos la operación deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria.  |
| Renovación de salmueras   | 18.3.12 (Res. ex-SENASA N° 703 del 21/07/1993)<br>(Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/1995).<br>Las salmueras utilizadas en las salazones deberán renovarse o normalizarse cuando a criterio de la Inspección Veterinaria sea necesario. La normalización será hecha con agua potable y cloruro de sodio en primer uso y de la calidad aceptada por el reglamento.                           |
| Vinagre. Definición       | 18.3.13 Se entiende por vinagre, sin aditamento alguno a la palabra, al vinagre de vino producido por la fermentación acética del vino.<br>Serán declarados ineptos para el consumo los   |

vinagres:

- a) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
- b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias acres, irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos. Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso (bióxido de azufre) no debiendo contener más de cuatrocientas (400) partes por millón de anhídrido sulfuroso total, ni más de cuarenta (40) partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.
- c) Que se hallen alterados por enfermedades, anglímulas, vegetaciones criptogámicas o que presenten olor o sabor extraño o desagradable.
- d) Artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Vinagre. Exigencias

18.3.14 El vinagre debe responder a las siguientes exigencias:

- a) Ser límpido, de sabor picante, no acre.
- b) Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución.
- c) Tendrá no menos de cuatro (4) por ciento de ácido acético, de uno (1) por ciento de extracto libre de azúcar reductor, ni de una décima (0,1) por ciento de cenizas totales.
- d) No podrá tener más de dos décimas (0,2) por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de uno (1) por ciento de alcohol en volumen.

18.3.15 Anulado (Res. ex-SENASA N° 407 del 07/05/1993)

18.3.16 Anulado (Res. ex-SENASA N° 407 del 07/05/1993)

#### Antioxidantes

Antioxidantes

18.4 Se admite el uso como antioxidantes de los siguientes aditivos:

Acido norhidroguayarético

- a) Acido norhidroguayarético (N.D.G.) y las resinas que lo contengan. Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales.

B.H.A. y B.H.T.	Se permite hasta quinientas (500) partes por millón.
	b) Butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.). Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta doscientas (200) partes por millón en su producto terminado.
Galato de butilo, de propilo, de octilo y de dodecilo	c) Galato de butilo; galato de propilo; galato de octilo; galato de dodecilo. Se admite su uso en las grasas animales y aceites. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.
Combinación de antioxidantes	d) Cuando se combinen dos (2) o más antioxidantes de las grasas, el producto final no podrá contener más de doscientas (200) partes por millón. Cuando las grasas hayan sido adicionadas con ácido norhidroguayarético o galato de propilo u octilo, no pueden ser usadas en chacinados, conservas, semiconservas o productos conservados adicionados con polifosfatos.
Anhídrido sulfuroso	e) Anhídrido sulfuroso. Se admite su uso en los agentes de gelatinización. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

#### Conservadores de color

Nitratos de sodio y potasio	18. 5	(Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/1995). Nitrato de potasio o de sodio (salitre), se admite su uso en productos cárnicos como conservador y para carnes rojas y derivados en particular, como estabilizador de color. Se permite hasta TRESCIENTAS (300) partes por millón en el producto terminado.
Nitritos de potasio y de sodio	18. 5. 1	(Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/1995). Nitrito de potasio; nitrito de sodio se admite su uso en productos cárnicos como agentes conservadores y en carnes rojas y derivados en particular, como estabilizadores de color. Se permite hasta CIENTO CINCUENTA (150) partes por millón en el producto terminado.
Acido ascórbico	18. 5. 2	Acido ascórbico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.
Acido nicotínico	18. 5. 3	Acido nicotínico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne.

Se permite hasta ciento cincuenta (150) partes por millón en el producto terminado.

#### Saborizantes

Glutamato monosódico, inosinato disódico, guanilato disódico	18. 6	Glutamato monosódico; inosinato disódico; guanilato disódico. Se admite su uso como agentes saborizantes.
Espicias o condimentos vegetales	18. 6. 1	Con la denominación genérica de especias o condimentos vegetales, se entiende los aditivos provenientes de ciertas plantas, partes de ellas o sus esencias que por contener sustancias aromáticas rápidas o excitantes, con o sin valor alimenticio, se emplean para aderezar, aliñar y mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean las cualidades de las especias o condimentos.
Uso permitido	18. 6. 2	Son de uso permitido las especias o condimentos vegetales citados en este Reglamento o sus esencias y los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Ajedrea	18. 6. 3	Con el nombre de ajedrea o tomillo real, se entiende las hojas y ápices florecidas de la <i>Satureia hortensis</i> L. No deben contener más de diez (10) por ciento de cenizas totales ni más de medio (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.
Ají	18. 6. 4	Con el nombre de ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado de la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.
Ajo	18. 6. 5	Con el nombre de ajo se entiende los bulbos del <i>Allium Sativum</i> L.
Ajo en polvo	18. 6. 6	Con el nombre de ajo en polvo se entiende los bulbos de <i>Allium Sativum</i> L. desecado y pulverizado.
Sal de ajo	18. 6. 7	Con el nombre de sal de ajo se entiende la mezcla de sal con no menos del quince (15) por

ciento de ajo en polvo.

- Albahaca 18. 6. 8 Con el nombre de albahaca se entiende las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum* L. variedad grande y del *Ocymun minimun* L. variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada será de: agua ocho (8); prótidos, veinte (20); lípidos, cinco (5); glúcidos, cuarenta y cinco (45); fibra bruta, dieciséis (16); cenizas, seis (6).
- Alcaparra 18. 6. 9 Con el nombre de alcaparra se entiende los botones florales cerrados (capullos) secos, del *Capparis spinosa* L. conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de treinta (30) por ciento de materias nitrogenadas de cinco (5) por ciento de materias grasas, todo calculado sobre producto seco.
- Anís 18.6.10 Con el nombre de anís, anís común o anís verde, se entiende los frutos sanos, limpios y desecados de *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de uno con cinco décimas (1,5) por ciento de esencia y no más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento. No acusará tinte negruzco ni tampoco olor a moho.
- Apio 18.6.11 Con el nombre de apio o celeri, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del *Celeri graveolens* L. No debe tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico en dilución al diez (10) por ciento.
- Sal de apio 18.6.12 Con el nombre de sal de apio se entiende la sal de mesa (cloruro de sodio) adicionada de una décima (0,1) por ciento a uno (1) por ciento de esencia de apio y de dos y medio (2,5) por ciento de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con quince (15) por ciento, por lo menos, de apio molido seco. La adición de cúrcuma u otros colorantes de uso permitido debe declararse.
- Azafrán 18.6.13 El producto que se denomina azafrán en rama debe estar constituido por los filamentos de color rojo anaranjado, procedentes de los estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L. acompañados o no de las



extremidades amarillas del estilo. El azafrán en rama que se expende con las calificaciones comerciales que siguen, deberá tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica:

Coupe: sin cola blanca.

Mancha: hasta veinticinco (25) por ciento.

Río: desde veinticinco (25) por ciento hasta treinta y dos (32).

Sierra: más del treinta y dos (32) por ciento.

El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) No debe presentar más de diez (10) por ciento de estilos y otros filamentos.
- b) Cincuenta (50) filamentos completos, presentando cada uno la parte del estilo con los tres (3) estigmas, deben pesar alrededor de trescientos treinta y siete (337) miligramos.
- c) No dará más de catorce (14) por ciento de agua y materias volátiles a cien (100) ciento cincuenta (150) grados centígrados, ni menos de sesenta (60) por ciento de extracto acuoso; el máximo de cenizas totales será de seis (6) por ciento y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento será de uno (1) por ciento.
- d) La infusión acuosa acusará reacción alcalina.
- e) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú suncho real, etcétera) ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes diversos, sales minerales.
- f) Medio (0,5) gramo deberá colorear en amarillo veinticinco (25) litros de agua destilada.

#### Azafrán molido

18.6.14 Con la designación de azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando el azafrán definido anteriormente. Queda prohibido la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimentón o con cártamo, aunque se declare su composición. El azafrán, molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama, a excepción de las a) y b).

#### Cálamo

18.6.15 Con el nombre de cálamo aromático o acoro, se entiende el rizoma sano, limpio y seco del *Acorus calamis* L.. No debe presentar más de seis (6) por ciento de cenizas totales ni más de

uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.

- Canela
- 18.6.16 Con el nombre de Canela o Canela de Ceylán, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del *Cinnamomum zeylanicum* Breyne. Toda canela que no responda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán, deberá denominarse Canela común (Canela China, India, Malabar, etc.). Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, etc.), deben responder a las siguientes exigencias:
- a) No contener más de catorce (14) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de veintidós (22) por ciento de almidón y un mínimo de ocho décimas (0,8) por ciento de extracto etéreo volátil y cuatro con cinco décimas (4,5) por ciento de extracto alcohólico; excepto la Canela de Ceylán que deberá acusar un mínimo de ocho con cinco (8,5) por ciento para este último.
  - b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.
- Cardamono
- 18.6.17 Con el nombre de cardamono, se entiende las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum* White y Maton y especias afines. Las semillas de cardamono deben acusar un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales; dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento; doce (12) por ciento de humedad y un mínimo de dos (2) por ciento de esencia.
- Carry
- 18.6.18 Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Curry Powder, se entiende una mezcla de varias especias de gusto muy picante, constituida por diversas pimientas, jengibre y cúrcuma, adicionadas o no de otros condimentos. No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos. Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquier otra materia extraña de los componentes que se declaren en los envases de Curry.
- Carvi
- 18.6.19 Con los nombres de Carvi, alcaravea o comino alemán se entiende los frutos sanos y limpios

del *Carum carvi* L. No deben contener más de catorce (14) por ciento de humedad y tres (3) por ciento de cenizas totales.

- Cebolla 18.6.20 Con el nombre de cebolla se entiende el *Allium cepa* L. La cebolla que no forma cabeza pero sí tallo grueso, se llama cebolla de verdeo. Las cabecitas de variedades tempranas se denominan cebollitas o cebollines.
- Clavo de olor 18.6.21 Con el nombre de clavo de especia o clavo de olor se entiende el botón floral maduro y desecado del *Carvophyllus aromaticus* L. El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:
- a) No contener más de cinco (5) por ciento de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
  - b) No acusará más de quince (15) por ciento de humedad, siete (7) por ciento de cenizas totales y uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de diez (10) por ciento de fibra bruta.
  - c) No dará menos de quince (15) por ciento de extracto etéreo volátil, ni doce (12) por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).
- Comino 18.6.22 Con los nombres comino, comino común o de España se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cominu cuminum* L. El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, cuatro (4) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de uno y medio (1,5) por ciento de esencia y de veintiuno (21) por ciento de extracto alcohólico.
- Coriandro 18.6.23 Con el nombre de coriandro, culantro o cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L. El coriandro no debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales de uno y medio (1,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de seis (6) por ciento de esencia.
- Cúrcuma 18.6.24 Con el nombre de cúrcuma se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L. Deberá responder a las siguientes exigencias:
- a) Estará exenta de gérmenes patógenos,

según comprobación de la autoridad sanitaria.

b) No presentará más del diez (10) por ciento de agua, ocho (8) por ciento de cenizas totales, el uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento de extracto etéreo total y siete (7) por ciento de materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre cinco (5) y trece (13) por ciento.

c) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Salvo el caso especial en que se la use como condimento, en todos los demás en que se emplee la cúrcuma como colorante deberá declararse su adición en el rótulo del producto que la contenga, expresando: "Coloreado con cúrcuma".

Eneldo	18.6.25 Con el nombre de eneldo, anega, hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del <i>Anethum graveolens</i> L. El eneldo no debe contener más del diez (10) por ciento de cenizas totales, tres (3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de dos y medio (2,5) por ciento de esencia.
Estragón	18.6.26 Con el nombre de estragón, estragonio, tarragón o dragoncillo se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos de la <i>Artemisa dracunculus</i> L.
Extracto de estragón	18.6.27 Con el nombre de extracto de estragón, se entiende los extractos preparados por la maceración o digestión en vinagre.
Hinojo	18.6.28 Con el nombre de hinojo, se entiende los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de <i>Foeniculum</i> L. No debe contener más de doce (12) por ciento de agua, de nueve (9) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento ni menos de tres (3) por ciento de esencia.
Jenjibre	18.6.29 Con el nombre de jenjibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del <i>Zingiber officinale</i> Roscoe descorticado (jenjibre blanco o pelado) o no (engimbre gris). No debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de ocho (8)

	<p>por ciento de celulosa bruta; de uno (1) por ciento de calcio calculado en óxido, ni menos de uno (1) por ciento de esencia, de cuarenta y dos (42) por ciento de almidón ni de doce (12) por ciento de extracto en agua fría.</p>
Jenjibre blanqueado	<p>18.6.30 Con el nombre de jenjibre blanqueado o encalado se entiende el jenjibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jenjibre se tolera un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales y de cuatro (4) por ciento de calcio, calculado en carbonato.</p>
Laurel	<p>18.6.31 Con el nombre de laurel, se entiende las hojas, limpias y secas, del <i>Laurus nobilis</i> L. No deben contener más de seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de dos (2) por ciento de esencia.</p>
Macis	<p>18.6.32 Con el nombre de macis, se entiende el arillo o envoltura que recubre a la nuez moscada, <i>Myristica fragans</i> Houttyn. Deben satisfacer las siguientes exigencias: no contener más de diecisiete (17) por ciento de humedad, tres (3) por ciento de cenizas totales; cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, diez (10) por ciento de fibra bruta y no menos de cuatro (4) por ciento de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre veinte (20) y treinta (30) por ciento y el extracto alcohólico entre diecinueve (19) y veinticinco (25) por ciento.</p>
Mejorana	<p>18.6.33 Con el nombre de mejorana, orégano y sarilla, se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos del <i>Origanum mejorana</i> L. y sus diversas variedades. No debe contener más de dieciséis (16) por ciento de cenizas totales; de cuatro y medio (4,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos del medio (0,5) por ciento de esencia. Se tolera hasta el diez (10) por ciento de tallos y materias inofensivas heterogéneas.</p>
Menta	<p>18.6.34 Con el nombre genérico de menta, se distinguen las hojas y ápices florecidos de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas. No deben presentar más</p>

de doce (12) por ciento de agua. Con la designación de menta, menta de jardín, menta verde, yerba buena o hierba buena, se entienden las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y desecados de la *Mentha viridir* L. y *Mentha rotundifolia* L. Con el nombre de menta peperina o peperita, se entienden las hojas y ápices florecidos del *Bytropogon Mollis* Koth. Con el nombre de menta piperita o menta inglesa, se entienden las hojas y ápices florecidos de la *Mentha piperita* L.

Mostaza

18.6.35 Se entiende por mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra, *Brassica nigra* L. Voch, parda, *Brassica juncea* Hoocker, blanca, *Sinapis alba* L., o de mezclas de éstas. Las harinas de mostazas o mostaza en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de diez (10) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno con cinco décimas (1,5) de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no más de uno y medio (1,5) por ciento de almidón.

Mostaza inglesa

18.6.36 Se reservará la denominación de mostaza inglesa al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el apartado anterior y la de mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* Hoocker que responde a los mismos caracteres. Las mostazas líquidas o en pasta, también denominadas mostaza de mesa, mostaza preparada, mostaza francesa, al estragón, podrán estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, vinagre, sal, azúcar, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y condimentos que no refuercen ni simulen la coloración amarilla de la materia prima originaria. No deben contener más de veinticuatro (24) por ciento de hidratos de carbono calculados en almidón, de doce (12) por ciento de fibra bruta, ni menos de cinco con seis décimas (5,6) por ciento de nitrógeno y de diez centésimos (0,10) por ciento de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.

Nuez moscada

18.6.37 Con el nombre de nuez moscada se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragrans* Houting desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de la cal

para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de uno (1) por ciento. El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de cinco (5) gramos y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer, además, las siguientes exigencias: no debe contener más de cinco (5) por ciento de cenizas totales, de cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles de ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de diez (10) por ciento de fibra bruta, ni menos de veinticinco (25) por ciento de extracto etéreo fijo y de dos (2) por ciento de extracto etéreo volátil.

- Perejil 18.6.38 Con el nombre de perejil se entiende las hojas sanas limpias, frescas o secas, del *Petroselinum sativum* Hoff.
- Pimentón 18.6.39 Con la denominación genérica de pimentón o paprika, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*. El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (argentino, español, húngaro, etcétera).
- Composición del pimentón 18.6.40 Los pimentones no podrán contener más de doce (12) por ciento de humedad, ocho con cinco décimos (8,5) por ciento de cenizas totales; uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y veinte (20) por ciento de extracto etéreo fijo. Los pimentones de primera categoría no podrán contener más de veintitrés (23) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta, y los de segunda categoría de veintiocho (28) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta.
- Pimienta 18.6.41 Con el nombre de pimienta blanca, se entiende las bayas maduras, maceradas en agua, desecadas y descorticadas del *Piper nigrum* L., enteras o pulverizadas. La pimienta blanca en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de tres con cinco décimas (3,5) por ciento de cenizas totales; tres décimas (0,3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, no menos de cincuenta y dos (52) por ciento de almidón ni menos de ocho (8) por ciento de extracto alcohólico y de siete (7) por ciento etéreo fijo. Con el nombre de

pimienta inglesa o pimienta de Jamaica, se entiende el fruto del *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido.

Romero 18.6.42 Con el nombre de romero se entiende las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Salvia 18.6.43 Con el nombre de salvia, se entiende las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L., debe responder a las siguientes exigencias: no contener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, veinticinco (25) por ciento de fibra bruta y no menos de uno (1) por ciento de extracto etéreo.

Tomillo 18.6.44 Con el nombre de tomillo, se entiende las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y secos del *Thymus vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de ocho (8) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de cinco décimos (0,5) por ciento de esencia.

#### Emulsionantes

Polifosfatos 18.7 Fosfato disódico; hexametáfosfato de sodio; tripolifosfato de sodio; pirofosfato de sodio y pirofosfato ácido de sodio. Se admite su uso como agentes emulsionantes, secuestradores, amortiguadores, estabilizadores y gelificadores. Se permite una concentración máxima del cinco (5) por ciento en los líquidos de cura. Los productos curados no podrán sobrepasar de cinco mil (5.000) partes por millón. Cuando se empleen en alimentos cocidos, no podrán tener más de cinco mil (5.000) partes por millón en el producto terminado. Las concentraciones señaladas se refieren al uso de un solo fosfato y a la combinación de dos (2) o más de ellos (polifosfatos).

Aumento del contenido acuoso 18.7.1 El empleo de los aditivos sobre la base de fosfatos no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

Monoestearato de glicerilo 18.7.2 Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con diestearato. Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas, con excepción de la manteca y las grasas que



se expendan al estado puro. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos. Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos del treinta y tres (33) por ciento de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensioactivos a excepción del estearato de sodio o potasio cuya concentración máxima será del tres (3) por ciento.

#### Antisalpicantes

- Lecitina 18. 8 Se admite el uso de las lecitinas naturales o sus concentrados, como agentes antisalpicantes en la proporción de dos mil (2.000) partes por millón (de lecitina pura).

#### Gelatinizantes

- Agentes de gelatinización 18. 9 Se considera agentes de gelatinización de empleo permitido en la elaboración de productos alimenticios, los obtenidos por hidrólisis de pieles, tendones y huesos de animales sanos, como así también el agar-agar o gelosa y la ictiocola y demás gelatinas de pescado. Deben presentarse purificadas, desecadas e inodoras y estarán exentas de productos nocivos y cloro. No contendrán más de dos (2) partes por millón de arsénico, treinta (30) partes por millón de cobre, cien (100) partes por millón de cinc, siete (7) partes por millón de plomo. La cantidad presente de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de quinientas (500) partes por millón. El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos no deberá contener más de tres con veinticinco décimos (3,25) por ciento de cenizas totales, ni menos del quince (15) por ciento de nitrógeno. La solución al uno (1) por ciento debe acusar una acidez hidrogeniónica en pH de seis con tres décimas (6,3) a siete (7). La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor. Se admite el uso de los agentes gelatinizantes en los alimentos como espesantes y estabilizadores. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado.

#### Agentes espesantes

- Féculas, harinas 18.10 Féculas, harinas, almidones. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado. Si se agregan a las conservas que no sean pastas, deberán declararse en el rótulo.
- Glucosa 18.10.1 Se admite su uso como espesante. Se permite hasta el cinco (5) por ciento del producto terminado.
- Leche, crema de leche, polvo de leche 18.10.2 Leche, crema de leche, polvo de leche. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta diez (10) por ciento en el producto terminado.

#### Agentes edulcorantes

- Azúcar 18.11 Se entiende por azúcar a la sacarosa natural. Se admite su uso como edulcorante, conservador del color, abrillantante o glaciante. Se permite hasta el dos y medio (2,5) por ciento en el producto terminado cuando sea usado como conservador del color. Cuando se emplee como abrillantante o glaciante, se permitirá su uso según tecnología.
- Azúcar refinado 18.11.1 El azúcar refinado debe ser blanco brillante o blanco, ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución límpida. No podrá contener más del uno (1) por ciento de glucosa o de azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de tres (0,03) centigramos, cinco (0,005) miligramos de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio. Se permite el empleo del azul de ultramar en cantidades ínfimas suficientes para el blanqueo.
- Dextrosa o azúcar invertido 18.11.2 Se entiende por dextrosa o azúcar invertido, el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dextrina, ni almidón, menos de noventa (90) por ciento de dextrosa ni más de nueve y medio (9,5) por ciento de agua, de sesenta centésimas (0,60) por ciento de maltosa y de veinticinco centésimas (0,25) por ciento de

cenizas constituidas principalmente por cloruro de sodio. La solución al cincuenta (50) por ciento en agua debe ser clara y casi incolora.

Ciclamatos

18.11.3 Ciclamato de sodio o calcio. Se admite su uso como agentes edulcorantes en reemplazo de la sacarosa. Se permite su uso de acuerdo a las necesidades tecnológicas de cada producto.

#### Agentes antiaglutinantes

Fosfato tricálcico,  
Carbonato de magnesio,  
sacarato de calcio

18. 12 Fosfato tricálcico; fosfato de sodio; fosfato de calcio; carbonato de magnesio; estearato de calcio; sacarato de calcio. Se admite su uso como agentes antiaglutinantes en la sal. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón en el producto terminado.

#### Vehículos de otros aditivos

Aceites vegetales

18. 13 Aceites vegetales. Se admite su uso como vehículo de otros aditivos.

Alcohol etílico

18.13.1 Alcohol etílico. Se permite su uso como agente vehiculizador de otros aditivos.

Propilenglicol

18.13.2 Propilenglicol. Se admite su uso como disolvente del ácido cítrico y de los galatos.

#### Agentes enzimáticos

Bromelina, ficina, papaína

18. 14 Bromelina; ficina; papaína. Se admite su uso como agentes enzimáticos en productos destinados exclusivamente a chacinados cocidos y conservas. Se permite hasta dos (2) partes por millón del peso del producto a tratar.

#### Aditivos colorantes

Colorantes. Definición

18. 15 Se consideran aditivos colorantes, las materias naturales o sintéticas, que se agregan a los productos de consumo, reconocidas química y fisiológicamente inocuas para la salud humana y que se incorporan para conformar determinadas exigencias de aspecto del producto.

Colorantes con metales.  
Anilinas. Tóxicos

18.15.1 Queda prohibido emplear como materias colorantes en los productos alimenticios como así también en los continentes en contacto directo con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, mercurio, plomo, uranio, zinc y combinaciones del ácido cianhídrico, colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas y los vegetales que contengan productos tóxicos como resinas drásticas o alcaloides.

Condiciones que deben reunir  
los agentes colorantes

18.15.2 Las materias colorantes de uso permitido en los alimentos de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente Reglamento, son las de origen vegetal, animal o sintéticas que se mencionan. Pueden presentarse bajo forma de polvo, solución, pasta, extracto o laca de aluminio, como primera materia, pigmento o como derivado artificial de ésta, siempre que sean reconocidas inofensivas por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública de la Nación; que no acusen reacciones de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado, por efecto de tratamientos químicos, las características analíticas de las materias primas ordinarias.

Zumo de frutos

18.15.3 Se consideran inofensivas las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas y de frutos comestibles que se mencionan en este Reglamento y las que en adelante apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Indigotina. Alizarina

18.15.4 Se consideran asimismo inofensivas la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, todos los cuales deben responder a las exigencias de pureza establecidas en este Reglamento.

Colorantes admitidos

18.15.5 Se admite el uso de los siguientes colorantes:  
a) Amarillo. Achiote o rocú, extraído de los granos de Bixa orellana L.; azafrán, extraído de los estilos y estigmas del Crocus sativus L.; beta caroteno, concentrado de hojas, hortalizas; aceite de palma; cúrcuma, extraído de los rizomas de Cúrcuma long L.; granos amarillos o de Persia, extraídos de las

- bayas del *Rhamus catharticus* L. y *R. infectorius* L.
- b) Azul. Indigotina o carmín de índigo, extraído del añil y de otras plantas indigóferas.
  - c) Negro. Carbón vegetal ofical, preparado partiendo de carbón de madera de gran pureza.
  - d) Pardo. Caramelo, obtenido por calentamiento de azúcares de origen vegetal a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos. Achicoria; regaliz.
  - e) Rojo. Alizarina o rubia, extraído de la *Rubia tinctorum* L.; ancusa u orcaneta, extraído de la raíz de la *Alcanna tinctoria* L.; cachú o catecú, extraído de la madera de diversas acacias, *Acacia catechú* Willd, *Acacia suma* Kurz; campeche, extraído del leño del *Haematoxylon campechianum* L. (hematoxilina, hemateína); cochinilla (ácido y carmín), extraído de insectos cocidos, *Coccus cacti* L.; orchilla, extraído de insectos líquenes del género *Rocella ochrolecchia* L.; palo Brasil o *Brasilina* extraído del leño de la *Caesalpinia brasilensis* L.; purpurina, extraído de las raíces de *Rubia tinctorum* L. y *Rubia cordifolia* L.; rojo remolacha.
  - f) Tonos diversos. Antocianinas extraídas de legumbres; martilina, extraída de diversos frutos.
  - g) Violeta. Remolacha roja.
  - h) Verde. Clorofila, extraído de las hojas y partes verdes de las plantas, como también sus complejos cúpricos con no más de quince centésimas (0,15) por ciento de cobre ionizable.

Colores de fantasía

18.15.6 Como excepción al apartado 18.15.1, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar para usos de fantasías, los colorantes derivados de la hulla (anilinas). Estos colorantes deben responder a las normas de identidad y de pureza que establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), teniendo en cuenta las normas de identidad y de pureza aceptadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y por la Organización Mundial de la Salud.