

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 186/2012 y 938/2012

Modificación.

Bs. As., 31/10/2012

VISTO la Ley N° 18.284, el Capítulo XV del Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-0047-2110-1813-04-5 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se originan a raíz de una solicitud de aprobación de uso opcional de equivalentes de manteca de cacao efectuada por la empresa Godfrid.

Que los adelantos tecnológicos permiten el uso de nuevas materias primas y procesos que deben ser contemplados en la legislación alimentaria nacional para su utilización.

Que resulta conveniente adecuar las especificaciones para los productos contemplados en el Capítulo XV “Productos Estimulantes y Fruitivos” - Cacao y Chocolate del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), a los parámetros internacionales.

Que el tema ha sido analizado por el grupo Ad-hoc “Equivalentes de manteca de Cacao” de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), y recomendó la modificación de los artículos 1137, 1138, 1140, 1140 bis, 1141, 1142, 1143, 1144, 1145, 1146, 1147, 1148, 1149, 1150, 1151, 1152, 1153, 1154, 1155, 1156, 1157, 1158, 1159, del C.A.A.

Que resulta necesario incluir los artículos 1139 bis, 1141 bis, 1142 bis, 1143 bis, 1144 bis y 1148 bis al C.A.A. y derogar los artículos 1157 bis y 1160 del citado ordenamiento legal.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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

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

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el Artículo 1137 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1137: Se entiende por Cacao en grano o Granos de cacao a la semilla del Cacaotero (*Theobroma cacao* L) fermentada y desecada; libre de insectos y de materia extraña; con una humedad Máx: de 8,0%.

Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano, deberán estar exentos de: granos con olor a humo u otros olores anormales, granos partidos, fragmentos de granos, trozos de cáscara, admitiéndose la siguiente tolerancia para:

- a) Granos mohosos, Máx: 4,0 unidades/100g
- b) Granos pizarrosos, Máx: 8,0 unidades/100g
- c) Granos dañados por insectos, germinados o aplastados, Total Máx: 6,0 unidades/100 g.

Se entenderá por:

Grano partido: al que le falte un fragmento, siendo la parte que falta equivalente a menos de la mitad.

Fragmento de grano: al trozo de grano igual o menor que la mitad del original.

Grano dañado por insectos: el que en su parte interna contenga insectos en cualquier estado de desarrollo o que presente señales de daño causado por los mismos y que sea visible a simple vista.

Grano mohoso: el que a simple vista presente mohos en su parte interna o externa.

Grano aplastado: el que presente cotiledones delgados próximos a aplastarse.

Grano germinado: el que presente su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen.

Grano pizarroso: el que presente un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierto por un corte longitudinal a través del centro.

La denominación de venta de este producto será: Cacao en grano o Granos de Cacao”.

Art. 2º — Sustitúyese el Artículo 1138 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1138: Se entiende por Cacao tostado y descascarillado, a los granos de cacao tostados y quebrados que contengan como máximo 1,75% p/p de cáscara y que se les ha eliminado el germen, tegumentos y demás impurezas.

La denominación de venta de este producto será: Cacao Tostado Descascarillado o Cacao Tostado sin Cáscara”.

Art. 3º — Sustitúyese el Artículo 1139 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1139: Se entiende por Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao, al producto obtenido por desintegración mecánica de granos de cacao tostados o no, descascarillados (como está definido en el artículo 1138), sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 8,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 4,0%
- c) Cenizas insolubles en HCl, Máx: 0,3%
- d) Cenizas insolubles en agua, Máx: 3,0%
- e) Almidón de cacao, Máx: 8,5%
- f) Fibra bruta, Máx: 3,0%
- g) Cáscara de cacao, sobre producto seco y desgrasado, Máx: 4,0%
- h) Grasas de cacao: 45,0 a 58,0%
- i) Alcaloides (Teobromina y Cafeína): 1,0 a 4,0%
- j) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será: Pasta de Cacao, Masa de Cacao o Licor de Cacao.”

Art. 4º — Incorpórase el Artículo 1139 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1139 bis: Se entiende por Pasta de Cacao Alcalinizada/Alcalina, Masa de Cacao Alcalinizada/ Alcalina o Licor de cacao Alcalinizado/Alcalino a la Pasta, Masa o Licor de Cacao tratado con cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao.

Deberá cumplir con las condiciones indicadas en el Artículo 1139 con excepción del punto b) que serán:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: Pasta de Cacao Alcalinizada/Alcalina, Masa de Cacao Alcalinizada/Alcalina o Licor de Cacao Alcalinizado/Alcalino.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato,	0,5

	potasio (mono) tartrato	
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 5° — Sustitúyese el Artículo 1140 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1140: Se entiende por Torta de Cacao el producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao, con extracción parcial de la materia grasa.

Su contenido en grasa de cacao debe ser superior al 8% y podrá contener hasta un 6% de cascarilla y germen sobre producto seco y desgrasado.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao”.

Art. 6° — Sustitúyese el Artículo 1140 bis del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1140 bis: Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina al producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao alcalinizado, con extracción parcial de la materia grasa.

Su contenido en grasa de cacao debe ser superior al 8% y podrá contener hasta un 6% de cascarilla y germen sobre producto seco y desgrasado.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: Tarta de Cacao Alcalinizada/Alcalina.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 7º — Sustitúyese el Artículo 1141 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1141: Se entiende por Torta de Cacao Desgrasada o Desmantecada a la torta de cacao a la que se le ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido.

No deberá contener residuos valorables del solvente utilizado y previa desodorización podrá utilizarse con fines alimenticios.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Desgrasada o Torta de Cacao Desmantecada”.

Art. 8º — Incorpórase el Artículo 1141 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1141 bis: Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada Desmantecada a la torta de cacao alcalina a la que se le ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido.

No deberá contener residuos valorables del solvente utilizado y previa desodorización podrá utilizarse con fines alimenticios.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desmantecada.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 9º — Sustitúyese el Artículo 1142 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1142: Se entiende por Cacao en Polvo al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Humedad: Máx. 9%

b) Grasa de cacao: Mín. 8%

c) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 3,75% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 10. — Incorpórase el Artículo 1142 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1142 bis: Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en

Polvo Alcalinizado/Alcalino al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao alcalina (Artículo 1140 bis).

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Humedad: Máx. 9%

b) Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

c) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5

337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Para el caso de Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino se admiten además los aditivos que se detallan a continuación:

ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)	<i>quantum satis</i>

Art. 11. — Sustitúyese el Artículo 1143 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1143: Se entiende por Cacao en Polvo Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao desgrasada.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Humedad: Máx. 9%

b) Grasa de cacao: Máx. 8%

c) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 3,75% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Desgrasado o Cacao en Polvo Desmantecado.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 12. — Incorpórase el Artículo 1143 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1143 bis: Se entiende por Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao alcalina desgrasada que responda a lo establecido en el Artículo 1141 bis.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) Humedad: Máx. 9%

b) Grasa de cacao: Máx. 8%

c) Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

d) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Desgrasado o Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desmantecado.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato	0,5

	doble	
338	Acido Fosfórico	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 13. — Sustitúyese el Artículo 1144 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1144: Se entiende por Cacao en Polvo Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo que responda a lo establecido en el Artículo 1142 con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

La denominación de venta de este producto será “Cacao en Polvo Dulce”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g

	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0

Art. 14. — Incorpórase el Artículo 1144 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1144 bis: Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado Dulce, o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo solubilizado alcalinizado/alcalino que responda a lo establecido en el Artículo 1142 bis con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado Dulce o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>

Art. 15. — Sustitúyese el Artículo 1145 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1145: Alimentos con cacao para preparar bebidas.

Para los alimentos con cacao en polvo para la preparación de bebidas se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio hidrógeno orto-fosfato	0,2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Acido diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5

477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1

435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Acido diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5

492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
480	Sodio dioctil sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10

Art. 16. — Sustitúyese el Artículo 1146 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1146: Se entiende por Grasa de cacao o Manteca de cacao, a la materia grasa extraída por prensado del cacao tostado y descascarillado, o de la pasta/masa/licor de cacao.

Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación la palabra “desodorizada”.

Deberá presentar un color blanco o blanco amarillento; olor y sabor característicos y responder a los siguientes valores:

Punto de fusión: 30 a 35°C

Índice de refracción a 40°C: 1,453 a 1,459

Peso específico relativo, 40°C/20°C: 0,898 a 0,904

Número de ácido, mg KOH/g, Máx: 4,0

Índice de yodo (Wijs): 33 a 43

Materia volátil a 105°C, Máx: 0,2%

Substancias insolubles en hexano, Máx: 0,05%

Hierro, como Fe, Máx: 0,5 mg/kg

Contaminantes (arsénico y plomo), según las exigencias de grasas vegetales del presente Código.

Índice de saponificación: 192 a 197

Insaponificable (éter de petróleo) Máx: 0,35%

No se autoriza el uso de aditivos.”

Art. 17. — Sustitúyese el Artículo 1147 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1147: Se entiende por Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) a una grasa distinta a la de cacao, que se obtiene a partir de grasas vegetales, no hidrogenadas.

Su composición en triglicéridos debe ser similar a la de la manteca de cacao.

Deberá ser una grasa vegetal no láurica, constituida principalmente por triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt, y StOSt (en donde P, O, St representan ácido palmítico, ácido oleico, ácido esteárico respectivamente), miscible en cualquier proporción con manteca de cacao, compatible con sus propiedades físicas (punto de fusión, necesidad de una etapa de temperado), presentar color blanco o blanco amarillento, olor y sabor, neutros y, responder a los parámetros establecidos en el artículo 1146.

Para su elaboración podrá ser adicionado de los aditivos contemplados en los artículos 523 bis y 550.

El Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), se utilizará en forma opcional permitiéndose su empleo únicamente en los productos de chocolate y en una proporción máxima de 5% sobre producto terminado (deducido el peso total de cualquier otro ingrediente permitido según artículo 1156 (chocolate mezclado con otros ingredientes) y 1158 (chocolate relleno)”, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao”.

Art. 18. — Sustitúyese el Artículo 1148 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1148: Se entiende por Chocolate o Chocolate Dulce al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0

	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 16,0%
- e) Azúcares: Máx: 68,0%
- f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate o Chocolate dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta:
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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Cuando el chocolate contenga entre 46,0% y 55,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo o Chocolate semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 46,0%, la denominación de venta podrá ser: Chocolate amargo.

Cuando el chocolate contenga como mínimo un 30% de grasa de cacao, blando y de fácil fusión, la denominación de venta podrá ser Chocolate Fundente o Chocolate Fondant.”

Art. 19. — Incorpórase el Artículo 1148 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1148 bis: Se entiende por Chocolate para taza al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC) y con harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, en una proporción máxima de 8,0%.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	

407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 14,0%
- e) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- f) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate para taza.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 20. — Sustitúyese el Artículo 1149 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1149: Se entiende por Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración

		máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>

	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- d) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 12,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- i) Contaminantes (arsénico, plomo, cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche.

Cuando el chocolate contenga entre 40% y 50% de azúcares (excluida la lactosa), la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo con leche o Chocolate semidulce con leche.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 40% (excluida la lactosa) la denominación

podrá ser: Chocolate amargo con leche.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 21. — Sustitúyese el Artículo 1150 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1150: Se entiende por Chocolate con leche descremada al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche descremada o leche evaporada descremada o en polvo descremada y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%

b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%

- c) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- d) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 14,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche: Máx: 0,5%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche descremada.

Cuando el chocolate contenga entre 40% y 50% de azúcares (excluida la lactosa), la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo con leche descremada o Chocolate semidulce con leche descremada.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 40% (excluida la lactosa) la denominación podrá ser: Chocolate amargo con leche descremada.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 22. — Sustitúyese el Artículo 1151 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1151: Se entiende por Chocolate con crema al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con crema y/o extracto seco de crema y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que		<i>quantum satis</i>

imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 18,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, sobre extracto seco Mín: 4,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Máx: 12,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche, sobre extracto seco Mín: 7,0%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con crema.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 23. — Sustitúyese el Artículo 1152 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1152: Se entiende por Chocolate blanco al producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao, sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea, con o sin el agregado de Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0

442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Manteca de cacao, Mín: 25,0%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 20,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- e) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- f) Azúcares: deducida la lactosa, Máx: 55,0%

g) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.

h) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate blanco.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 24. — Sustitúyese el Artículo 1153 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1153: Se entiende por Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	

407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- e) Azúcares: Máx: 50,0%
- f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda “PARA...” completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERIA, PASTELERIA, BIZCOCHERIA, HELADERIA).

Cuando el chocolate de cobertura contenga entre 35,0% y 45,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate de cobertura semiamargo o Chocolate de cobertura semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 35,0%, la denominación de venta podrá ser: Chocolate de cobertura amargo”.

Art. 25. — Sustitúyese el Artículo 1154 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1154: Se entiende por Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de

elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5

491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- d) Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 10,5%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%

h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.

i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMAS DE MANTECA DE CACAO”.

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda “PARA...” completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERIA, PASTELERIA, BIZCOCHERIA, HELADERIA).

Cuando el chocolate con leche de cobertura contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate con leche de cobertura semiamargo o Chocolate con leche de cobertura semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 35,0%, la denominación de venta podrá ser: Chocolate con leche de cobertura amargo.”

Art. 26. — Sustitúyese el Artículo 1155 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1155: Se entiende por Chocolate blanco de cobertura al producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g

	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Manteca de cacao, Mín: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 15,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- e) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%
- f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate blanco de cobertura.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda “PARA ...” completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERIA, PASTELERIA, BIZCOCHERIA, HELADERIA).”

Art. 27. — Sustitúyese el Artículo 1156 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1156: Los productos obtenidos por la mezcla de chocolate con productos tales como semillas enteras o fraccionadas de: almendras, avellanas, nueces, maní tostado y descascarillado, cereales, frutas confitadas, miel u otros productos debidamente autorizados, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación.
- b) La cantidad de chocolate de cada unidad debe ser mayor al 60,0% del peso total del producto.
- c) Los productos mezclados con el chocolate deberán responder a las características que les son propias y a las especificaciones establecidas en el presente Código.
- d) Los productos mezclados con el chocolate, deberán encontrarse en una proporción mayor al 8,0% en peso del total del producto, a excepción de los ingredientes tales como cereales inflados, que podrán estar en una proporción no menor al 5,0% en peso del total del producto.
- e) Además de los aditivos admitidos para cada tipo de chocolate podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

La denominación de venta de estos productos será: “Chocolate..... con.....”, según corresponda, llenando el primer espacio en blanco con la denominación de venta del chocolate y el segundo espacio en blanco con el nombre del o de los productos agregados en caso de mezcla y en orden decreciente de sus proporciones.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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. Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 28. — Sustitúyese el Artículo 1157 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1157: En los productos obtenidos a partir de coberturas de chocolate con ingredientes además de los aditivos admitidos para estos productos podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

Queda prohibido denominar cobertura a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas en los artículos 1153, 1154, 1155, descriptos precedentemente.

Art. 29. — Sustitúyese el Artículo 1158 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1158: Se entiende por Chocolate relleno, el producto elaborado en la misma forma y con los mismos ingredientes que el chocolate al que responde su denominación y que presentándose en forma de bloques, barras, tabletas, etc., contengan en su interior sustancias alimenticias permitidas.

Esta designación no se aplica a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería o por helado.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El componente chocolate deberá responder a la composición correspondiente a su denominación.
- b) El contenido en chocolate de cada unidad será superior a 40,0% en peso del total del producto.
- c) En los chocolates rellenos además de los aditivos permitidos para cada uno de los tipos de chocolates podrán encontrarse:
 - 1) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y
 - 2) los aditivos indicados a continuación para otros rellenos:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5

355	Acido Atípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa

310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005

123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140(ii)	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141(i)	Clorofila Cúprica	<i>quantum satis</i>
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	<i>quantum satis</i>

150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	<i>quantum satis</i>
153	Carbón vegetal	<i>quantum satis</i>
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	<i>quantum satis</i>
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Páprika/Capsantina/Capsorubina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaína	<i>quantum satis</i>
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)

202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroésteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de	0,5

	Ac.ricinoleico interesterificado	
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5

432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Acidos Fosfatídicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroésteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de poliglic. de Ac. ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5

492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
1520	Propilenglicol	0,10

d) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate relleno, completando el espacio en blanco con la denominación de venta del chocolate según corresponda.

Cuando el relleno sea una sustancia única o una mezcla de sustancias identificables, la denominación de venta será: Chocolate ... relleno con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias que lo componen.

Cuando el chocolate y/o el relleno contengan sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: 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.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Art. 30. — Sustitúyese el Artículo 1159 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1159: Se entiende por Cascarilla o Cascarilla de cacao a las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación. Queda expresamente prohibido su agregado a cacaos o chocolates.

La denominación de venta de este producto será: Cascarilla o Cascarilla de cacao”.

Art. 31. — Derógase el Artículo 1157 bis del Capítulo XV “Productos Estimulantes y Frutivos” del Código Alimentario Argentino.

Art. 32. — Derógase el Artículo 1160 del Capítulo XV “Productos Estimulantes y Frutivos” del Código Alimentario Argentino.

Art. 33. — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación.

Art. 34. — Regístrese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, comuníquese a las autoridades provinciales y al Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires. Cumplido. Archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.