



(/contacto)



(https://
www.instagram.com/
boletinoficialarg)



(https://twitter.com/
boletin_oficial)

Edición del

14 de Mayo de 2024

Ediciones Anteriores



Mayo 2024

Do	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

Buscar en avisos del día



BÚSQUEDA AVANZADA

130[°]
Aniversario
del Boletín Oficial de la
República Argentina



Secciones

1

Legislación y Avisos Oficiales SECCIÓN

(/seccion/primera)

2

Sociedades y Avisos Judiciales SECCIÓN

(/seccion/segunda)



3

Contrataciones

SECCIÓN

(/seccion/tercera)

4

Dominios de Internet

SECCIÓN

(/seccion/cuarta)

[◀ Volver \(/seccion/primera\)](/seccion/primera)



Legislación y Avisos Oficiales



Primera sección

[Primera \(/seccion/primera/20240429\)](/seccion/primera/20240429) / [Resoluciones Conjuntas \(/seccion/primera/20240429?rubro=5001\)](/seccion/primera/20240429?rubro=5001) / [Detalle](#)



VER PÁGINAS PUBLICADAS

SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA Y SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Resolución Conjunta 1/2024

RESFC-2024-1-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 23/04/2024

VISTO el Expediente N° EX-2021-43504548- -APN-DLEIAER#ANMAT que guarda relación con su similar N° EX-2021-73957211- -APN-DLEIAER#ANMAT;

CONSIDERANDO

Que el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) propuso en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la revisión de los artículos del Capítulo XII del Código Alimentario Argentino (CAA) que definen a las bebidas analcohólicas.

Que dicha solicitud surgió del trabajo que se realizó en el marco del Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA), en vista del diagnóstico de situación -a partir de un relevamiento llevado a cabo por dicho Instituto- de los productos comercializados y la consecuente necesidad de elaborar una propuesta que refleje la verdadera identificación de los productos y actualice los avances y necesidades del sector.

Que en ese ámbito las autoridades sanitarias provinciales acordaron crear un grupo de trabajo "PFCA Centro", conformado por el INAL y las autoridades sanitarias de las Provincias de BUENOS AIRES, SANTA FE, CÓRDOBA y ENTRE RÍOS, para analizar y desarrollar la propuesta de trabajo.

Que posteriormente la CONAL acordó crear el Grupo de Trabajo ad hoc "Bebidas Analcohólicas", coordinado por el INAL en conjunto con las Provincias de CÓRDOBA, SANTA FE, BUENOS AIRES, MENDOZA y ENTRE RÍOS, en el mandato de elaborar una propuesta de encuadre para las diferentes bebidas analcohólicas.



Que el mencionado Grupo de Trabajo elevó a la CONAL, como primera instancia, la propuesta que define y encuadra a los productos elaborados a partir de vegetales, la cual fue acordada por la Comisión.

Que, para la elaboración de la propuesta, se contemplaron los aportes del sector regulado sobre tecnologías utilizadas en el país como también la factibilidad y posibles limitaciones, los análisis efectuados por el Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) del INAL sobre productos comercializados actualmente, ensayos realizados por la Universidad Nacional de Córdoba, normativa internacional y bibliografía científica.

Que al tratarse de una nueva categoría de productos la CONAL solicitó al Grupo de Trabajo ad hoc "Aditivos Alimentarios" coordinado por el INAL una propuesta de asignación de aditivos la cual fue acordada por la Comisión.

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

Que la CONAL 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 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE BIOECONOMÍA

Y

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el subtítulo "PREPARADO VEGETAL BEBIBLE" en el Capítulo XII: "Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas" del Código Alimentario Argentino, cuya ubicación será anterior al Artículo 1010.

ARTÍCULO 2º.- Incorpórase el Artículo 1010, al Capítulo XII: "Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1010: se entiende por Preparado vegetal bebible al producto elaborado a partir de la(s) parte(s) comestible(s) de las legumbres y/o frutas secas y/o coco y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos derivados de los anteriores con el agregado de agua y con la adición o no de otras sustancias alimenticias.



El agua utilizada en la elaboración de estos productos debe cumplir con los requisitos establecidos en los

artículos 982 o 985 del presente Código.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA. Estos productos se denominarán:

1.1 "Preparado vegetal bebible con Y% ..." cuando contengan un único ingrediente distintivo, donde "Y" corresponde al porcentaje de ingrediente distintivo utilizado, llenando el espacio en blanco con el nombre de las legumbres y/o frutas secas y/o coco y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos derivados de los anteriores, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

1.2. "Preparado vegetal bebible mezcla con Y% de ... y con Z% de ..." cuando contengan más de un ingrediente distintivo, donde Y y Z corresponden al porcentaje de los ingredientes distintivos utilizados, llenando los espacios en blanco con el nombre de cada uno de los ingredientes distintivos.

2. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

Por ingrediente/s distintivo/s se entiende aquel o aquellos ingrediente/s vegetal/es que aporta/n identidad al producto y respecto al/a los cual/es requiere una indicación cuantitativa en la denominación.

2.1. Ingredientes obligatorios. El contenido de ingredientes distintivos para estos productos deberá ser como mínimo de: 4% del peso o volumen final para frutas secas y/o maní y/o coco y/o legumbres y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos.

En el caso de productos elaborados por mezclas de ingredientes distintivos el contenido mínimo total entre todos los ingredientes que lo conforman, no debe ser menor a 4%.

En el caso de las frutas secas, deberán utilizarse sin cáscara. Asimismo, tanto las frutas secas como el maní podrán utilizarse con o sin tegumento.

2.2. Ingredientes facultativos. Además, podrán contener en su composición:

a) Jugos, pulpas y/o concentrados de jugos de fruta.

b) Extractos naturales y/o aromatizantes naturales y/o compuestos químicos aislados de estos.

c) Aromatizantes idénticos al natural o aromatizantes artificiales o una mezcla de éstos con los consignados en el Inc b).

d) Café y/o extracto de café y/o cacao y/o chocolate y/o té y/o yerba mate y/o hierbas para infusión y/o especias y/u otros ingredientes autorizados en el presente Código.



e) Edulcorantes nutritivos y no nutritivos contemplados en el presente Código; y los aditivos detallados en el presente artículo.

3. Los ingredientes distintivos utilizados en los preparados vegetales bebibles deberán ser elaborados a través de al menos uno de los siguientes procesos:

a) un proceso químico o bioquímico adecuado que incluye, entre otros, la fermentación, la extracción, el cultivo y el tratamiento enzimático.

b) Tratamientos físicos adecuados que incluyen, entre otros, la separación, la filtración, la ultrafiltración, la condensación, la evaporación, la molienda, la concentración y la pasteurización.

c) Una combinación de tratamientos entre a) y b) o cualquier otro que surja como resultado de la evolución tecnológica y sea aprobado por la autoridad sanitaria competente.

4. ROTULADO

4.1. Cuando el producto contenga ingredientes facultativos mencionados en los incisos a, b, c, y d del punto 2.2, la denominación se deberá completar de la siguiente manera:

- “con jugos de/pulpas de y/o concentrados de jugos de...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del/de los vegetales/es utilizados, de acuerdo al inciso a.

- “con sabor a...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que las caracteriza, cuando se encuentren aromatizadas acorde al inciso b.

- “con sabor artificial a ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan, cuando se encuentren aromatizadas acorde al inciso c.

- “con ...” cuando se utilicen los ingredientes contemplados en el inciso d.

4.2. Deberá indicarse en el rótulo el porcentaje del o de los ingredientes distintivos utilizados (“X% de ingrediente/s distintivo/s”). El tamaño de dicha leyenda deberá ser con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad próximo a la denominación y no inferior al 50% del nombre de fantasía o marca comercial, según cuál sea más prominente.

4.3. El rotulado de estos productos no deberá contener leyendas, imágenes o representaciones gráficas o alegaciones que sugieran que se trata de leche, que la reemplaza o sustituye o bien es superior desde el punto de vista nutricional.



4.4. Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a los ingrediente/s

distintivo/s.

4.5. Quedan permitidas en el rótulo y o publicidad, representaciones gráficas relativas a los ingredientes opcionales, cuando estos sean referenciales de sabor. A excepción de la gráfica de frutas que sólo podrán utilizarse cuando contengan al menos 10% en peso o volumen de lo especificado en el inciso a) en la composición.

5. ADITIVOS

En la elaboración de preparados vegetales bebibles se admitirá el uso de los aditivos que se indican en la Tabla I, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

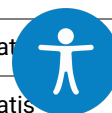
TABLA I

PREPARADOS VEGETALES BEBIBLES

INS	Nombre	Concentración Máxima (g/100 ml)
ACIDULANTES		
260	Ácido acético	quantum satis
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	quantum satis
330	Ácido cítrico	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	0,07 (como P2O5)
REGULADORES DE ACIDEZ		
261	Potasio acetato	quantum satis
262 i	Sodio acetato	quantum satis
296	Ácido málico (D-,L-)	quantum satis
327	Calcio lactato	quantum satis
329	Magnesio lactato (D-, L-)	quantum satis
331 i	Sodio (mono) citrato	quantum satis
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	quantum satis
332 i	Potasio (mono)	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)



336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
337	Potasio y sodio tartaro	0,5 (como ácido tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P205)
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,07 (como P205)
339 ii	Fosfato disódico	0,07 (como P205)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,07 (como P205)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,07 (como P205)
341 i	Calcio Fosfato Monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	0,07 (como P205)
341 ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	0,07 (como P205)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,07 (como P205)
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	quantum satis
350 ii	Sodio (di) malato	quantum satis
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	quantum satis
355	Ácido Adípico	0,2
365	Sodio fumarato	quantum satis
380	Amonio (tri) citrato	quantum satis
342 i	Fosfato diácido de amonio	0,1 (como P205)
342 ii	Hydrogenfosfato diamónico	0,1 (como P205)
343 i	Fosfato diácido de magnesio	0,1 (como P205)
343 iii	Fosfato trimagnésico	0,1 (como P205)
450 i	Difosfato disódico	0,1 (como P205)
450 iii	Difosfato tetrasódico	0,1 (como P205)
450 v	Difosfato tetrapotásico	0,1 (como P205)
450 vii	Difosfato diácido de calcio	0,1 (como P205)
450 ix	Difosfato diácido de magnesio	0,1 (como P205)
451 i	Trifosfato pentasódico	0,1 (como P205)
451 ii	Trifosfato pentapotásico	0,1 (como P205)
500 i	Sodio carbonato	quantum satis
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	quantum satis
500 iii	Sodio sesquicarbonato	quantum satis
501 i	Potasio carbonato	quantum satis
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	quantum satis



503 i	Amonio carbonato	quantum satis
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	quantum satis
524	Sodio hidróxido	quantum satis
525	Potasio hidróxido	quantum satis
526	Calcio hidróxido	quantum satis
527	Amonio hidróxido	quantum satis
528	Magnesio hidróxido	quantum satis
529	Calcio óxido	quantum satis
574	Ácido glucónico (D-)	quantum satis
575	Glucono-delta-lactona	quantum satis
577	Potasio gluconato	quantum satis
578	Calcio gluconato	quantum satis
580	Magnesio gluconato	quantum satis
ANTIESPUMANTES		
900 a	Dimetilpolisiloxano	0,001
ANTIOXIDANTES		
300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,01
305	Ascorbil Estearato	0,01
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil galato	0,01 sobre materia grasa
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	quantum satis
322	Lecitinas	quantum satis
325	Sodio lactato	quantum satis
326	Potasio lactato	quantum satis
384	Isopropil citrato (mezcla)	0,01 sobre materia grasa
COLORANTES		
100 i	Cúrcuma/Curcumina	0,01 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	0,003
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	0,003
101 iii	Riboflavina de Bacillus subtilis	0,003



102	Tartrazina	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,005
124	Rojo Punzó	0,001
127	Eritrosina	0,01
129	Rojo 40, rojo allura AC	0,005
131	Azul patente V	0,01
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
140 iii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF	0,005
150 a	Caramelo I – simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - proceso sulfito caustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - proceso amonio	0,5
150 d	Caramelo IV - proceso sulfito amonio	0,5
151	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	0,005
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	0,005
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	0,002 (como Bixina)
160 b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	0,02
160 d	Licopeno	0,01
160 e	Beta-apo-8'Carotenal	0,01
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo8' Carotenoico	0,01
161 b	Luteína	0,01
161 g	Cantaxantina	0,0005
163 ii	Extracto de cáscara de uva	0,03
172 i	Óxido de hierro, negro	0,01
172 ii	Óxido de hierro, rojo	0,01
172 iii	Óxido de hierro, amarillo	0,01
CONSERVADORES		



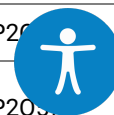
200	Ácido sórbico	0,08
202	Potasio sorbato	0,08
203	Calcio sorbato	0,05
205	Ácido benzoico	0,05 (como ác. benzoico)
211	Sodio benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio benzoato	0,03
218	Metil para-hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,03
219	Sodio metil para-hidroxibenzoato, Sodio metilparabeno	0,004
220	Azufre dióxido, Anhídrido sulfuroso	0,004 (como SO ₂)
221	Sodio sulfito	0,004 (como SO ₂)
222	Sodio bisulfito, Sodio sulfito ácido	0,004 (como SO ₂)
223	Sodio metabisulfito	0,004 (como SO ₂)
224	Potasio metabisulfito	0,004 (como SO ₂)
225	Potasio sulfito	0,004 (como SO ₂)
226	Calcio sulfito	0,004 (como SO ₂)
227	Calcio bisulfito, Calcio sulfito ácido	0,004 (como SO ₂)
228	Potasio bisulfito	0,004 (como SO ₂)
242	Dimetil dicarbonato	0,025
EMULSIONANTES		
322	Lecitinas	quantum satis
405	Propilenglicol alginato	0,05
444	Sacarosa acetato isobutirato	0,03
445	Esteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	0,01
ESPESANTES		
405	Propilenglicol alginato	0,05
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	quantum satis
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	quantum satis
412	Goma guar	quantum satis
414	Goma arábica, goma acacia	quantum satis
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	quantum satis
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	quantum satis



418	Goma gellan	quantum satis
440	Pectina, pectina amidada	quantum satis
461	Metilcelulosa	quantum satis
463	Hidroxipropilcelulosa	quantum satis
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	quantum satis
465	Metilcelulosa	quantum satis
466	Carboximetilcelulosa sódica	quantum satis
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	quantum satis
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis
966	Lactitol	quantum satis
1200	Polidextrosas	quantum satis
ESPUMANTES		
958	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	0,02
ESTABILIZANTES		
405	Propilenglicol alginato	0,05
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	quantum satis
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	quantum satis
412	Goma guar	quantum satis
414	Goma arábica, goma acacia	quantum satis
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	quantum satis
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	quantum satis
418	Goma gellan	quantum satis
440	Pectina, pectina amidada	quantum satis
444	Sacarosa acetato isobutirato	0,03
445	Esteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	0,01
466	Carboximetilcelulosa sódica	quantum satis
472 c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	quantum satis
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil-tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	0,1



480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,001
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	quantum satis
511	Magnesio cloruro	quantum satis
1200	Polidextrosas	quantum satis
HUMECTANTES		
421	Manitol	quantum satis
422	Glicerina, glicerol	quantum satis
967	Xilitol	quantum satis
968	Eritritol	quantum satis
1200	Polidextrosas	quantum satis
1518	Triacetina, gliceril triacetato	quantum satis
RESALTADORES DE SABOR		
620	Acido glutámico (L(+)-)	quantum satis
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	quantum satis
622	Potasio (mono) glutamato	quantum satis
623	Calcio diglutamato	quantum satis
624	Monoamonio glutamato	quantum satis
625	Magnesio diglutamato	quantum satis
957	Taumatina	quantum satis
968	Eritritol	quantum satis
SECUESTRANTES		
331 i	Sodio (mono) citrato	quantum satis
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	quantum satis
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	quantum satis
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	quantum satis
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	quantum satis
338	Ácido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P2O5)
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
451 ii	Trifosfato pentapotásico	0,30 (como P2O5)
452 i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, Sal de Graham	0,07 (como P2O5)
516	Calcio sulfato	quantum satis



575	Glucono-delta-lactona	quantum satis
576	Sodio gluconato	quantum satis
578	Calcio gluconato	quantum satis

AROMATIZANTES / SABORIZANTES: Podrán ser adicionados de agentes aromatizantes/saborizantes autorizados por el presente Código.

Para cuando en una determinada función se autoricen más de un aditivo, con concentración máxima numérica asignada, las sumas de las cantidades a utilizar en un alimento no podrán ser superior a la cantidad máxima del aditivo permitido y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual.

Cuando un aditivo tenga una o más funciones asignadas a un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se asigne mayor concentración”.

ARTÍCULO 3º.- Incorpórase el Artículo 1010 bis al Capítulo XII: “Bebidas Hídricas, Agua y Agua Gasificadas” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1010bis: Se entiende por Polvo para obtener preparado vegetal bebible al producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener un preparado vegetal bebible que cumpla con las exigencias del Artículo 1010.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será “Polvo para obtener preparado vegetal bebible...” completando la denominación según corresponda al tipo de preparado vegetal resultante.

2. COMPOSICIÓN

Los ingredientes obligatorios y facultativos deberán estar presentes de acuerdo con los requisitos establecidos en el Artículo 1010, según la correspondiente clasificación del producto reconstituido.

3. ADITIVOS

Se admiten las funciones y los aditivos establecidos por el Artículo 1010 inciso 5, Tabla I, a excepción de la función conservador. Las concentraciones no deberán superar en ningún caso el máximo permitido del producto listo para consumir.

Se admite el uso de antiaglutinantes/antihumectantes y de un humectante en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican en la Tabla II.



TABLA II

POLVO PARA OBTENER/RECONSTITUIR PREPARADO VEGETAL LÍQUIDO O BEBIBLE.

INS	Nombre	Concentración Máxima (g/100 ml)
ANTIAGLUTINANTE / ANTIHUMECTANTES		
170 i	Calcio carbonato	quantum satis
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,07 (como P2O5)
460 ii	Celulosa en polvo	quantum satis
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	quantum satis
530	Magnesio óxido	quantum satis
551	Silicio dióxido, sílice	quantum satis
552	Calcio silicato	quantum satis
553 i	Magnesio silicato	quantum satis
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	quantum satis
HUMECTANTE		
325	Sodio lactato	quantum satis
480	Dioctil sulfossuccinato de sodio	0,001
1518	Triacetina, gliceril triacetato	quantum satis

ARTÍCULO 4°.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, otorgándose a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación.

ARTÍCULO 5°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Fernando Vilella - Leonardo Oscar Busso

e. 29/04/2024 N° 24712/24 v. 29/04/2024

Fecha de publicación 29/04/2024

INSTITUCIONAL

Misión, Visión e Historia (</estatica/institucional-mision>)

PRODUCTOS Y SERVICIOS

Tarifas de Publicación (</estatica/publicar-tarifas>)

ACCESOS

Blockchain (<https://bfa.ar/>)

Firma digital (<https://www.boletinoficial.gob.ar/estatica/firma-digital>)



FAQ Y TUTORIALES

SITIOS DE INTERÉS**Red de Boletines Provinciales****Preguntas Frecuentes (/estatica/faq-preguntas)****CONTACTO**

 (/contacto)  (https://twitter.com/boletin_oficial)  (<https://www.instagram.com/boletinoficialarg>)

Secretaría**Legal y Técnica****Boletín Oficial****de la República Argentina****www.redboa.org)****reddeboletines.gob.ar/)****TELÉFONOS:** 5218-8400 - 0810-345-BORA (2672)**SEDE CENTRAL:** Suipacha 767, C.A.B.A. (C1008AAO)Secretaría Legal y Técnica | **Dr. Dante Javier Herrera Bravo - Secretario**Dirección Nacional del Registro Oficial | **Dra. María Virginia Villamil - Directora Nacional**