

### ANEXO III

#### **RUBRO DE PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA SER ELABORADOS EN LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS ARTESANALES (PUPAAs) DE CORONEL PRINGLES**

RUBRO DE PRODUCTOS	CODIFICACIÓN
DULCES, MERMELADAS Y JALEAS	001
CONSERVAS SALADAS DE ORIGEN VEGETAL	002
FRUTAS UNTABLES	003
DULCES SOLIDOS	004
ALMÍBARES	005
FRUTAS CONFITADAS/ABRILLANTADAS/ALMIBARADAS	006
CHOCOLATES	007
BOMBONES DE FRUTA	008
TURRONES	009
GARRAPIÑADAS/MANI CON CHOCOLATE/PELADILLAS/	010
PANIFICADOS	011
GALLETITAS Y BIZCOCHOS	012
FACTURAS SIN RELLENO DE CREMAS QUE NECESITEN REFRIGERACIÓN	013
ALFAJORES	014
TORTAS FRITAS/BUÑUELOS/CHURROS	015
HARINAS ARTESANALES	016
ENCURTIDOS EN VINAGRE	017
HORTALIZAS EN VINAGRE/CHUTNEY	018
FRACCIONAMIENTO DE MIEL Y DERIVADOS	019
CERVEZA ARTESANAL	020
LICORES	021
VINOS	022
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS	023
VINAGRES AROMATIZADAS	024
CHIMICHURRI	025
BARRA DE CEREAL CON PROCESO DE COCCIÓN EN LA ELABORACIÓN	026
FRUTAS Y VERDURAS DESHIDRATADAS	027
FRACCIONAMIENTO DE FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES	028
FRACCIONAMIENTO DE YERBA MATE Y TE	029

**El presente listado no incluye aquellos alimentos bajo la denominación de alimentos dietéticos / diet / bajas calorías.**

#### **001 DULCES MERMELADAS Y JALEAS (CAP. X- Art 810 Y 815 DEL CAA)**

Estos productos podrán ser de uno o varios frutos, declarando en la etiqueta todas las materias primas que forman parte del producto.

Parámetros que deberán cumplir: deberán estar como mínimo en 65% de sólidos solubles o 65° Brix.

No deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en las frutillas, higos u otros semejantes).

Tendrá una textura característica firme y de consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C)

No podrá tener desarrollo de hongos o levaduras ni signos visibles de fermentación (El sabor y aroma deberán ser propios, sin olores ni sabores extraños).

Deberán utilizarse envases de primer uso. El producto deberá colocarse en el envase a una temperatura mínima de 80° C.

#### **002 CONSERVAS VEGETALES (CAP. X- Art 926 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Conservas de vegetales, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

I.1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.

2. Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para cada caso.

3. Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.

4. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial.

III. Los recipientes con la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% del volumen del envase sellado.

IV. Toda partida de conserva de vegetales después de esterilizada deberá mantenerse durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente en tanto ésta no sea inferior a 20°C ni superior a 40°C. De cada partida esterilizada se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se mantendrá por partes iguales en estufa a 37°C y 55°C durante seis días consecutivos. Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar para su expendio la partida correspondiente.

V. Las conservas de vegetales envasadas y antes de su cierre hermético y esterilización adecuada, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo).

### 003 FRUTAS UNTABLES/ CONFITURAS (CAP. X -Art 807 DEL CAA)

Estos productos podrán ser de uno o varios frutos, declarando siempre en la etiqueta la totalidad de las materias primas.

Parámetros que deberán cumplir: los sólidos solubles deberán ser como mínimo de un 45% o 45° Brix. Deberán utilizarse envases de primer uso. El producto deberá colocarse en el envase a una temperatura mínima de 80° C.

No podrá tener desarrollo de hongos o levaduras ni signos visibles de fermentación.

### 004 DULCES SOLIDOS (CAP. X -Art 811 DEL CAA)

Es la confitura elaborada por cocción de no menos de 45 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen.

Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 60% y queda permitido el empleo de gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado.

Se podrá elaborar el Dulce de papa o patata, aromatizado o no.

Deberá expenderse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta).

### 005 ALMÍBARES (CAP. X -Art 809 DEL CAA)

Se entiende a la confitura obtenida de la cocción de una solución de agua, azúcar, fructosa, miel o glucosa, y a uno de los siguientes ingredientes:

a) Trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados.

b) Hortalizas o tubérculos: pelados, enteros o fraccionados, frescos o conservados.

Las características deberán ser las siguientes, la fase líquida deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculo u hortaliza; será límpida y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

La fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles no menor de 72° Brix.

### 006 FRUTAS CONFITADAS / ABRILLANTADAS / ALMIBARADAS (CAP. X -Art 817 DEL CAA)

Con la denominación de Frutas y Hortalizas confitadas, se entienden los productos obtenidos por la cocción reiterada de las frutas u hortalizas en soluciones de concentraciones crecientes de sacarosa, azúcar invertido o miel hasta quedar completamente impregnados de azúcar.

Se denominará Frutas Almibaradas escurridas o Frutas escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre; Frutas glaseadas, las frutas confitadas cubiertas por una capa lisa y lustrosa de azúcares; Frutas escarchadas o abrillantadas, las frutas confitadas recubiertas de una capa de Azúcar cristalizado.

Estas no deberán presentar signos de fermentación ni desarrollo de hongos o levaduras.

El sabor, olor, textura y apariencia deberán ser característicos del producto.

### 007 CHOCOLATES (CAP. X -Art 788 DEL CAA)

Estos podrán elaborarse de distintas formas, con distintos ingredientes exceptuando los rellenos con cremas.

#### **008 BOMBONES DE FRUTA (CAP X Art. 786 Y 788 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código, adicionado o no con los aditivos que se detallan a continuación. Los bombones de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.

#### **009 TURRONES (CAP X Art. 800 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Turrón, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas brillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geoméricamente regular. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen):

- Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/m.
- Semillas, Mín: 30,0% m/m.
- Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

#### **010 GARRAPIÑADAS / MANI CON CHOCOLATE / PELADILLAS (CAP X Art. 792 y 793)**

Con la denominación de Garrapiñadas (almendras garrapiñadas de aspecto grumoso) o apiñadas, se entienden las almendras sanas, mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa grumosa de Azúcar caramelizado, de espesor variable. Las garrapiñadas preparadas con otras semillas deberán expendirse con la designación correspondiente: Maníes garapiñados, Maní con chocolate, etc.

Peladilla, se define como un producto elaborado con almendra sana, confitada. El mismo producto elaborado con maní será denominado: Peladilla de maní. Se admite sin declaración la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5% para dar consistencia a la capa exterior de azúcar.

#### **011 PANIFICADOS (CAP IX Art. 725 y 727 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Panificados, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios. El pan elaborado en la forma indicada en el artículo anterior y que responda a las mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como: Pan flauta, flautines, telera, pan máuser, pan de fonda, felipitos, rondines, rosetas, etc. Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes.

#### **012 GALLETITAS Y BIZCOCHOS (CAP IX- Art 760 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Galletitas y Bizcochos (Cakes, Crackers, Biscuits, etc.), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa podrá ser adicionada de:

- a) Enzimas apropiadas,
- b) Cloruro de sodio (sal),
- c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- d) Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, I-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- f) Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco,
- g) Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,
- h) Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos,
- i) Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no,
- j) Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados, k) Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el ARTÍCULO 760 bis del presente Código.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el ARTÍCULO 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el CAA, y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:

1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda: Galletitas dulces o Bizcochos dulces.
2. Cuando contengan sustancias aromatizantes, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.
3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente.

4. Cuando contengan sustancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

5. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta. Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente".

#### **013 FACTURAS (CAP IX-Art 757 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Facturas de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos para estos productos, que figuran en el ARTICULO 757 bis del CAA. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador. Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensaimadas, etc.

#### **014 ALFAJORES (CAP IX- Art. 761bis DEL CAA)**

Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido. Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código. Deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...)y/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado. A la denominación correspondiente podrá agregarse el nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiendo la palabra "tipo" en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas.

## 016 HARINAS ARTESANALES (CAP IX- Art 661 al 663 DEL CAA)

Con la denominación de Harina, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderá a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos anteriormente mencionados deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Humedad g/100 g	Cenizas g/100 g	Absorción g/100 g	Volumen pan
	Máximo	Máximo		Mínimo
0000	15,0	0,492	56-62	550
000	15,0	0,65	57-63	520
00	14,7	0,678	58-65	500
0	14,7	0,873	60-67	475
½0	14,5	1,350	-	-

Harinillas tipo	Humedad g/100g	Cenizas g/100 g	Tamizado
	Máximo	Máximo	
Primera	14,5	1,35-2,00	50, 60 y 80 XX sin residuo
Segunda	14,5	2,00-3,00	50 y 60 XX 8 XX hasta 10%

La  
será

humedad

determinada en condiciones tipificadas a 130°C durante 1 hora. Las cenizas serán determinadas a 900-920°C y calculadas sobre producto seco, admitiendo una tolerancia de hasta el 3% sobre los valores establecidos. Por absorción se entiende la cantidad de agua que absorben 100 g de harina. Por volumen de pan se entiende el volumen de pan que se obtiene con 100 g de harina. La autoridad sanitaria nacional de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería podrán modificar los valores analíticos correspondientes, cuando las circunstancias así lo aconsejen.

Estos productos se rotularán:

Harina o Harina de trigo con la tipificación que les corresponda. Las harinas destinadas exclusivamente a pastelería o fideería sólo cumplimentarán las exigencias establecidas en lo que respecta a humedad y cenizas.

Estas harinas se rotularán: Harina para pastelería o fideería, formando una sola frase, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Por debajo y con caracteres que podrán ser del mismo tamaño anterior, la tipificación (0000, 000, 00, etc., según corresponda). A los efectos de la ejecución del análisis de la harina tipo 000, se admitirá una tolerancia del 3% en más de la cifra de contenido de cenizas precedentemente establecida.

"Se entiende por Harina integral o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Según el grado de la molienda se admiten y distinguen tres tipos: Gruesa, Mediana y Fina. La humedad de estas harinas no será superior a 15,5 g/100 g y las cenizas no mayor de 2,30 g/100 g determinadas en la misma forma establecida en el Artículo 661.

Estos productos se rotularán:

Harina integral o Harina de Graham.

Por debajo y con caracteres semejantes a los empleados en su denominación, la tipificación

que les corresponda: Gruesa, Mediana o Fina".

Las harinas de otros cereales o leguminosas deberán denominarse de acuerdo a la materia o materias primas empleadas (harina de maíz, harina de arvejas, etc).

#### **017 ENCURTIDOS EN VINAGRE (CAP. XI -Art 972 DEL CAA)**

Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre de un solo uso.

Deberán cumplir con los siguientes requisitos: Los frutos serán sanos, limpios, y en estado de madurez adecuada. NO tendrán alteraciones producidas por agentes físicos químicos o biológicos.

El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C, no mayor de 3,5.

El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.

#### **018 HORTALIZAS EN VINAGRE/CHUTNEY (CAP. XI -Art 977 DEL CAA)**

Hortalizas en vinagre: Son los pepinillos, ajíes, cebollitas, etc, en una cobertura líquida con vinagre, envasados en un recipiente de único uso. Deberá cumplir con los siguientes requisitos: Las hortalizas deberán ser frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas. De consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración. El líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5.

Chutney: Es el encurtido elaborado con diversas hortalizas y frutas, adobado con una salsa hecha con vinagre de malta o de vino, manzanas ácidas, azúcares, jengibre y mostaza.

#### **019 FRACCIONAMIENTO DE MIEL Y DERIVADOS (CAP. X - Art 782 -RES GMC N° 015/94 Incorporada por Resolución MSyAS N° 003, 11.01.95 y sig)**

"Con la denominación de Miel o Miel de Abeja, se entiende el producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación. Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales, según su origen u obtención deberán responder a las siguientes definiciones: 1) Según su origen: Miel de flores: es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores. Miel de mielada: es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas o

presentes en ellas. Su color varía de pardo muy claro o verdoso a pardo oscuro. 2) Según su obtención: Miel de panal: es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción, sin larvas y comercializada en panales enteros operculados o en secciones de los mismos, Miel centrifugada: es la miel que se obtiene por centrifugación de los panales desoperculados y sin larvas. Miel prensada: es la miel que se obtiene por compresión de los panales sin larvas. Miel sobrecalentada: es la miel calentada que responde a las exigencias del Artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg, respectivamente. Se rotulará: Miel sobrecalentada o Miel de abeja sobrecalentada, formando una sola frase con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Se autoriza su comercialización al consumidor directo hasta una plazo no mayor de 12 meses a partir de la vigencia de esta Resolución, transcurrido el cual toda miel que presente estas características deberá ser considerada y rotulada como: Miel para uso industrial. Miel para uso industrial: es la miel que responde a las exigencias del Artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg respectivamente. Solamente podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios".

"La miel deberá responder a las siguientes características: a) Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propio. b) Agua, por refractometría, Máx: 18,0%. c) Cenizas a 550-600°C: Miel de flores, Máx: 0,6% Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx: 1,0%. d) Azúcares reductores (calculados como Azúcar invertido). Miel de flores: Mín: 65% Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Mín: 60% e) Sacarosa aparente. Miel de flores, Máx: 8% Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx: 10% f) Sólidos insolubles en agua, excepto en miel prensada, Máx: 0,1% Sólidos insolubles de agua de miel prensada, Máx: 0,5% g) Acidez, Máx: 40 miliequivalentes/kg. h) Índice de diastasa (Escala de Gothe), Mín: 8. i) Hidroximetilfurfural, Máx: 40 mg/kg. j) Dextrinas totales. Miel de flores, Máx: 3% En mieles con contenido natural bajo de enzimas, como mieles de cítricos, se admite: Índice de diastasa (Escala de Gothe): Mín: 3, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no sea mayor de 15 mg/kg. k) no deberá contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición. l) no presentará signos de fermentación ni ser efervescente. m) La acidez de la miel no deberá ser modificada artificialmente. n) no deberá contener ningún aditivo.

## 020 CERVEZA ARTESANAL (CAP Art. 1080 DEL CAA)

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros. La cerveza negra podrá ser azucarada. La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

### Clasificación de Cervezas

#### 1. Respecto al extracto primitivo

Cerveza liviana: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual al 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Cerveza: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y es menor de 12,0% en peso.

Cerveza Extra: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso.

Cerveza Fuerte: Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14,0% en peso.

## 2. Respecto al grado alcohólico

Cerveza sin alcohol: Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

Cerveza con alcohol o Cerveza: Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

## 3. Respecto al color

Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza: Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

Cerveza oscura o Cerveza negra: Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

Los ingredientes obligatorios de la cerveza son:

Agua, Cebada malteada, Lúpulo, Levadura de cerveza, Extracto de malta, Adjuntos cerveceros, Jugo o extracto de fruta, extractos o derivados.

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

Aspecto: La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

## 021 LICORES (CAP XIV Art. 1119 DEL CAA)

Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.

- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los

licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.

Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20° C.

El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.

Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente CAA, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares.

Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.

Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/ con..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizadas.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10% (peso/volumen) de miel.

Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes en alcohol del mismo origen."

## 022 VINOS (CAP XIII, Art. 1093 y siguientes del CAA)

Vinos genuinos: Los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción.

Vino Regional: Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen.

Se admiten los siguientes tipos generales de vinos: a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretes o rosados que son librados al consumo año a año después de terminada su elaboración y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los Vinos Finos o los Reserva.

b) Finos: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes

oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas), elaborados con técnicas adecuadas y sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración. c) Reserva: Son los vinos blancos, tintos, claretes o rosados que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años. En los rótulos de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

Los vinos y mistelas importados, para su inscripción, deberán acompañarse del certificado expedido por laboratorios del país de producción que hayan sido especialmente autorizados y deberán estar debidamente legalizados.

No se considerarán como vinos genuinos, seguidos de la mención de la zona de producción, los obtenidos por cortes de elaboraciones de distintas zonas de producción. Queda prohibida la mezcla de vinos importados entre sí, así como también la mezcla con vinos nacionales.

### 023 BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS (CAP XIV, Art 1110 y sig)

Bebida Alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% vol. y un máximo de 54% vol. a 20° C, y obtenido: a) Directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida. b) Por mezcla de una bebida alcohólica con: 1. Otra u otras bebidas alcohólicas; 2. Alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple; 3. Una o varias bebidas fermentadas, y 4. Una o varias bebidas. Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% vol. podrán también ser denominadas 'Bebidas Alcohólicas Espirituosas'. La denominación 'de cereales' o de otra materia prima (ej.: 'de fruta') solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola, utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada. Las bebidas alcohólicas a las que se les autoriza como ingrediente sustancias vegetales y/o sus extractos deberán utilizar las especies botánicas y cumplir con las restricciones de acuerdo con lo establecido en el presente Código. Se permite el uso de hojas sanas y limpias de Stevia Rebaudiana (Bertoni) Bertoni. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Consideranse aptas para el consumo humano las bebidas alcohólicas que cumplan, sin perjuicio de otras, las siguientes especificaciones de límites máximos, expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro: - Alcohol metílico 200 mg/100 ml (1) - Ácido cianhídrico 5 mg/100 ml - Furfural 5 mg/100 ml - Alcoholes superiores y aldehídos 5 g/l NOTA: (1) El nivel de 200 mg/100 ml de alcohol anhidro comprende a todas las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), excluyendo a las bebidas provenientes de destilados de mostos fermentados de pulpa de frutas o de orujos de uva, en cuyo caso el límite máximo es de hasta 700 mg/100 ml de alcohol anhidro. Asimismo no deben contener alcohol amílico, isopropílico, benzol, hidrocarburos, piridina o cualquier otra sustancia utilizada como desnaturizante de alcohol etílico o en la producción de alcohol anhidro. No deben contener igualmente contaminantes prohibidos o que superen los límites máximos establecidos en el presente Código”

#### 024 VINAGRES (CAP XVI, Art 1329 y sig)

"El vinagre cualquiera sea su origen, deberá tener caracteres organolépticos normales; aspecto, color, olor y sabor correspondientes a su designación; deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto (sano) para el consumo; deberá ser expedido en envase adecuado (no al detalle) con cierre hermético y etiquetado reglamentariamente, con constancia del año de elaboración y grado de acidez en lugar y con caracteres bien visibles. Esta última indicación deberá estar expresada en grados enteros sin fracciones. El vinagre obtenido de diversas materias primas, pero de un mismo origen, cereales por ejemplo, además de la designación genérica que le corresponde (Vinagre de cereal) será obligatorio que, a continuación o debajo, lleve indicados los nombres de las mismas, por ej: cebada y centeno; quedando expresamente prohibida la elaboración de vinagre con materias primas de distinto origen, por ej: fruta y cereal, y también, la mezcla de vinagre de distinto origen en todo tipo de establecimiento y los de un mismo origen en locales que no sean los de elaboración. En los casos permitidos no solamente deberá declararse la mezcla, sino también su proporción. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni aún cuando éstos sean del mismo origen (de frutas) y que la mezcla se declare en el rotulado. Tampoco se puede mezclar el vinagre de suero de leche con otros vinagres. Las materias primas que se utilicen (vino, miel, cerveza, sidra, aguardiente, brandy, alcohol, etc) no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del *Mycoderma aceti*. Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (fruta, cereal, miel, etc), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica o cualquier otra enfermedad y/o con vino procedente del prensado de las heces sobrantes de la vinificación o con restos de vinos sobrantes de casas de comida o despacho de bebidas".

"Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre, en un establecimiento elaborador o fraccionador de productos alimenticios en los que se utilice vinagre o en un comercio que lo venda al detalle deberá considerarse como destinado a la adulteración del producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción penal que corresponda".

"En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos: - La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal, con agua potable o deionizada. - El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina. - La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Arthemisia dracunculus* L.), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sápidos aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta. La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente. - El uso de levaduras seleccionadas de *Saccharomyces ellipsoideus*, la bacteria *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos. - La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre. - El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre

que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración. - La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado. - El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado. La rehidratación para el vinagre que, en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código. - El uso de aditivos según lo establecido en el presente Código. - La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza”.

#### **025 CHIMICHURRI (CAPXVI - Art. 1287 DEL CAA)**

Se entiende por Chimichurri o Adobo Criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

#### **026 BARRA DE CEREAL (CAP IX- Art. 643 y sig DEL CAA)**

Entiéndese por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc. Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados. En general no deben contener más de 15% de agua a 100°-105°C. Queda permitido el pulimento, lustre, abrillantado o glaseado de los cereales descortezados (arroz, cebada, etc), mediante glucosa o talco, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0,5% y blanqueado con anhídrido sulfuroso, tolerándose la presencia en el cereal de hasta 400 mg de SO<sub>2</sub> total por kg.

Queda prohibido el abrillantado con sangre de drago y resinas. Se prohíbe el empleo de la palabra Crema para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz y otros cereales, como también los nombres de fantasía para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.

Los cereales podrán presentarse como: 1. Cereales inflados (Puffed Cereals), obtenidos por procesos industriales adecuados mediante los cuales se rompe el endosperma y los granos se hinchan. 2. Cereales aplastados, laminados, cilindrados o roleados (Rolled Cereals), preparados con granos limpios liberados de sus tegumentos y que después de calentados o de ligera torrefacción se laminan convenientemente. 3. Cereales en copos (Flakes) preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados.

## 027 FRUTAS Y VERDURAS DESHIDRATADAS (CAP XI, art 819, 821, 824, 825, 879)

HORTALIZAS (Verduras-Legumbres) Con la denominación genérica de Hortaliza, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes puede utilizarse como alimento en su forma natural. La **designación de Verduras**, se reserva para distinguir las partes comestibles de color verde de las plantas aptas para la alimentación. La denominación de Legumbres, se reserva para designar a las frutas y semillas de las leguminosas.

Se entiende por Hortaliza seca o desecada, la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución, reservándose el nombre de secas para las obtenidas por exposición al aire y al sol, y desecadas o deshidratadas las que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o en estufas apropiadas.

Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser sanas, limpias, frescas, cosechadas en el estado de madurez adecuado y procesadas inmediatamente después de la cosecha.

Las verduras desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido en agua superior a 7% determinada a 100-105°C.

Las legumbres secas o deshidratadas no contendrán una cantidad mayor de 13% de agua, determinada a 100-105°C.

"Se entiende por Fruta destinada al consumo, el producto maduro procedente de la fructificación de un planta sana. Fruta Fresca: Es la que presenta una madurez adecuada y que manteniendo sus características organolépticas se consume al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas. Fruta Seca: Es la que en su estado de maduración adecuado presenta una disminución tal de su contenido acuoso que permite la conservación. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendras, castañas, etc). Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen. Fruta Deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen".

## 028 FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES (CAP XI, art 819, 821, 824, 825, 879, 885 y sig)

HORTALIZAS (Verduras-Legumbres) Con la denominación genérica de Hortaliza, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes puede utilizarse como alimento en su forma natural. La designación de Verduras, se reserva para distinguir las partes comestibles de color verde de las plantas aptas para la alimentación. La denominación de Legumbres, se reserva para designar a las frutas y semillas de las leguminosas.

Se entiende por Hortaliza seca o desecada, la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución, reservándose el nombre de secas para las obtenidas por exposición al

aire y al sol, y desecadas o deshidratadas las que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o en estufas apropiadas.

Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser sanas, limpias, frescas, cosechadas en el estado de madurez adecuado y procesadas inmediatamente después de la cosecha.

Las legumbres secas o deshidratadas no contendrán una cantidad mayor de 13% de agua, determinada a 100-105°C.

"Se entiende por Fruta destinada al consumo, el producto maduro procedente de la fructificación de un planta sana.

Fruta Seca: Es la que en su estado de maduración adecuado presenta una disminución tal de su contenido acuoso que permite la conservación. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendras, castañas, etc).

### 029 YERBA MATE Y TE (CAP XV Art. 1181 y sig, 1193, 1195 y sig)

Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L.

El té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o Té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enrollado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrollado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.
3. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento técnico, enrollado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
4. Té rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrollado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

La denominación de Té sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al Té negro y a sus infusiones.

El Té Negro que se expende bajo algunas de las denominaciones reconocidas internacionalmente que se mencionan a continuación deberá responder a las siguientes especificaciones:

I. Té de hojas enteras.

FOP, Flowery Orange Pekoe: Hojas largas, finas bien enrolladas, que poseen puntas o tips que se destacan por su color más claro.

OP, Orange Pekoe: Hojas largas, delgadas y flexibles, con partes doradas.

P, Pekoe: Muy similar al anterior pero de hojas más cortas, más gruesas y que no poseen tips o puntas.

PS, Pekoe Souchong: Té de hojas más cortas que el anterior.  
S, Souchong: Té con apariencia de bolillas. Parejo y sin hojas abiertas.  
Los tipos PS y S corresponden en general a las hojas más adultas del brote

## II. Té de hojas quebradas.

BOP, Broken Orange Pekoe: Se compone de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrollado o zarandeado. No debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede contener tips o puntas como el O.P.

BOPF, Broken Orange Pekoe Fannings: Similar al B.O.P. pero que pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas.

BP, Broken Pekoe: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, son chatas y lisas. Proviene de hojas sueltas.

BT, Broken Tea: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, chatas y lisas. Proviene de hojas adultas.

## III. Té de hojas quebradas en trozos pequeños.

F, Fannings: Similar al B.T. pero de trozos aun más pequeños. Carece de tips o puntas.

PF, Pekoe Fannings: Similar al anterior pero con tips o puntas.

D, Dust: Se presenta como polvo fino separado por zarandeo durante el proceso de elaboración del té.

Esta clasificación se basa en el tipo, tamaño y forma de la hoja de té seco, pero no tiene relación directa con su calidad.

El Té Verde que se vende bajo alguna de las siguientes denominaciones deberá responder a las especificaciones siguientes:

1. Té Hyson: Constituido por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.
2. Té Skin Hyson: Formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.
3. Té Pólvara, Gunpowder: Las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 mm de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragans*).
4. Té Perla o Imperial: Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 mm de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

El Té Verde o Negro que se expende envasado para el consumo deberá responder a las siguientes características:

- a) Tallos y pecíolos, Máx: 5,0%
- b) Humedad, a 100-105 C, Máx: 7,0%
- c) Cenizas totales a 500-550°C Método AOAC, s/producto seco, Máx: 8,0%
- d) Cenizas insolubles en HCl. Método AOAC s/producto seco, Máx: 1,0%
- e) Cenizas solubles en agua de las cenizas totales. Método AOAC, Mín: 45%
- f) Extracto acuoso. Método AOAC s/producto seco, Mín: 28%
- g) Cafeína. Método de Cortés s/producto seco, Mín: 1,6%

h) Tanino. Método AOAC s/producto seco, Mín: 7,5%

i) Fibra cruda. Método DNQ s/producto seco, Máx: 20%"

El Té deberá envasarse en envases bromatológicamente aptos.

Con la denominación de Yerba Mate o Yerba se entiende el producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales.

La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expenda deberá responder a las siguientes características:

a) Humedad (100-105°C): máx 9,5%

b) Cenizas totales (500-550°C): máx 9,0%, Método AOAC (sobre producto seco).

c) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v máx 1,5%

d) Cafeína: mín 0,6%, Método de Cortes (sobre producto seco).

e) "Extracto acuoso mínimo 25%, método AOAC (sobre producto seco).

f) Sustancias vegetales extrañas: máx 1,0%

g) Semillas de yerba mate: máx 1,0%

h) No deberá estar ardida, alterada o agotada.

Descripciones tomadas del Código Alimentario Argentino, que no es taxativa y, siempre y cuando, los productos enunciados y/o elaborados no contrapongan algún artículo de la misma norma, no mencionado en este resumen.