



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Y

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Resolución Conjunta 6/2023

RESFC-2023-6-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 18/04/2023

VISTO el Expediente N° EX-2019-110169839- -APN-DERA#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-9-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 24 de octubre de 2018 de la ex - SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la ex – SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del entonces MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL y de la ex - SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex - SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO de 24 de octubre de 2018 se incorporaron los Artículos 578 y 578 bis en el Capítulo VIII “Alimentos Lácteos” del Código Alimentario Argentino (CAA), referido a bebidas lácteas.

Que posteriormente tanto la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia del MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERÍA de la Provincia de CÓRDOBA como el INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL) detectaron la necesidad de modificar el Artículo 578, dado que la normativa vigente podría llegar a resultar confusa en su aplicación.

Que la mencionada modificación tiene como objeto clarificar la denominación de venta de algunas categorías de bebidas, en particular las bebidas lácteas con agregados de leches fermentadas, las cuales le otorgan al producto final características distintivas, sin llegar a clasificar como bebidas lácteas fermentadas.

Que por otra parte, se consideró necesario aclarar que aquellos productos encuadrados dentro de bebidas lácteas que poseen como ingredientes bebidas fermentadas y posteriormente se someten a un tratamiento térmico no podrán consignar en el rótulo el nombre de la bebida fermentada.

Que en función de esto, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró necesario modificar el Artículo 578 del CAA.





Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido expidiéndose 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 los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

Y

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el artículo 578 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 578: Se entiende por Bebidas Lácteas los productos obtenidos a partir de la leche y/o leches reconstituidas y/o leches fermentadas y/u otros derivados de origen lácteo, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias, y en los que el contenido de ingredientes de origen lácteo es como mínimo del CINCUENTA Y UN (51%) (m/m) de la totalidad de los ingredientes del producto listo para consumo.

1.- CLASIFICACIÓN

Las Bebidas Lácteas se clasifican en:

1.1.- Bebida Láctea: cuando en su elaboración se utilizan únicamente ingredientes lácteos.

1.2.- Bebida Láctea con agregados: cuando en su elaboración, además de ingredientes lácteos, se utilicen otros ingredientes no lácteos definidos en el presente Código.

1.3.- Bebida Láctea Fermentada: cuando en su elaboración se utilicen únicamente ingredientes lácteos y se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos.

1.4.- Bebida Láctea Fermentada con agregados: cuando en su elaboración se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos y además de los ingredientes lácteos, se hayan adicionado otros ingredientes opcionales no lácteos, definidos en el presente Código.

En el caso de las Bebidas Lácteas Fermentadas y Bebidas Lácteas Fermentadas con agregados, los cultivos de microorganismos específicos utilizados en su elaboración deben permanecer viables y activos en el producto final y



durante su período de validez. En el caso particular de utilizar bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además deberán cumplir los criterio establecidos en el inciso 3.6 del presente artículo.

2.- DENOMINACIÓN DE VENTA

2.1.- El producto definido en el inciso 1.1 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos, se denominará “Bebida Láctea”.

Cuando los productos sean elaborados con al menos CINCUENTA Y UN POR CIENTO (51%) de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión “Bebida Láctea” por “Bebida de Leche” o “Bebida a base de Leche”.

En el caso particular en que los ingredientes lácteos utilizados para la elaboración de la bebida otorguen al producto sus características distintivas, se podrá denominar “Bebida Láctea con ... (1) ...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre del ingrediente lácteo.

En el caso particular en que la/s sustancia/s alimenticia/s adicionadas sean Leches Fermentadas definidas en el presente Código, se denominará “Bebida Láctea con... (1) ...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la/s Leche/s Fermentada/s descripta/s en el presente Código. Las denominaciones de estos productos están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego del agregado de la leche fermentada.

2.2.- El producto definido en inciso 1.2 se denominará “Bebida Láctea con...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias no lácteas adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

2.3.- El producto definido en inciso 1.3 se denominará “Bebida Láctea Fermentada”. Podrá ser mencionada la presencia de los microorganismos específicos utilizados en la fermentación. En el caso particular de tratarse de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en inciso 3.6.

2.4.- El producto definido en inciso 1.4 se denominará “Bebida Láctea Fermentada con...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas no lácteas que otorgan al producto sus características distintivas.

Podrá ser mencionada la presencia de los microorganismos específicos utilizados en la fermentación. En el caso particular de tratarse de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en inciso 3.6.

Las denominaciones de los productos que se consignan en los 1.3 y 1.4 del presente artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación.

3.- COMPOSICIÓN Y REQUISITOS



3.1.- Se entiende como ingredientes obligatorios de origen lácteo: Leche y/o leche reconstituida (estandarizadas o no en su contenido de materia grasa), sueros, leches fermentadas, leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, dulce de leche, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas -concentradas o no, otros derivados de origen lácteo definidos en el presente Código. En el caso de los productos clasificados como en los incisos 1.3 y 1.4, deberán contener cultivos de bacterias específicas y/o bifidobacterias.

3.2.- Se entiende por ingredientes opcionales no lácteos: cultivos de bacterias específicas y/o bifidobacterias, frutas en diferentes formas, jugo u otros preparados a base de frutas; u otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales en diferentes formas, aceites vegetales (nunca como sustitutos de la grasa láctea), frutas secas, chocolate, especias, café, azúcares y/o jarabes, almidones, dextrinas, maltodextrinas, almidones modificados, gelatina. Podrán incorporarse otros ingredientes descriptos en el presente Código.

3.3.- Características sensoriales: Aspecto: consistencia líquida, de distintos grados de viscosidad según su composición. Color: blanco, blanco amarillento o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionado(s). Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

3.4.- Requisitos Físico - Químicos: Proteínas: Los productos definidos en el presente artículo deberán tener un contenido mínimo de proteínas lácteas de 1 g/100 g en el producto final listo para consumo.

3.5.- Recuento de microorganismos específicos: Cuando los productos definidos en los incisos 1.3 y 1.4 hayan sido elaborados con bacterias lácticas y/o bifidobacterias, deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 1 durante su periodo de validez.

Tabla 1

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Bebidas Lácteas con Leches Fermentadas	Min 106(*)	Min. 104(**)
Bebidas Lácteas Fermentadas	Min. 107(*)	-

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 106 UFC de bifidobacterias / g.

(**) Para el caso en que las leches fermentadas utilizadas sean Kefir y/o Kumys

i.- Tratamiento Térmico: Los productos que respondan a la clasificación establecida 1.3 y 1.4 no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego del proceso de fermentación.

ii.- Acondicionamiento: Las Bebidas Lácteas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.



iii.- Condiciones de conservación y comercialización: Las Bebidas Lácteas deberán conservarse y comercializarse en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez.

4.- ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA Y ELABORACIÓN

4.1.- Aditivos: En la elaboración de Bebidas Lácteas se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 2 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el presente Código, y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente artículo, no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo.

Tabla 2

Número INS	Aditivo Fórmula / Nombre	Concentración máxima g/100 g. 100 ml
	AROMATIZANTE / SABORIZANTE	quantum satis
	ACIDULANTE	quantum satis
334	Todos los autorizados como BPF	quantum satis
	Ácido tartárico	0.5
	REGULADOR DE ACIDEZ Todos los autorizados como BPF	quantum satis
	COLOMATE	
100 i	Cúrcuma Cúrcuma e curcumina	0.008
101 i	Riboflavina Riboflmina	0.003
101 ii	Riboflavina Riboflmina 5'- fosfato de sodio	0.003
119	Amarillo ocreo	0.005
120	Carmín, ácido carmínico, cochinchilla	0.01 en ácido carmínico
122	Azufreina	0.005
124	Ponceau 4R	0.005
129	Rope 40	0.005
131	Azul patente V	0.005
132	Indigoferina, camín de indigo	0.005
133	Azul bronce FCF	0.005
140	Clorofila	quantum satis
141 i	Clorofila cítrica	0.005
141 ii	Clorofila cítrica	0.005
143	Verde rápido	0.005
150 a	Caramelo I simple	quantum satis
150 b	Caramelo II proceso sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III proceso amonio	0.05
150 d	Caramelo IV proceso sulfito-amonio	0.05
160 a i	Betacaroteno sintético idéntico al natural	0.005
160 a ii	Carotenos, extractos naturales (alfa, beta, gamma)	0.005
160 b	Antrato, boxina, norboxina, unucum, rocu	0.00095 como norboxina
162	Rope de remolacha	quantum satis
	ESPAÑATE/ESTABILIZANTE	quantum satis
400	Todos los autorizados como BPF	
	Ácido alginico	
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	
406	Agar	
407	Carrajenina (ind. furcillarán y sus sales de Na y K)	
410	Goma algílica, garrofín, jataí	0.5 solos o combinados
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma árabea	
415	Goma xantana	
416	Goma karaya	
417	Goma gomina	
418	Gomas gelatina	
425	Goma kójic	
427	Goma Cassia	
440	Pectina y pectina amidada	
460 i	Celulosa microcristalina	
461	Meticelulosa	
463	Hidroximeticelulosa	0.01
465	Meticelululosa	
466	Carboximeticelulosa sódica	
	Gelatina	1
	EMULSIONANTE	quantum satis
	Todos los aprobados como BPF	
322	Lecitina	quantum satis
481 i	Esteratíl lacticato de Na	1
482 i	Esteratíl lacticato de Ca	1
491	Monocetearato de sorbitan	
492	Triacetato de sorbitan	0.15 solos o combinados
493	Monoglicerato de sorbitan	
495	Monopalmitato de sorbitan	
	ESTABILIZANTE	quantum satis
	Todos los aprobados como BPF	
339 i	Fosfato monosódico	quantum satis
339 ii	Fosfato disódico	0.1 en P205 solos o combinados (*)
339 iii	Fosfato trisódico	
340 i	Potasio fosfato ácido	0.1 como P205
340 ii	Potasio difosfato monofosfato	0.1 como P205
509	Cloruro de calcio	0.2
	(*)0.15 en P205	
	(**)0.15 en P205 exclusivamente en los casos en que los sólidos totales sean superiores al 30%	
	CONSERVADOR	
200	Ácido sulfúrico	
201	Sorbato de sodio	0.03 en ácido sóblico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisara	0.00125
	ANTIOXIDANTE	quantum satis
	Todos los aprobados como BPF	
307	Tocoferol y alfa tocopherol	0.1 solos o en mezclas
	ANTIESPUMANTE	quantum satis
	Todos los autorizados como BPF	
	ESPUMANTE	quantum satis
	Todos los autorizados como BPF	
	GASIFICANTE	quantum satis
290	Dióxido de carbono	



4.2.- Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración: Se admite el uso de la enzima B- galactosidasa (Lactasa) y/u otras enzimas que permita el presente Código para estos productos.

5.- CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el presente Código.

6.- HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo establecido por el presente Código sobre las Condiciones Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / industrializadores de Alimentos. El proceso de elaboración del producto deberá incluir un tratamiento térmico combinado o no con procedimientos físicos y/o químicos y/o biológicos de la leche y/o del producto intermedio con el objeto de asegurar la inocuidad del producto final.

6.1.- Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

6.2.- Criterios microbiológicos: Las bebidas lácteas definidas en el inciso 1.1 -con excepción de los casos particulares en los que se utilicen leches fermentadas y que el producto no haya sido sometido a ningún tratamiento térmico luego del agregado del mencionado ingrediente- y bebidas lácteas con agregados definidas en el inciso 1.2, deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos, de acuerdo al tratamiento térmico al que han sido sometidos:

Tabla 3

Tipo de bebida láctea	Microorganismos	Caso ICMF	Criterio de Aceptación	Metodología de Referencia (1)
Bebidas lácteas pasteurizadas	Aerobios mesófilos (UFC/ml)	2	n=5, c=2, m=102, M=103	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias (UFC/ml)	5	n=5, c=1, m=10, M=50	ISO 21528-2:2017
	Hongos y Levaduras (UFC/ml)	2	n=5, c=2,m=50, M=200	ISO 6611:2004
Bebidas lácteas ultrapasteurizadas	Aerobiosmesófilos (UFC/ml)	2	n=5, c=2,m=101, M=102	ISO 4833-1:2013
	Enterobacterias (UFC/ml)	5	n=5, c=0, m<10	ISO 21528-2:2017
Bebidas lácteas esterilizadas o UAT (2) (UFC/ml)	Aerobios mesófilos	2	n=5, c=0, m=100	ISO 4833-1:2013

Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados.



Las bebidas lácteas esterilizadas o UAT no deben tener microorganismos capaces de proliferar en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días deben cumplir:

Con el criterio microbiológico especificado.

No sufrir modificaciones que alteren el envase.

Además, las bebidas definidas en los incisos 1.1 (sólo aquellos casos particulares en los que se utilicen leches fermentadas y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego del agregado del mencionado ingrediente, 1.3 y 1.4 deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Tabla 4

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Método de ensayo
Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=0, m=10 (*)	ISO 21528 2:2017
Hongos y levaduras (UFC/g) (1)	n=5, c=2, m=50 M=200	ISO 6611:2004

(*) como indicador: peligro bajo, indirecto

(1) No aplicable a las Bebidas Lácteas en las que se hayan utilizado Leches Fermentadas con cultivos de hongos y/o levaduras específicas, o que se hayan adicionado estos cultivos en su elaboración.

7.- ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código.

7.1.- Las denominaciones que se consignan en los incisos 1.3 y 1.4 del presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación.

7.2.- Los microorganismos de los cultivos específicos utilizados deben ser viables y activos en el producto final y durante su periodo de validez. En el caso particular de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en el inciso 3.6.

7.3.- Cuando estos productos sean elaborados con al menos el CINCUENTA Y UN POR CIENTO (51%) de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión "Bebida Láctea" por "Bebida de Leche" o "Bebida a base de Leche".

7.4.- En las Bebidas Lácteas correspondientes a la clasificación de los incisos 1.1 y 1.2 que hayan sido sometidas a tratamiento térmico, deberá indicar el tratamiento térmico al que han sido sometidas: pasteurizadas o ultrapasteurizadas o U.A.T. (U.H.T.) o esterilizadas, según corresponda.

7.5.- Los productos que hayan sido fermentados o hayan utilizado Leches Fermentadas como ingredientes, y posteriormente tratados térmicamente, no podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o logurte o Leche



Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

7.6.- El envase de este tipo de bebidas no deberá contener imágenes o leyendas que sugieran que se trata de leche.

7.7.- Se debe declarar en la cara principal del rótulo la leyenda: "No es sustituto de la leche" con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la denominación de venta."

ARTÍCULO 2º. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la REPÚBLICA ARGENTINA. Se otorga a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos para su adecuación.

ARTÍCULO 3º. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Juan Jose Bahillo - Alejandro Federico Collia

e. 21/04/2023 N° 27118/23 v. 21/04/2023

Fecha de publicación 21/04/2023