



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-xxxx-xx-x del registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA y;

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos consideró necesario actualizar las normas que regulan los hongos comestibles contenidas en el Código Alimentario Argentino.

Que según consta en el Acta N° 64 de la Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) realizada el 20, 21 y 22 de abril de 2005 se crea el Grupo Ad Hoc Especies Vegetales.

Que el referido Grupo de Trabajo entendió necesario proceder a actualizar la regulación contenida en el Artículo 1249.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN Y RELACIONES
SANITARIAS Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS
RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.-. Incorpórase el Artículo 891 al Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 891: Con la denominación de hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

pertenecientes al Reino Fungi (Ascomicetes y Basidiomicetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana.

A los efectos de esta norma para hongos comestibles se entenderá por:

Rotos o aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de malla 15x15 mm en el caso de hongos frescos y de 5x5 mm en el caso de hongos secos.

Carbonizados: los hongos enteros o trozados con vestigios de daño por temperatura elevada en la superficie o quemado.

Con pié desprendido: los pies separados del sombrero.

Dañados por larvas: los que presentan hasta cuatro agujeros producidos por larvas.

Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de cuatro agujeros producidos por larvas.

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10 %.

Impurezas orgánicas: se entiende por impurezas orgánicas de origen vegetal la presencia de partes de plantas, como hojas y agujas de pino.

De acuerdo al origen se clasificarán en:

- A) Hongos silvestres comestibles: son aquellos colectados en la naturaleza y que crecen espontáneamente, considerando a los principales géneros:



Ministerio de Salud
 Secretaría de Políticas,
 Regulación y Relaciones Sanitarias

- 1) Géneros *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus* o *Phlebopus*: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo, amarillo rojizo o castaño oscuro; himenio poroide, con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene un gran número de poros amarillentos a castaños correspondientes cada uno a un tubo. Son las especies más importantes *Boletus aereus*, *B. edulis*, *B. loyo*, *B. pinicola*, *B. reticularius*, *Suillus granulatus*, *S. luteus*, *Xerocomus badius*, *X. crysenteron*, *Phlebopus bruchii*.
- 2) Género *Cantharellus*: Hongos con sombreros con forma plano convexa o bien, con forma de embudo; la superficie es lisa, naranja brillante a amarillo brillante, gris, marrón a pardo; margen ondulado. Himenio formado por venas semejantes a láminas, decurrentes, gruesas, subdistantes, de color variable claro. El pie es cilíndrico, sólido y aparece en posición central o excéntrica. Son las importantes *C. cibarius*, *C. lutescens*, *C. tubaeformis*. especies más
- 3) Género *Agaricus*: Hongos con sombrero carnoso, blanco, himenio lamelar, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después. Son las especies más importantes *Agaricus bisporus*, *A. campestris*, *A. blazei*, *A. pseudoargentinus*, *A. nivescens*.
- 4) Género *Lactarius*: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillento anaranjado; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color anaranjado. Son las especies más importantes *Lactarius deliciosus*, *L. vinosus*.
- 5) Género *Lepista*. Hongos con sombrero deprimido en el centro, color lavanda, pié cilíndrico no quebradizo; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color violáceo, lavanda o cremeo. Son las especies más importantes *Lepista nuda*, *L. sordida*.



Ministerio de Salud
 Secretaría de Políticas,
 Regulación y Relaciones Sanitarias

- 6) Género *Gymnopilus*: Hongos con sombrero carnoso, castaño ferrugineo a amarillento; himenio lamelar, pie robusto, castaño amarillento. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color amarillentas a ferrugineas, siendo la especie más representativa *Gymnopilus pampeanus*. Esta especie solamente se debe consumir en vinagre o escabechada.
- 7) Género *Tricholoma*. Hongos con sombrero carnoso, la cara inferior del sombrero tiene laminillas adnatas y sinuosas. Pie carnoso y robusto, siendo las especies más importantes *T. portentosum*, *T. fusipes*, *T. terreum*.
- 8) Género *Russula*: Hongos con sombrero carnoso, plano o deprimido en el centro de colores muy variables, la cara inferior del sombrero tiene laminillas, frágiles y quebradizas. Pie corto y robusto. Carecen de latex. Son las especies más importantes *Russula auranta*, *R. cyanoxantha*, *R. vesca*, *R. virescens*.
- 9) Género *Morchella*: Hongos estipitados, cónicos, con crestas longitudinales que convergen hacia el ápice y trabéculas transversales, pié cilíndrico, blanquecino a leonado. Son las especies más importantes *Morchella conica*, *M. elata*, *M. esculenta*, *M. intermedia*, *M. hortensis*.
- 10) Género *Tuber*: Hongos hipogeos con ascocarpo más o menos redondeado de color típicamente oscuro o más claras, recubiertas de pequeñas verrugas. Siendo las especies más importantes *Tuber aestivum*, *T. albidum*, *T. brumale*, *T. magnatum*, *T. melanosporum*, *T. mesentericum*, *T. uncinatum*.
- 11) Género *Cytaria*: hongos ascomicetes con fructificaciones del tipo estroma, globosas blancas o amarillentas de carne gelatinosa y firme. Son las especies más importantes *C. darwinii*, *C. harioti*, *C. hookeri*, *C. johowii*.
- 12) Género *Auricularia*: hongos basidiomicetes auriforme a orbiculado de textura gomosa-gelatinosa. Siendo las especies más importantes *A. auricula*, *A. fuscusucinea*, *A. polytricha*.



Ministerio de Salud
 Secretaría de Políticas,
 Regulación y Relaciones Sanitarias

B) Hongos comestibles de cultivo: son aquellos que se obtienen mediante prácticas de producción sembrando el micelio en sustratos específicos, debidamente pasterizados o esterilizados considerando los principales géneros:

- 1) Género *Agaricus*. En especial *A. bisporus*, *A. bitorquis* y *A. blazei*. Comercialmente conocidos como Champiñones.
- 2) Género *Lentinula* o *Lentinus*. En especial *Lentinula edodes*. Comercialmente conocido como shiitake.
- 3) Género *Pleurotus*. En especial *P. ostreatus*, *P. pulmonarius*, *P. - citrinopileatus*, *P. djamor* , *P. eryngii*, *P. albidus* y *P. sajor caju*. Comercialmente conocidos como hongos ostras.
- 4) Género *Agrocybe*. En especial *Agrocybe aegerita*. Comercialmente conocido como “seta del chopo” o “pioppino”.
- 5) Género *Grifola*. En especial *G. frondosa*. Comercialmente conocido como maitake.
- 6) Género *Polyporus*. En especial *P. umbellatus*. Comercialmente conocido como “Chorei maitake”.
- 7) Género *Flammulina*. En especial *F. velutipes*. Comercialmente conocido como “enokitake”.
- 8) Género *Volvariella*. En especial *V. volvacea*. Comercialmente conocido como “paddy straw mushroom”.
- 9) *Stropharia rugoso-annulata*. Comercialmente conocido como “king stropharia”.
- 10) Género *Hericium*. En especial *H. erinaceus*. Comercialmente conocido como “melena de león”.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

- 11) Género *Tremella*. En especial *T. fuciformis*. Comercialmente conocido como “silver ear”.
- 12) Género *Auricularia*. En especial *A. auricula*. Comercialmente conocido como “oreja de cerdo”.
- 13) Género *Hypsizygus*. En especial *H. ulmarius*. Comercialmente conocido como “hongo del olmo”.

De acuerdo al contenido acuoso se clasifican en:

- 1) Hongos frescos: llamados así a los de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Deberán dar cumplimiento a las siguientes condiciones:

Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, deberán ser de una misma especie; en caso de contener más de una, deberá indicarse en el rótulo.

El número de pie no excederá al de sombreros.

No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.

Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.

Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libre de insectos, gusanos o larvas.

Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie.

Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Silvestres

De Cultivo



Ministerio de Salud
 Secretaría de Políticas,
 Regulación y Relaciones Sanitarias

	%Máximos m/m	
Impurezas Minerales	1,0	0,5
Impurezas Orgánicas	0,3	5,0
Dañados por larvas	5,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	2,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0

Los hongos frescos podrán presentarse: * Enteros

* Trozados.

Este producto se rotulará teniendo en cuenta su origen (silvestres o de cultivo), es decir, hongos frescos silvestres u hongos frescos de cultivo. Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, se consignará las características del producto, respetando las normas vigentes de rotulado.

2) Hongos secos: con esta denominación se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo); reservándose el nombre de desecados para los obtenidos por exposición al aire y al sol y deshidratados a los que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o estufas apropiadas.

Se denominan hongos liofilizados a aquellos que han sido congelados con eliminación del hielo por sublimación.

Deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Los hongos secos contenidos en un mismo envase deberán ser de una misma especie; en caso de contener más de una deberá indicarse en el rótulo

Estarán en perfecto estado de conservación, libres de insectos, gusanos y larvas.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Presentarán el sabor y aromas propios de la especie o especies en caso de mezclas.

El envase será bromatológicamente apto.

Se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Hasta un 6% de humedad para los hongos deshidratados y hasta un 12% para los hongos desecados.
- b) Una cantidad no mayor de 10% de cenizas totales, a 500/550°C.
- c)

	Silvestres	De Cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Orgánicas	0,02	0,02
Impurezas Minerales	2	2
Dañados por Larvas	20	1
Gravemente dañados por larvas	10	0,5
Rotos o Aplastados	6	6
Carbonizados	2	2

Los hongos secos y liofilizados podrán presentarse:

- 1) Enteros: producto que mantiene la integridad de sus partes al que se le podrá acortar el pie.
- 2) Trozados: se refiere a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes (trozos o lonjas).



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

- 3) Molidos: que corresponden a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grano tal que pase por un tamiz de malla de 200 micras.

El contenido de humedad a 100/105 °C será:

Hongo seco molido grueso, máximo	13,0% m/m
Hongo seco molido fino, máximo	9,0% m/m

Este producto se rotulará Hongos Secos, teniendo en cuenta las normas vigentes de rotulado.

Cuando se trate de una combinación de hongos secos se deberá agregar en el rótulo el vocablo MEZCLA, indicando las especies.

ARTÍCULO 2º.-. Incorpórase el Artículo 891 bis al Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 891 bis: Los hongos de cultivo, comestibles y frescos que cumplan con las especificaciones del presente Código, podrán ser sometidos a la acción de la energía ionizante con la finalidad de prolongar su vida útil.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones del artículo 174 del presente Código.

La dosis de radiación absorbida deberá ser: no menor que 1,0 kGy y no mayor que 3,0 kGy como dosis mínima y máxima respectivamente.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) los hongos de cultivo, comestibles y frescos deberán:

1. ser cosechados con grado de madurez comercial.
2. ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

3. ser envasados con materiales de envase acordes con lo especificado en el Inciso b) del presente artículo y conservados hasta su irradiación a una temperatura no mayor que 15°C con una Humedad relativa ambiente mayor del 90%.

4. Ser irradiados dentro de las 24 hs. posteriores a la cosecha.

5. Luego de su recolección, no ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

b) La Irradiación y comercialización podrá efectuarse:

1. En envases o envolturas que correspondan a las exigencias de los artículos 184 y 207 del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor.

Los materiales de envase deberán ser bromatológicamente aptos, resistentes a las dosis de radiación empleadas, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y la vida útil de los hongos irradiados.

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

1) Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 un de espesor.

2) Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 un de espesor.

II. En contenedores de distribución provistos de una envoltura que reúna las características previamente señaladas en este Inc. Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

c. El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el Artículo 174 y los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

1. "Conservar refrigerado" o "Conservar entre 10°C a 15°C o similar".

2. Fecha de Irradiación: (Día, mes. año).

d) Los hongos frescos sólo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

- a) debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el Artículo 174 del presente Código y
- b) que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.
- e) Los hongos irradiados deberán ser almacenados con su envase integro, en lugar refrigerado a una temperatura no mayor de 15°C, y con una Humedad relativa ambiente mayor del 90%.

ARTÍCULO 3º.- Deróguense los Artículos 1249 y 1249 bis del Código Alimentario Argentino

ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE