

## CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

### CAPÍTULO XII

#### BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

##### AGUA POTABLE

#### **Artículo 982 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)**

“Con las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios. Ambas deberán cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas siguientes:

##### Características físicas:

Turbiedad: máx. 3 N T U;  
Color: máx. 5 escala Pt-Co;  
Olor: sin olores extraños.

##### Características químicas:

pH: 6,5 - 8,5;  
pH sat.:  $\text{pH} \pm 0,2$ .

##### Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>) máx.: 0,20 mg/l;  
Antimonio máx.: 0,02 mg/l;  
Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;  
Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;  
Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;  
Bromato máx.: 0,01 mg/l;  
Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l;  
Cianuro (CN<sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;  
Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l;  
Cloruro (Cl<sup>-</sup>) máx.: 350 mg/l;  
Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l;  
Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;  
Dureza total (CaCO<sub>3</sub>) máx.: 400 mg/l;  
Fluoruro (F<sup>-</sup>): para los fluoruros la cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:  
- Temperatura media y máxima del año (°C) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1, 7:  
- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5:  
- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 - 17,6. contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 17,7 - 21,4, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), Límite inferior: 0,7; límite superior: 1,2;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 21,5 - 26,2, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,0;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 26,3 - 32,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8;

Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l;  
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;  
Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;  
Niquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;  
Nitrato (NO<sub>3</sub>-) máx.: 45 mg/l;  
Nitrito (NO<sub>2</sub>-) máx.: 0,10 mg/l;  
Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;  
Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;  
Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;  
Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l;  
Sulfatos (SO<sub>4</sub>=) máx.: 400 mg/l;  
Cloro activo residual (Cl) mín.: 0,2 mg/l.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.

**(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012):**

Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas" cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.

**Características Microbiológicas:**

Bacterias coliformes: NMP a 37 °C- 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.  
Escherichia coli: ausencia en 100 ml.  
Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

En la evaluación de la potabilidad del agua ubicada en reservorios de almacenamiento domiciliario deberá incluirse entre los parámetros microbiológicos a controlar el recuento de bacterias mesófilas en agar (APC - 24 hs. a 37 °C): en el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento. En las aguas ubicadas en los reservorios domiciliarios no es obligatoria la presencia de cloro activo.

**Contaminantes orgánicos:**

THM, máx.: 100 ug/l;  
Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;  
Clordano, máx.: 0,30 ug/l;  
DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;  
Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l;  
Lindano, máx.: 3,00 ug/l;  
Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;  
2,4 D, máx.: 100 ug/l;  
Benceno, máx.: 10 ug/l;  
Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;  
Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;  
1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;  
1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;  
Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;  
2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;  
Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;  
1,1 Dicloroetano, máx.: 0,30 ug/l;  
Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;  
1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;  
Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;  
Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;  
Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;  
Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;  
Paratión, máx.: 35 ug/l;  
Malatión, máx.: 35 ug/l.

Los tratamientos de potabilización que sea necesario realizar deberán ser puestos en conocimiento de la autoridad sanitaria competente”.

**Artículo 983 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)**

“Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo. La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes. Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C. Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

Características físicas:

Turbiedad, máx.: 3 N T U;  
Color máx.: 5 Escala Pt-Co:  
Olor: característico.

Características químicas:

pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>) máx.: 0,20 mg/l;  
Antimonio máx.: 0,02 mg/l;  
Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;  
Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;  
Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;  
Bromato máx.: 0,01 mg/l;  
Cadmio (Cd) máx. 0,01 mg/l;  
Cianuro (CN<sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;  
Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;  
Cloro residual (Cl) máx. 0,5 mg/l;  
Cloruro (Cl<sup>-</sup>) máx.: 350 mg/l;  
Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;  
Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;  
Fluoruro (F<sup>-</sup>), máx.: 2,0 mg/l;  
Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;  
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;  
Mercurio (Hg máx.: 0,001 mg/l;  
Niquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;  
Nitrato (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) máx.: 45 mg/l;  
Nitrito (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;  
Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;  
Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;  
Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;  
Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;  
Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>) máx.: 500 mg/l

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.

**(Modificado por Resolución Conjunta SPRel N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012):**

Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas" cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

**Características Microbiológicas:**

Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.

Escherichia coli: ausencia en 100 ml.

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml. En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

**Contaminantes orgánicos:**

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;

2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;

1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;

Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;

1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;

Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;

Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;

Metil Paratión, máx.: 7 ug/l;

Paratión, máx.: 35 ug/l;

Malatión, máx.: 35 ug/l.

Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código. Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

1) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.

2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.

3) Con tapas-rosca de aluminio y plástico adecuado o provistas de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado. En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente. Aquéllas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo. En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:

a) La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.

b) Marca registrada.

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.

d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.

e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.

f) Número de registro del producto y del establecimiento otorgados por autoridad sanitaria competente.

g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.

h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

i) La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural. No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.

En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente. Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

1) Lugar y/o situación de la captación del agua.

2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.

3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción. Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos. Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

### **ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS Nº 494 del 7.07.94) “ - CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:**

Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

Definiciones:

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

Requisitos para los Establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.

La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios. Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.

Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes. Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.

Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.

#### Requisitos de Higiene:

Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía.

El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.

#### Controles:

Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote”.

#### **Artículo 984**

Queda expresamente prohibido expender con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similares, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico.



**AGUAS MINERALES****Artículo 985 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94):**

1) "Definición: Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación.

2) Características: El agua mineral natural debe diferenciarse claramente del agua potabilizada o agua común para beber en razón de:

a) su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligo-elementos y/u otros constituyentes;

b) su pureza microbiológica original;

c) la constancia de su composición y temperatura en la captación las que deberán permanecer estables en el marco de las fluctuaciones naturales, en particular ante eventuales variaciones de caudal, aceptándose una variación de sus componentes mayoritarios de hasta el 20% respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.

3) Operaciones facultativas: Se admiten las siguiente operaciones:

a) la decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión, tales como arena, limo, arcilla u otras;

b) la separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aereación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;

c) la eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;

d) la incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;

e) el tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.

4) Operaciones prohibidas: una agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el inciso 3) del presente artículo.

5) Composición y factores de calidad:

a) Caracteres sensoriales:

Color: hasta 5 u (unidades de la escala Pt-Co),

Olor: característico, sin olores extraños

Sabor: característico, sin sabores extraños

Turbidez: hasta tres UT (unidades Jackson o nefelométricas);

b) Caracteres químicos y físico-químicos:

Arsénico: máximo 0,2 mg/l

Bario: máximo 1,0 mg/l

Boro (como H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub>): máximo 30 mg/l  
Bromo: máximo 6,0 mg/l  
Cadmio: máximo 0,01 mg/l  
Carbonatos (como CaCO<sub>3</sub>): máximo 600 mg/l  
Cloruro (como ión): máximo 900 mg/l  
Cobre: máximo 1,0 mg/l  
Flúor: máximo 2,0 mg/l  
Hierro: máximo 5,0 mg/l  
Iodo: máximo 8,5 mg/l  
Manganeso: máximo 2,0 mg/l  
Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO<sub>4</sub>, medio ácido): máximo 3,0 mg/l  
Nitratos (como ión nitrato): máximo 45,0 mg/l  
pH: entre 4 y 9  
Residuo seco soluble (180°C): no menor de 50 ni mayor de 2000 mg/l  
Selenio máximo 0,01 mg/l  
Sulfato (como ión): máximo 600 mg/l  
Sulfuro (como ión): máximo 0,05 mg/l  
Zinc: máximo 5,0 mg/l

c) Contaminantes:

Agentes tensioactivos: ausencia  
Cianuro (como ión): máximo 0,01 mg/l  
Cloro residual: ausencia  
Compuestos fenólicos: ausencia  
Cromo (VI): máximo 0,05 mg/l  
Hidrocarburos, aceites, grasas: ausencia  
Mercurio: máximo 0,001 mg/l  
Nitrito (como ión): máximo 0,1 mg/l  
Nitrógeno amoniacal (como ión amonio): máximo 0,2 mg/l  
Plomo: máximo 0,05 mg/l  
Productos indicadores de contaminación: ausencia  
Residuos de pesticidas: ausencia

d) Calidad microbiológica: en la captación y durante su comercialización el agua mineral natural deberá estar exenta de:

- I) Parásitos en 250 cc
- II) Escherichia coli, en 250 cc
- III) Estreptococos fecales, en 250 cc
- IV) Anaerobios esporulados sulfito reductores, en 50 cc
- V) Pseudomonas aeruginosa, en 250 cc

**Artículo 986 – (Resolución Conjunta SPReI N° 20/2010 y SAGyP N° 106/2010)**

Clasificación: las aguas minerales naturales se clasificarán de la siguiente manera:

1. De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco soluble a 180° C:

a) Oligominerales: residuo: entre 50 y 100 mg/l.

- b) De mineralización débil: residuo entre 101 y 500.
- c) De mineralización media: residuo entre 501 y 1500.
- d) De mineralización fuerte: residuo entre 1501 y 2000.

2. De acuerdo a su composición:

- Alcalina o bicarbonatada: contiene más de 600 mg/l de ión bicarbonato.
- Acidulada o carbogaseosa: contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre.
- Clorurada: contiene más de 500 mg/l de cloruro (expresado en cloruro de sodio).
- Cálrica: contiene más de 150 mg/l de calcio.
- Magnésica: contiene más de 50 mg/l de magnesio.
- Fluorada: contiene más de 1 mg/l de flúor.
- Ferruginosa: contiene más de 2 mg/l de hierro.
- Iodadas: contiene más de 1 mg/l de iodo.
- Sulfatadas: contiene más de 200 mg/l de ión sulfato.
- Sódicas: contiene más de 200 mg/l de ión sodio.
- Bajas en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio.

3. De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción:

- Atermales: 0° a 20° C.
- Hipotermas: 21° a 30° C.
- Mesotermas: 31° a 40° C.
- Hipertermas: más de 40° C.

4. De acuerdo al contenido gaseoso:

a) Naturalmente gaseosa: agua mineral natural cuyo tenor en gas carbónico proveniente de la fuente, luego de una eventual decantación y del embotellado, resulte igual al que se presentaba en la captación. Es permitida la reincorporación de gas proveniente de la misma fuente, en cantidad equivalente a la del gas liberado en esas operaciones con las tolerancias técnicas habituales.

b) Gasificada o con gas: agua mineral natural que ha sido carbonatada en el lugar de origen con gas carbónico procedente o no “de la fuente y que después de embotellada contiene una presión de gas no menor de 1,5 atmósferas a 21°C. En el caso de que el gas carbónico no provenga de la fuente deberá ser de grado alimentario.

c) No gasificada: agua mineral natural que no contiene gas carbónico”.

**Artículo 987 — (Resolución Conjunta SPyRS N° 12/2004 y SAGPyA N° 70/2004)**

Envases: Las aguas minerales naturales deberán ser envasadas en el lugar de origen salvo que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones hasta la planta de envasado mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.

Serán envasadas en los recipientes destinados directamente al consumidor.

Los recipientes de materiales poliméricos y los compuestos para su fabricación en las plantas deberán ser bromatológicamente aptos y estar previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Todo envase utilizado para el acondicionamiento de las aguas minerales naturales debe estar provisto de un dispositivo de cierre hermético inviolable destinado a evitar toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

Queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final".

**Artículo 988 – (Resolución Conjunta SPReI N° 20/2010 y SAGyP N° 106/2010)**

Rotulación: En la rotulación de las aguas minerales se consignarán los siguientes datos:

1. Indicaciones obligatorias:

- a) Denominación del producto mediante las expresiones: "Agua mineral natural de manantial de mesa" o "Agua mineral natural de manantial" o "Agua mineral natural de mesa" o "Agua mineral natural" con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, reservándose las dos primeras designaciones para aquellas aguas provenientes de fuentes surgentes naturales.
- b) Marca registrada.
- c) Nombre o razón social y domicilio de la planta productora.
- d) Contenido neto.
- e) Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 986, incs. 1 y 4, con caracteres y en lugar bien visibles. En el caso de la composición: inciso 2 con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la denominación de venta.
- f) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua de acuerdo a las disposiciones del Artículo 985, inc. 3, apartado b). Se consignará mediante expresiones tales como "deazufrada", y/o "deferrinizada".
- g) Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.
- h) Datos referidos a la composición o el resultado del análisis practicado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto. El contenido de sodio en todos los casos. Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológico.
- i) Números de registro del producto y del establecimiento otorgados por la autoridad sanitaria competente.
- j) Fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de..." llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente.
- k) Identificación de la partida o del día de elaboración, la que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.
- l) Cuando el envase supere los dos (2) litros deberán consignar en el rótulo las siguientes leyendas:
  - Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.
  - Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

## 2. Indicaciones optativas:

- a) Nombre de la fuente.
- b) Termalidad y/o radioactividad mediante las menciones "Temperatura (o radioactividad) en el punto de captación" o expresiones similares que no den lugar a confusión o engaño con respecto a que tales propiedades correspondan al agua en el momento de su captación y no al producto envasado".

### **Artículo 989 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Restricciones y prohibiciones:

1. La denominación de agua mineral queda exclusivamente reservada a las aguas minerales naturales
2. Queda prohibido comercializar bajo una misma marca aguas minerales naturales procedentes de diferentes localidades de origen. Queda prohibido tanto en los envases y en la rotulación cuanto en cualquier forma de publicidad, la utilización de indicaciones, denominaciones, marcas de fábrica o comerciales, imágenes, símbolos u otros signos figurativos o no que:
  - a) sugieran o atribuyan a un agua mineral natural propiedades de prevención, tratamiento o cura de cualquier tipo de enfermedad,
  - b) con respecto a un agua mineral natural sugieran o indiquen una característica que la misma no posea con respecto al origen, autorización de explotación, resultado de análisis, calificaciones o toda otra referencia análoga a las garantías de autenticidad
  - c) con respecto a un agua potable envasada o a aguas mineralizadas artificialmente sean susceptibles de crear confusión con un agua natural".

### **Artículo 990 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"El nombre de una localidad, pueblo, municipio o lugar podrá integrar el texto de una designación comercial o marca, siempre que se refiera a un agua mineral natural cuya fuente de explotación se encuentre en el lugar indicado por dicha designación comercial o marca.

Los nuevos productos a registrar como agua mineral natural deberán adoptar como marca una denominación que no induzca a confusión ni visual ni fonética con las anteriormente registradas".

### **Artículo 991 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"1) Toda agua mineral natural, antes de ser librada al consumo, así como la fuente que le da origen, tendrán que ser previamente aprobadas por la autoridad sanitaria competente, la que deberá apreciarlas en los siguientes aspectos:

- a) Geológicos e hidrogeológico
- b) Físico, químico y fisicoquímico
- c) Microbiológico

2) La autoridad sanitaria efectuará los análisis correspondientes del agua en estudio a fin de establecer su composición química, caracteres fisico-químicos y calidad microbiológica: Estos exámenes deberán ser repetidos íntegramente tres veces en un año, con periodicidad semestral, para poder considerar

completado en estos aspectos, el estudio previo a la evaluación. La metodología de análisis se consignará en el presente Código y será de carácter obligatorio a partir de la fecha de su publicación;

3) La empresa que explotará la fuente deberá presentar, conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto y de la planta, las siguientes informaciones:

1. Temperatura del agua en el momento de su captación
2. Radio-actinología del agua en el momento de su captación en el caso de fuente radioactiva
3. Caudal de la fuente
4. Situaciones exactas de las captaciones determinadas por su altitud y, en el plano topográfico, por un mapa en escala de 1:1000 como máximo.
5. Informe geológico detallado sobre el origen y la naturaleza de los terrenos
6. Estratigrafía del yacimiento hidrogeológico
7. Área de restricción proyectada en un perímetro alrededor de la fuente u otras medidas de protección contra las contaminaciones
8. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanques de almacenamiento, canalizaciones, maquinaria, equipos, materiales empleados
9. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada.

4) La autorización definitiva de explotación de una fuente, luego de ser aprobada el agua mineral natural que de ella proviene, quedará condicionada a la aprobación de las instalaciones de la planta y a que las operaciones se realicen con los debidos recaudos de higiene".

#### **Artículo 992 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento parcial o total de la fuente, perforaciones y/o instalaciones, deberá utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todo caso las tareas de limpieza y/o desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de captación y envasado que sólo podrá reiniciarse cuando el tenor en cloro activo o de cualquier otro desinfectante empleado en un examen de prueba del agua sea cero.

Los controles y ensayos a que dieran lugar los supuestos casos enunciados, así como toda otra evaluación al respecto no expresamente indicada, serán llevados a cabo en el laboratorio de la empresa cuya existencia determinan las disposiciones del Anexo I". (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118)

#### **Artículo 992bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Cualquier modificación en las condiciones de las eventuales operaciones facultativas autorizadas deben ser puestas en conocimiento de la autoridad sanitaria competente. Asimismo deberá serle comunicada toda variación permanente que se haya constatado en las características químicas del agua que supere las tolerancias admitidas, a fin de que pueda autorizar -si correspondiere- la continuación de la explotación".

**Artículo 993 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Todas las plantas de explotación de una fuente de agua mineral natural deberán ajustarse a las disposiciones y exigencias impuestas por el Anexo I (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118) y complementariamente a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos".

**Artículo 994 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Las aguas minerales naturales podrán ser utilizadas en la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios únicamente en el lugar de explotación de la fuente.

Los productos elaborados con agua mineral podrá hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero no podrán mencionar ninguna propiedad particular vinculada con la composición del agua mineral".

**Artículo 994bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Se entiende por Agua mineral aromatizada o saborizada el producto elaborado con agua mineral natural que cumpla con las exigencias del presente Código, adicionada de sustancias aromatizantes naturales de uso permitido.

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y químicos consignados en el Artículo 985, con la única excepción del contenido de materia orgánica.

El envase deberá responder a las exigencias del Artículo 987.

Este producto deberá ser elaborado exclusivamente en el lugar de explotación de la fuente.

El producto se rotulará en el cuerpo del envase "Agua Mineral Aromatizada (o Saborizada)", seguido de la leyenda "con sabor natural de ..." o "con aroma natural de ..." llenando el espacio en blanco con el sabor o aroma que lo caracteriza, con caracteres de buenas visibilidad y altura no mayor de 2/3 de la denominación del producto.

El producto carbonatado en el lugar de origen con dióxido de carbono, deberá consignar la indicación gasificado.

Deberá además consignar las indicaciones que correspondan establecidas en el Artículo 986 y cumplir con las restricciones señaladas en los Artículos 988, Inc 2), párrafo b); 989, Inc 2, párrafo a) y 990".

**Artículo 995 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 12/2004 y N° 70/2004)**

"Con la denominación de "Agua mineralizada artificialmente" se entiende al producto elaborado con agua potable adicionada de minerales de uso permitido, gasificada o no, envasada en recipientes bromatológicamente aptos, de cierre hermético e inviolable. Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

- a) Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescripto en el Artículo 985 de este Código.
- b) La presión de dióxido de carbono (cuando corresponda) no será menor de 1,5 atmósferas a 21°C.
- c) Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtengan o hubieren obtenido aguas minerales naturales. Este producto se rotulará: Agua Mineralizada

artificialmente con caracteres de buen tamaño realce y Visibilidad. Cuando el envase supere los dos (2) litros, deberán consignarse en el rótulo las siguientes leyendas:

— Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.

Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

En el rótulo deberá figurar además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la clasificación que le hubiere correspondido en razón de las sales añadidas según lo indicado en el Artículo 986, inc. 2, así como la expresión Gasificada o No Gasificada, según corresponda.

Deberá consignarse nombre o razón social, domicilio del elaborador y fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de ....." llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales".

Fuente: [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO\\_XII.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_XII.pdf)