

Legislación Nacional

var disURL = '1284192/1284662/de_1013_1974.htm' ;document.write("");]]> DECRETO 1013/1974**CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO****Modificación** del 29/03/1974; publ. 29/04/1974Visto el expte. 2020-1270/-5, en el cual obra la presentación efectuada por el Departamento Bromatológico de la Subsecretarí-a de Salud Pública de la provincia de Entre Rí-os; el informe producido por la Comisión Provisoria del Código Alimentario Argentino de la Secretarí-a de Estado de Salud Pública del Ministerio de Bienestar Social, yConsiderando:Que resulta necesario tipificar de una manera uniforme los arroces que se comercializan en el paí-s.Que desde el punto de vista económico resulta conveniente el aprovechamiento máximo para la alimentación humana de todo producto alimenticio en tanto no presente riesgo alguno para la salud.Que la rotulación de los arroces debe efectuarse de acuerdo al tipo y calidad a la que corresponden.Que desde el punto de vista sanitario es conveniente establecer en los arroces un lí-mite máximo de impurezas y/o cuerpos extraños.Que a los fines del comercio internacional es conveniente adaptar nuestras reglamentaciones a las normas del ?Codex Alimentarius? F.A.O./O.M.S.Que el art. 20 del decreto ley 18284/1969 faculta al Poder Ejecutivo nacional a mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino.Por ello,**El presidente de la Nación Argentina decreta:Art. 1.â??** Modifi-canse los arts. 647 , 648 , 649 , 650 , 651 , 652 , 778 , 779 y 781 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados en la siguiente forma:**Art. 647.-** Con la denominación de arroz entero o arroz integral, se entiende el grano de ?*Oriza sativa L?*, descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos. Podrá contener como máximo: 14,0% de humedad y 0,60% de cenizas (500-550° C). Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arroz integral, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y se consignará con caracteres y en lugar bien visible el nombre de la variedad a la que pertenece.**Art. 648.-** Los distintos productos y subproductos derivados del arroz deberán responder a las siguientes definiciones y su rotulación deberá efectuarse en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad:*a)* Arroz pulido o arroz blanco: Es el grano sin pericarpio;*b)* Arroz perlado o arroz glaseado (glasé) o arroz estrella: Es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco;*c)* Arroz quebrado: Es el que presenta el grano partido en cualquier sentido, siempre que tenga un tamaño superior al 50% del grano entero. En el rótulo no deberá mencionarse la variedad a que corresponda;*d)* Arrocí-n o arrozí-n: Es el producto constituido por fragmentos de un tamaño menor del 50% del grano entero y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado. En el rótulo de este producto no deberá consignarse la variedad a que corresponde.Los productos y subproductos derivados del arroz no deberán contener en peso cantidades superiores a: 0,04% de anhí-drido sulfuroso; 0,50% de talco; 0,10% de semillas y/o cuerpos extraños.**Art. 649.-** De acuerdo a a sus caracterí-sticas morfológicas, los arroces se clasificarán en los siguientes tipos:*a)* Tipo grano largo:Subtipo A, doble Carolina: Corresponde a los arroces de mayor diámetro dentro del tipo similares a la variedad Fortuna.Subtipo B, largo fino: Corresponde a los arroces de menor diámetro dentro del tipo, similares a la variedad ?*Blue Bonnet?*;*b)* Tipo grano mediano Carolina: Corresponde a los arroces de grano mediano, similares a la variedad ?*Blue Rose?*;*c)* Tipo grano corto japonés: Corresponde a los arroces de grano corto, similares a la variedad ?*Yamaní-?*.Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase, debiendo consignarse con caracteres y en lugar bien visible:*a)* El tipo al que corresponde;*b)* La calidad, según lo establecen los arts. 651 o 652 (según corresponda).**Art. 650.-** A los efectos de establecer la calidad, serán considerados como defectuosos los granos de arroz que presenten una o más de las siguientes caracterí-sticas:*a)* Granos colorados o con estrí-as rojizas: Los que presenten una coloración o estrí-as de color rojizo;*b)* Granos enyesados o muertos: Los que presenten un aspecto almidonoso opaco;*c)* Granos panza blanca: Los que presenten una mancha almidonosa que abarque no menos de la mitad del grano;*d)* Granos manchados: Los que presenten puntos negros u oscuros en la superficie;*e)* Granos coloreados: Los que presenten cualquier color distinto al normal, excluidos los colorados o con estrí-as rojizas;*f)* Granos quebrados: Los que presenten menos del 50% de su estructura;*g)* Granos picados: Los que presenten picaduras de insectos o ácaros y tengan una mancha circular penetrante de color más oscuro que el grano.**Art. 651.-** Los arroces tipo grano largo y tipo grano mediano Carolina que se comercialicen con las designaciones de calidad cinco ceros (00000) o cuatro ceros (0000) podrán presentar (en número) las siguientes porcentualidades máximas de defectos: Granos defectuosos]]> Granos defectuosos

Calidad 00000	Calidad 0000	Colorados o estriados	5	10	Enyesados	2	4	Manchados o coloreados	1
4	Panza blanca	4	7	Quebrados	15	25	Picados	0	1