

que es conveniente establecer una clasificación apropiada de los distintos tipos de caramelos sobre la base de sus características y las composiciones autorizadas en su elaboración; que el proyecto que se adjunta fue aprobado por la Comisión Nacional del Código Alimentario Argentino en la Sesión Plenaria realizada los días 12 y 13 de Julio de 1958, como consta en el Acta N° 52; que se ha expedido en estas actuaciones la Dirección de Asuntos Jurídicos; que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el art. 1º Inc. 4º del artículo 1 del Decreto N° 10175.

A. Ministro de Salud y Acción Social
Resuelve:

Artículo 1º — Modifíquese el Artículo 769 del Código Alimentario Argentino e incorpórese el Artículo 769 bis, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

"Artículo 769. — Con la denominación genérica de Caramelo se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos conguados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adiccionados de los siguientes ingredientes:
a) Leche y sus derivados.
b) Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas.
c) Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, crocos de cereales.
d) Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación.
e) Productos estimulantes o frutivos.
f) Alcohol, licores, bebidas alcohólicas.
g) Aceites y/o grasas comestibles, hidrogenados o no. Cuando se rotulen "de leche" no podrán incluir grasas hidrogenadas.
h) Sal colorado de sodio.

Queda permitido el empleo de los ingredientes aditivos autorizados por el presente Código:

- 1) Ácidos orgánicos y/o sus sales alcalinas, aisladamente o en mezclas.
- 2) Gelificantes, espesantes, aglutinantes, emulsionantes y neutralizantes
- 3) Esencias naturales y/o sintéticas
- 4) Colorantes naturales o de síntesis consignados en el Art. 1.384 Inca. III y 2).
- 5) Antioxidantes consignados en el Art. 523 bis y en las proporciones que correspondan según su contenido graso.
- 6) Sorbitol, máximo 8% p/p.

Los caramelos se podrán presentar recubiertos parcial o totalmente por baño de repostería. Sólo podrá mencionarse en el rotulado la paliltra chocolate en el caso de que el revestimiento sea cobertura de chocolate.

De acuerdo a su consistencia se clasificarán en:

Caramelos duros: son los constituidos por una masa altamente concentrada de estructura amorfa y quebradiza.

Caramelos blandos: son los constituidos por una masa plástica. Presentarán un contenido máximo de humedad del 10 por ciento y un contenido máximo de sustancias grasas, hidrogenadas o no, o sus mezclas, del 8 por ciento.

Caramelos masticables: son los constituidos por una masa plástica semielástica. Presentarán un contenido máximo de humedad del 16 por ciento y de sustancias grasas, hidrogenadas o no, o sus mezclas, del 8 por ciento.

Según su naturaleza y componentes se denominarán de la siguiente manera:

- Caramelos duros ácidos: elaborados con la adición de ácidos orgánicos, aromáticos, con o sin colorantes autorizados.
- Caramelos duros de frutas: elaborados con jugo y/o pulpas de frutas, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.
- Caramelos duros de otros sabores: elaborados con el agregado de uno o más de los ingredientes consignados en el presente artículo, Inca. c, d y e, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.
- Caramelos duros rellenos: presentan una fracción externa dura y una interna de consistencia variable. Cuando se utilice pasta a base de chocolate deberá consignarse expresamente en el rotulado.
- Caramelos duros crocantes: presentan consistencia frágil y quebradiza. Los productos previamente descritos se rotularán según correspondiere de acuerdo a sus componentes y a la esencia natural empleada: "Caramelos duros ácidos de..." o "Caramelos duros de X" donde X designa la esencia correspondiente o "Caramelos duros de..." o "Caramelos duros rellenos de..." o "Caramelos crocantes de...". Cuando se empleen esencias artificiales en todos los casos deberán denominarse: "Caramelos duros sabor a..." llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.
- Caramelos blandos de leche: elaborados con la adición de leche entera o descremada y/o sus derivados. Deberán contener un mínimo de sólidos no grasos de leche de 8 por ciento. No podrán ser adiccionados de esencias artificiales los con sabor a leche y/o crema.
- Caramelos blandos de otros sabores: elaborados con uno o varios de los robots ingredientes mencionados en el presente artículo.

Estos productos se rotularán según correspondiere por sus componentes: "Caramelos blandos de...", Cuando se emplee una esencia artificial en todos los casos deberán denominarse: "Caramelos blandos sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

— Caramelos masticables de distintos sabores: elaborados con los ingredientes mencionados en el presente artículo, a los que se incorporan sustancias autorizadas por el presente Código que le confieren elasticidad como gelatina, dextrina, almidón y gomas.

— Caramelos masticables rellenos: constituidos por una fracción externa que responde a la descripción de caramelos masticables y una interna rellena de consistencia variable.

Los productos se rotularán según correspondiere, de acuerdo a sus componentes principales: "Caramelos masticables de..." o "Caramelos masticables rellenos sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

— Chupetín es el producto constituido por cualquiera de los caramelos descritos en el presente artículo, adiccionados de un agente no comestible, de naturaleza autorizada por la Administración Sanitaria competente.

Estos productos se rotularán: "Chupetín de caramelo...", llenando el espacio en blanco de acuerdo a la base de caramelo empleada.

Cuando los caramelos se exponen al consumidor en forma aislada y su presentación individual no supera los 10 g deberán figurar en el envoltorio los números de registro de establecimiento elaborador y de producto alimentario, debiendo constar en el envase original de fábrica que los contiene la rotulación que exige el presente Código.

Cuando en mismo envase contenga una mezcla de diferentes caramelos deberá figurar en el mismo la leyenda: "Caramelos variados" con sus respectivos porcentajes.

"Artículo 769 bis. — Con la denominación de Goma de mascar o mastear de chicle, goma para hacer bucheos o globos, o chicle globo, se entienden los productos elaborados con una base de goma de mascar que consiste en una o más de las sustancias siguientes:

MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Modifícase en lo referente a caramelos y chicles.

RESOLUCION

Nº 374

del 28 de 8/58

FINO el Expediente Nº 2020-045786 B del Registro de la Secretaría de Salud; y CONSIDERANDO:

Que el artículo 769 del Código Alimentario Argentino trata sobre caramelos y chicles;

Que resulta conveniente separar de dicho artículo la parte correspondiente a chicles;

Que es necesario actualizar los componentes y aditivos empleados en la elaboración de chicles así como las denominaciones de los mismos.

a) Gommas naturales de origen vegetal, que cumplan las especificaciones del Food Chemical Codex:

Familia	Géneros y especies
— Sapotaceae	
Chicle	Manilkara zapotilla (Gill) y Manilkara tobi (Gill)
Chiquibul	Manilkara zapotilla (Gill)
Gomma mexicana	Manilkara zapotilla (Gill) y Manilkara tobi (Gill)
Gutta bang-kang	Ficus sp. (Ficus sp.)
Gutta Katiau	Ficus sp. (Ficus sp.)
Mascaranduba blanca (y el extracto libre de solvente de resina de Mascaranduba Lalata)	Mascaranduba guianensis Clarke (Sintónimo: Sideroxylon guianense)
Mascaranduba chocolate	Manilkara huberi (Dunk.) Chevroler
Mopero	Manilkara sellowensis Gill
Muddinha (resaca lha)	Manilkara zapotilla (Gill) y Manilkara chicle (Gill)
Chicle venezolano	Micratholis (Sintónimo: Sideroxylon) cecropia
	Manilkara williamii Standley y especies relacionadas
— Apocynaceae	
Delung	Drya costulata Hook. f. y Drya kwil Hook. f.
Leche aspi (ceva)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.
Tridate	Couma macrocarpa Barb. Rodr. y Couma wittii (Mart.) Muell. Arg.
Pertilo	Couma macrocarpa Barb. Rodr. y Couma wittii (Mart.) Muell. Arg.
— Moraceae	
Leche de vaca	Brodiaea utilis (H. B. K.) Fritsch y Pouteria species; también Lumnitzera standleyi (Woodson), Morachino (Apocynaceae)
Miser Gutta	Ficus platyphylla Del.
Toum (turo)	Castilla fallax Crook
— Euforbiaceae	
Chicle	Chlorococcolus (Sintónimo: Jatropha) chlorococcolus Lindell y Chlorococcolus leptocarpus (Cott. y Galk.) Mc Vaughn
Gomma natural (células de látex)	Hevea brasiliensis

b) Gommas sintéticas:

Especificaciones

Gomma de hidrococcolus	Polímero básico F.C.C.
Copolímero de hidrococcolus-preno (gomma-bolio)	Polímero básico F.C.C.
Poliisobuteno	Peso molecular mínimo 200.000 (F.C.C.)
Poliisobuteno	Peso molecular máximo 2.000 (F.C.C.)
Acetato de polibuteno	Peso molecular mínimo 2.000 F.C.C.
c) Parafina de síntesis	
(Proceso Fisher-Tropsch)	C.A.A.
Ceras minerales (de parafina y microcristalina)	C.A.A.
Cera de abeja	C.A.A.
Cera de Carnauba	C.A.A.
Cera de salvado de arroz	F.C.C.
Cera de candelilla	F.C.C.
d) Ester de glicerol y resina de colofonia parcialmente hidrogenada	
Ester de glicerol y resina de colofonia hidrogenada	F.C.C.
Ester de glicerol y resina de colofonia de materia parcialmente hidrogenada	F.C.C.
Ester de glicerol y resina de colofonia de materia	F.C.C.
Ester de glicerol y resina de colofonia "mix"	F.C.C.
Ester de pentacritrol y resina de colofonia de materia parcialmente hidrogenada	F.C.C.
Ester de pentacritrol y resina de colofonia de materia	F.C.C.
Ester metílico de resina de colofonia	F.C.C.
e) Acido esteárico	
Esteárico de sodio	FAO Food and Nutrition Paper No 31B
Esteárico de potasio	FAO Food and Nutrition Paper No 31B
Lanolina	F.C.C.
Monos y diglicéridos	C.A.A.
Resina terpénica natural	F.C.C.
Resina terpénica sintética	F.C.C.
Bálsamo del Perú	C.A.A.
Bálsamo de Tolu	C.A.A.

Podrán contener los siguientes ingredientes y aditivos:

- 1) Azúcares nutritivos, féculas y almidones, admitidos por el presente Código.
- 2) Materias colorantes naturales y sintéticas autorizadas (art. 1004 números 1 y 2). Se admite la coloración con estrovolina en cantidad de hasta 25 mg/kg de producto terminado.
- 3) Conservantes de salado: C.A.A.
- 4) Conservantes de magnesio: C.A.A.
- 5) Conservantes de calcio: C.A.A.
- 6) Conservantes de magnesio: C.A.A.
- 7) Sustancias aromáticas admitidas por el presente Código.
- 8) Antioxidantes autorizados y sus mezclas (según el art. 1005 No); máx. 200 mg/kg de producto terminado.
- 9) Saborizantes: máx. 5%.

Estos productos se rotularán "chicle" o "gomma de mascar" con la indicación "chicle a...", llenando el espacio en blanco según los atributos característicos que los caracterizan.

Deberá consignarse en el rotulado la lista de ingredientes y aditivos en el orden decreciente de sus proporciones, pudiendo no ser consignada la base de goma. Cuando los chicles se expendan al consumidor en forma alolada deberán figurar en el

envase, como mínimo, los números de registro de establecimiento elaborador y de producto alimentario, debiendo consignarse en el envase original de fábrica que los contenga, la rotulación que exige el presente Código.

Art. 2º — Acudase a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución un plazo de noventa (90) días a partir de su publicación en el Boletín Oficial, dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas, las condiciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3º — Regístrase, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial el contenido y actúese.

Storani