

**MINISTERIO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL**
CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO
Modificase en lo referente a alimentos azucarados.
**RESOLUCION
RGEXTRE
Nº 623**
De As. 13886
VISTO el Expediente Nº 2020-S.748/86-1, del Registro de la Secretaría de Salud, y

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino, legislado en su Capítulo X sobre alimentos azucarados; Que es necesario definir los baños de repostería y establecer exigencias de composición y microbiológicas de estos productos; Que el proyecto que se adjunta fue aprobado por la Comisión Nacional del Código Alimentario Argentino en su 11.ª Sesión Plurinacional del 12, 13 y 14 de junio de 1986, según consta en el Acta Nº 52;

Que se ha expedido en estas actuaciones la Dirección de Asuntos Jurídicos; Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º, inciso h), apartado 1, del Decreto Nº 101/85;

Por ello,

El Ministro
de Salud y Acción Social
Resuelve:

Artículo 1º — Incorporase al Código Alimentario Argentino el artículo 74, bis, el que quedará redactado en la siguiente forma:

"Artículo 74 bis — Se entiende por baños de repostería los productos que se definen a continuación:

1) **Baño de repostería:** Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de algunos de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao suavizado, torta de cacao, torta de cacao soluble, pasta de cacao, pasta de cacao soluble, azúcar común, azúcar blanco, aceites y grasas vegetales hidrogenados (artículo 548), u sólidos de leche de tina o de leche condensada (artículo 549), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bicertería y heladería, no así bombones. Deberá contener no menos de 10 por ciento de sólidos no grasos de cacao.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

a) Emulsionantes (sin declaración en el rótulo) los mencionados en el artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

b) Sustancias aromatizantes: las permitidas por el presente Código.

No podrá contener cáscaras de semillas de cacao ni leguminosos (cascaras de semillas de cacahúes o almendras, tostados y molidos). Este producto se rotulará "baño de repostería" cuando contenga esencias naturales, vainillina, etil vainillina, o cuando contenga inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de estas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberán declararse en la forma citada: "con esencia artificial de..." o "con sabor a..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que lo caracteriza.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, los ingredientes, el peso neto y año de elaboración.

Cuando contenga más de 45 por ciento de azúcares podrá rotularse "baño de repostería dulce"; cuando contenga entre 35 y 45 por ciento de azúcares podrá rotularse "baño de repostería semiamargo" o "baño de repostería amargo"; y cuando contenga menos de 35 por ciento de azúcares, podrá rotularse "baño de repostería amargo".

Podrá indicarse en el rótulo el uso a que se destina mediante las expresiones: "baño de repostería para alfajores", "baño de repostería para helados", según el caso.

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: chocolate y cobertura, para designar a estos productos.

2) **Baño de repostería con leche:** Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de algunos de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao suavizado, torta de cacao, torta de cacao soluble, pasta de cacao, pasta de cacao soluble, azúcar común, azúcar blanco, aceites y grasas vegetales hidrogenados (artículo 548), u sólidos de leche de tina o de leche condensada (artículo 549), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bicertería y heladería, no así bombones. Deberá contener no menos de 4 por ciento de sólidos no grasos de cacao y no menos de

7,5 por ciento de sólidos de leche. Para su elaboración podrá ser adicionado de:

a) Emulsionantes (sin declaración en el rótulo) los mencionados en el artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

b) Sustancias aromatizantes: las permitidas por el presente Código con excepción de las de sabor a leche.

No podrá contener cáscaras de semillas de cacao ni leguminosos (cascaras de semillas de cacahúes o almendras, tostados y molidos).

Este producto se rotulará "baño de repostería con leche". Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etil vainillina, o cuando contenga inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de estas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberán declararse en la forma citada: "con esencia artificial de..." o "con sabor a..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que lo caracteriza.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, los ingredientes, peso neto y año de elaboración.

Cuando contenga más de 45 por ciento de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse "baño de repostería dulce con leche"; cuando contenga entre 35 y 45 por ciento de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse "baño de repostería con leche semiamargo" o "baño de repostería con leche amargo"; y cuando contenga menos de 35 por ciento de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse "baño de repostería con leche amargo".

Podrá indicarse en el rótulo el uso a que se destina mediante las expresiones: "baño de repostería con leche para alfajores", "baño de repostería con leche para helados", según el caso.

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: chocolate blanco y cobertura de chocolate con leche, para designar a estos productos.

3) **Baño de repostería fantasía:** Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración, a partir de algunos de los siguientes ingredientes: azúcares (azúcar blanco, azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenados (artículo 548), sólidos de leche de tina o de leche condensada (artículo 549), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, bicertería, pastelería y heladería, no así bombones. Deberá contener no más de 50 por ciento de azúcares.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

a) Emulsionantes (sin declaración en el rótulo) los mencionados en el artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

b) Sustancias aromatizantes: las permitidas por el presente Código.

c) Colorantes: los colorantes naturales (artículo 1124, incisos 1 y 2), excluidos los pigmentos, excluyendo la imitación del color chocolate.

Este producto se rotulará "baño de repostería fantasía" o "baño de repostería fantasía con..." según el caso, por ejemplo: "baño de repostería fantasía blanco".

Cuando contenga esencias naturales, especias, vainillina, etil vainillina, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de estas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberán declararse en la forma citada: "con esencia artificial de..." o "con sabor a..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imita.

Deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, los ingredientes, peso neto y año de elaboración.

Podrá indicarse en el rótulo el uso a que se destina mediante expresiones tales como: "baño de repostería fantasía verde para pastelería".

Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: chocolate blanco y cobertura de chocolate blanco, para designar baños de repostería de este color.

Los distintos tipos de baños de repostería definidos en los incisos 1), 2) y 3) deberán cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

- Recuento total en placa: máx. $2 \cdot 10^6$ g
- Salmonella: ausencia en 25 g
- Escherichia coli: ausencia en 0,1 g
- Coliformes: máx. 10 g
- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: ausencia en 0,1 g
- Clostridia sulfito reductores: ausencia en 0,1 g
- Hongos y levaduras: máx. 100 g
- Aflatoxinas: máx. 0,005 mg/kg

En los productos alimentarios en los cuales se utilice el baño de repostería como recubrimiento, deberá figurar en la cara principal del rótulo y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad: "recubierto con baño de repostería", llenando el espacio en blanco con el tipo que correspondiera y la declaración de la presencia de aceites y grasas vegetales hidrogenados o no, en caso que los contenga.

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

Art. 3º — Regístrese, comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y Archivos.

Boletín