

CAPÍTULO XV

PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

CACAO Y CHOCOLATE

Artículo 1137 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“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”.

Artículo 1138 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“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”.

Artículo 1139 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“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."

**Artículo 1139 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
-----	--	-----

**Artículo 1140 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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”.

**Artículo 1140 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1141 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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”.

**Artículo 1141 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1142 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: FUNCIÓN / 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 Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1142 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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).
- d)

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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos 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>

**Artículo 1143 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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:

- Humedad: Máx. 9%
- Grasa de cacao: Máx. 8%
- 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: FUNCIÓN / 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 Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1143 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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:

- Humedad: Máx. 9%
- Grasa de cacao: Máx. 8%
- 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 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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Ácido 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 Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1144 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: FUNCIÓN / 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 Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1144 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos 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>

**Artículo 1145 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: FUNCIÓN/ 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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio hidrógeno orto-fosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
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 Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Ésteres 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 P ₂ O ₅)
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 Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido 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

**Artículo 1146 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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.”

Artículo 1146 bis - (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Para los alimentos con cacao para preparar bebidas se admiten los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
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 como BPF por el presente Código		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
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 con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-taárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
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 Lactilato	0,5
482	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		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
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 con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
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 Lactilato	0,5
482	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		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10

**Artículo 1147 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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”.

**Artículo 1148 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos 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:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 16,0%
- Azúcares: Máx: 68,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- 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."

**Artículo 1148 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	

330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos 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:

- Humedad a 100-105°C, Máx 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 14,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- 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".

Artículo 1149 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos 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:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de leche, Mín: 12,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- Grasas de leche, Mín: 3,5%
- Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- 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".

**Artículo 1150 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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 Ácidos 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:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- 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".

**Artículo 1151 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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 Ácidos 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".

Artículo 1152 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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 Ácidos 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".

Artículo 1153 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
---------------------------	------------------------------	--

ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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 Ácidos 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:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Azúcares: Máx: 50,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- 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 (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA).

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”.

**Artículo 1154 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

”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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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 Ácidos 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:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- Sólidos no grasos de leche, Mín: 10,5%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- 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 ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA).

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."

**Artículo 1155 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido 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 Ácidos 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 (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA)."

**Artículo 1156 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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".

**Artículo 1157 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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 artículo 1153, 1154, 1155, descriptos precedentemente."

Artículo 1157 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012. [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

**Artículo 1158 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"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 este 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: FUNCIÓN/ Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (relenos no efervescentes)	0,5
334	Ácido Tartárico (relenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5
355	Ácido 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 P ₂ O ₅)
	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, Ácido 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 Caustico	<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 (Sintetico Identico 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	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	<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	Ácido 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) 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 Ácidos Fosfatídicos	0,5
472e	Ésteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Ésteres 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 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>
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 P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
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 Ácidos Fosfáticos	0,5
472e	Ésteres de Mono- y Digliceridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Ésteres 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".

Artículo 1159 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"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."

Artículo 1160 – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012. [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

Artículo 1161

Queda expresamente prohibido agregar a los cacaos o chocolates: cascarilla de cacao, sustancias inertes, sustancias conservadoras, antioxidantes, así como cualquier otra sustancia no contemplada para estos productos alimenticios.

Artículo 1162

Los antioxidantes de uso permitido en los llamados chocolates de fantasía y chocolates rellenos, provendrán exclusivamente de los alimentos distintos al chocolate empleados en cada caso, siempre y cuando para ellos exista una permisión al respecto.

CAFE Y SUCEDÁNEOS

Artículo 1163

Con la denominación de Café, Café verde, Café crudo se entiende las semillas sanas y limpias del Coffea arabica L y de otras especies del mismo género, despojadas de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación, al sol, y no privadas de su cafeína. El café verde o crudo que circule, se tenga en depósitos o se venda en el comercio, no debe presentar más de: 10% de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas, tallos y pedúnculos), 1% de piedras y polvo, 13% de agua determinada a 100-105°C, 5% de cenizas totales determinadas a 500-550°C, 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y 0,6% de cloro total en cenizas.

Deberá contener no menos de 0,9% de cafeína.

Será considerado inepto para el consumo el café crudo o verde alterado, adulterado o que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 1 a 8 inclusive de la Tabla Oficial Brasileña para la Clasificación de Café, oficializada por el Ministerio de Hacienda de los Estados Unidos del Brasil.

Artículo 1164 - (Dec 112, 12.1.76)

Los cafés que se expendan con la indicación de su procedencia deberán responder a las características respectivas. Si se expenden en grano, éstos deberán ser de color, forma y tamaño razonablemente uniformes y del tipo que se declare: redondos (Borbón-Moka), ovales cortos (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón puntudo), etcétera.

Queda permitido:

a) La mezcla de café en granos de distintas procedencias, siempre que en el rótulo se consigne cuantitativamente los componentes y en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

b) La mezcla de café en grano tostado con café en grano tostado o torrado con azúcares, siempre que en el rótulo se consigne cuantitativamente los componentes en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Queda prohibido el expendio de mezclas de café de distinto origen geográfico con la indicación de una sola procedencia".

Artículo 1165 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 76/2007 y N° 224/2007)

"Con la denominación de Café tostado, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos.

El café tostado en grano o molido que se tenga en depósito, circule, se exponga o se expendan, deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Aspecto homogéneo y buenas características organolépticas.

b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 5,0 %

c) Cenizas, a 500-550°C, sobre prod. seco, Máx: 5,0 %

d) Cenizas insolubles en HCl al 10%, Máx: 1,0 %

e) Extracto metílico, Máx: 12 %

f) Extracto acuoso: 21 a 33 %

g) Cafeína, Mín: 0,9 %

h) Cloruros, en Cl, en 100g cenizas, Máx: 0,7%

i) Sulfato, en SO₃, en 100g cenizas, Máx: 4,0 %

El extracto metílico será determinado según técnica descrita en Anales de la Asociación Química 29-153-(1941).

La cafeína determinada según técnica de F.F.Cortés, (Rev. Soc. Bras. Química 4 - 105, 1933).

Este producto se rotulará: Café tostado en grano o molido, según corresponda. Con caracteres y en lugar bien visible, deberá figurar: mes y año de elaboración".

Artículo 1166 - (Res MSyAS 24, 14.08.95)

"Con la denominación de Café tostado o torrado con ..., se entiende el producto resultante de la tostación del café en presencia de azúcares caramelizables incluidos en el presente Código".

(Dec 112, 12.1.76) "El café tostado o torrado con azúcares deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 8,0 %

b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 5,0 %

- c) Cloruros, en Cl, sobre substancia seca, Máx: 0,06%
- d) Sulfatos, en SO₃, sobre substancia seca, Máx: 0,25%
- e) Azúcares caramelizados, Máx: 10,0 %
- f) Extracto acuoso seco, Máx: 38,0 %
- g) Cafeína, sobre producto libre de azúcares caramelizados, Mín: 0,90%

Este producto se rotulará Café tostado o torrado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar empleado.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible la forma de presentación (en grano o molido) y de igual modo deberá figurar en el rótulo: peso neto, mes y año de elaboración y envasado.

Los cloruros y sulfatos serán determinados según técnica descrita en An. Direc. Nac. Química, 10-36-1957.

Los azúcares caramelizados serán determinados según técnica descrita en An. Asoc. Química Argentina, 29-169-1941.

La cafeína será determinada según la técnica de F.D.Cortez, descrita en Rev. Soc. Bras. Química, 4-105-1933".

Artículo 1167 - (Dec 748, 18.3.77)

"Los cafés tostados y los torrados con azúcares (en grano o molido) serán considerados ineptos para el consumo cuando tengan más de 180 días de envasados. Quedan excluidos los que se encuentren envasados al vacío, con gases inertes o en envase cuya hermeticidad asegure la conservación del producto.

Queda prohibida la tenencia, depósito y expendio de mezclas de café tostado con café torrado con azúcares, molidos, envasados con anterioridad al acto de su molienda en presencia del adquirente".

Artículo 1168

Queda prohibida a los detallistas o revendedores la tenencia y venta de café molido suelto. Estos sólo podrán tener y vender cafés molidos (tostados o torrados) de venta autorizada, que estén en envases cerrados por los elaboradores y cuyo rotulado responda a las exigencias oficiales.

Artículo 1169

Con el nombre de Café en copos, Café en virutas (Coffee Flakes), se entiende el producto obtenido haciendo pasar café tostado molido y humedecido ligeramente, por entre cilindros de superficie lisa y pulida, a presión elevada.

Debe envasarse al vacío o substituirse el aire del interior del envase por gases inertes.

Artículo 1170

Con la denominación de Café descafeinado, se entiende únicamente el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína.

No debe contener más de 0,20% de cafeína.

Artículo 1171

Con la designación de Café sin cafeína, se entiende el café que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,10% de cafeína.

Artículo 1172

Los cafés descafeinados o sin cafeína no contendrán más de 25 mg/kg de tricloroetileno residual.

Artículo 1173

Queda prohibido vender bajo la denominación de Café descafeinado o sin cafeína u otro equivalente, cafés pobres, agotados, restos de café y sucedáneos.

Artículo 1174 - (Res 1701, 21.9.84)

"Con las denominaciones de Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.

No contendrán más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Su contenido en hidratos de carbono totales luego de hidrólisis total no excederá de 45,0%, expresado en glucosa.

El pH de una solución al 2% en agua destilada y a 20°C estará comprendido entre 4,0 y 6,0.

Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.

Este producto se rotulará Café soluble o Café instantáneo o Extracto en polvo de café o Café concentrado en polvo.

En el rótulo principal deberá figurar peso neto y en aquél o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café.

Índice de acidez, Máx: 15"

Índice de iodo (Wijs): 80 - 110

Índice de refracción a 25°C : 1,465 - 1,480

Índice de saponificación: 165 a 199

Insaponificable, Máx: 10,0 %

Peso específico: 0,915 a 0,952

Artículo 1174bis - (Dec 51, 10.7.74)

"Con la denominación de Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado, Extracto de café descafeinado, se entiende el producto resultante de la deshidratación del extracto de café tostado descafeinado.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

a) Se presentará en forma de polvo liviano de grano uniforme o en gránulos de tamaño razonablemente uniformes.

b) **(Res 153, 15.2.78)** "No deberá contener más de 3,50% de humedad, a $100-105^{\circ}\text{C}$ ".

c) El contenido de cafeína (método de Bailey-Andrew) no será superior a 0,30%.

d) Los glúcidos totales previa hidrólisis, no serán superiores a 45,0% (expresados en dextrosa anhidra).

e) La solución al 2,0% en agua destilada, presentará un pH (a 20°C) comprendido entre 4,0 y 6,0.

f) Los residuos de solventes autorizados no serán superiores a 10 mg/kg (10 ppm).

g) Deberá envasarse en recipientes cuya tapa garantice una hermeticidad suficiente que asegure una preservación e impida la rehidratación.

h) Queda prohibida la adición de glúcidos o de los productos de su caramelización, así como la de sustancias aromatizantes.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Café descafeinado soluble o Café descafeinado instantáneo o Extracto de café descafeinado o Café descafeinado en polvo o granulado, si correspondiere"

(Dec 748, 18.3.77) "En el rótulo principal o en la tapa se podrá consignar el contenido porcentual de cafeína.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará el año de elaboración.

El el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación".

Artículo 1175 - (Res 1701, 21.9.84)

"Con las designaciones de Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble, definido en el artículo anterior, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa.

No contendrá más de 4,0% de humedad a $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$, 2 horas, ni menos de 1,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Se presentarán como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.

Este producto se rotulará: Café torrado soluble o Café torrado concentrado en polvo o Extracto de café torrado y en todos los casos: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizado.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en uno secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo torrado queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración disueltos en aceite del mismo origen que deberá cumplir las exigencias consignadas en el Artículo 1174".

Artículo 1175bis - (Res 1687, 24.08.88)

Suprimido.

Artículo 1176 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación genérica de Sucedáneos o Substitutos del café, se entienden una serie de productos de origen vegetal: porotos, soja, cebada u otros granos, achicoria, que desecados y tostados o tostados con azúcar aisladamente o en mezclas permiten la preparación de infusiones desprovistas de cafeína y que presentan una coloración negruzca más o menos intensa semejante a la del café tostado o torrado con azúcares.

Queda prohibida la mezcla de sucedáneos del café con:

- a) Café normal tostado o torrado con azúcar.
- b) Deshechos de café: restos de granos crudos, tostados o torrados con azúcar.
- c) Residuos de café, entendiéndose por tales a los provenientes de la preparación de la bebida o infusión.
- d) Café agotado: residuo de la obtención de café soluble.
- e) Deshechos de cervecerías y/o destilerías.
- f) Sustancias inertes.
- g) Sustancias aromáticas recuperadas del café o aromas sintéticos que las imitan disueltos o no en aceites.

Los sucedáneos del café tostado son los productos resultantes de la tostación adecuada a las características deseadas.

Estos productos se rotularán: ... tostado o tostada, llenando el espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, de la o las especies vegetales utilizadas.

Los sucedáneos del café torrado con azúcares, son los productos resultantes de la tostación en presencia de hasta 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco, dextrosa.

Estos productos se rotularán: ... torrado o torrada con..., llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones de la o las especies vegetales utilizadas y el segundo espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizable.

En todos los casos deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración".

Artículo 1177 - (Dec 112, 12.1.76)

"Queda prohibida la tenencia, circulación, molienda, elaboración y expendio de cualquiera de los tipos de café mencionados en los Artículos anteriores que se encuentren:

- a) Averiadados por humedad y/o agua.
- b) Fermentados, alterados.
- c) Coloreados artificialmente, barnizados (resinas, sangre de drago, etc).
- d) Mojados con glicerina u otras sustancias.
- e) Agotados o privados parcial o totalmente de su cafeína, excepto los cafés descafeinados o sin cafeína.
- f) Mezclados en cualquier proporción con sucedáneos del café: achicoria, malta u otros, aún con su declaración en el rótulo.
- g) Modificados en su coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino y normal".

Artículo 1178

Queda terminantemente prohibida la venta de los deshechos de café; entendiéndose por tales los restos de granos crudos o tostados que resulten de la selección y limpieza del café, los residuos (posos) de la infusión o preparación de la bebida y los cafés agotados provenientes de la fabricación de café concentrado y extracto de café (café soluble) definidos en este Código.

Estos residuos o deshechos podrán venderse previo tratamiento con sustancias tales que aseguren una desnaturalización uniforme y efectiva, haciéndolos impropios para fines alimentarios.

En su defecto deberán indefectiblemente ser destruidos en fábrica, sea por incineración o utilizándoles como combustible.

Asimismo, los residuos de la infusión o preparación de la bebida que se expenden en las cafeterías, bares, restaurantes, confiterías, hoteles, etc, deberán desnaturalizarse uniformemente en forma efectiva en esos establecimientos, adicionándoles sustancias que los inutilicen para fines alimentarios.

Artículo 1179 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Achicoria, como sucedáneo del café, se entiende la raíz de la planta *Chicorium intybus* L, sana, limpia, desecada, tostada y molida.

Podrá presentarse en forma de granos finos, polvo o trozos friables y deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 15,0%
- b) Cenizas a 500-550°C:

Achicoria en polvo, Máx: 12,0%

Achicoria en grano, Máx: 10 %

- c) Extracto acuoso, Mín: 60,0%

Este producto se rotulará: Achicoria en..., llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda.

Queda permitido el torrado de la achicoria con hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco o dextrosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: Achicoria torrada con..., llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante que corresponda.

En todos los casos se deberán cumplimentar las prohibiciones establecidas en el Artículo 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visibles: mes y año de elaboración".

Artículo 1180 - (Dec 748, 18.3.77)

"Con la denominación de Malta tostada, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada.

Con la denominación de Malta torrada con azúcar, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa.

Este producto se rotulará: Malta torrada con..., llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante.

Los granos germinados, desecados y tostados de otras gramíneas se rotularán: Malta de... tostada, llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Los granos germinados, desecados y tostados en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa, de otras gramíneas se rotularán: Malta de... torrada con... llenando el primer espacio en blanco con el nombre correspondiente y el segundo con el edulcorante.

En todos los casos serán aplicables las prohibiciones establecidas en el Artículo 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración".

TE

Artículo 1181 - (Resolución Conjunta SPReI N° 51/2011 y SAGyP N° 107/2011)

"Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L.

El té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o Té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.
3. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento técnico, enulado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
4. Té rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enulado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos".

Artículo 1182 - (Res 1542, 17.9.85)

"La denominación de Té sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al Té negro y a sus infusiones".

Artículo 1183 - (Res 1542, 17.9.83)

"El Té Negro que se expende bajo algunas de las denominaciones reconocidas internacionalmente que se mencionan a continuación deberá responder a las siguientes especificaciones:

I. Té de hojas enteras.

FOP, Flowery Orange Pekoe: Hojas largas, finas bien enrolladas, que poseen puntas o tips que se destacan por su color más claro.

OP, Orange Pekoe: Hojas largas, delgadas y flexibles, con partes doradas.

P, Pekoe: Muy similar al anterior pero de hojas más cortas, más gruesas y que no poseen tips o puntas.

PS, Pekoe Souchong: Té de hojas más cortas que el anterior.

S, Souchong: Té con apariencia de bolillas. Parejo y sin hojas abiertas.

Los tipos PS y S corresponden en general a las hojas más adultas del brote

II. Té de hojas quebradas.

BOP, Broken Orange Pekoe: Se compone de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrollado o zarandeado. No debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede contener tips o puntas como el O.P.

BOPF, Broken Orange Pekoe Fannings: Similar al B.O.P. pero que pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas.

BP, Broken Pekoe: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, son chatas y lisas. Proviene de hojas sueltas.

BT, Broken Tea: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, chatas y lisas. Proviene de hojas adultas

III. Té de hojas quebradas en trozos pequeños.

F, Fannings: Similar al B.T. pero de trozos aun más pequeños. Carece de tips o puntas.

PF, Pekoe Fannings: Similar al anterior pero con tips o puntas.

D, Dust: Se presenta como polvo fino separado por zarandeo durante el proceso de elaboración del té.

Esta clasificación se basa en el tipo, tamaño y forma de la hoja de té seco, pero no tiene relación directa con su calidad.

El Té Verde que se vende bajo alguna de las siguientes denominaciones deberá responder a las especificaciones siguientes:

1. Té Hyson: Constituido por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.
2. Té Skin Hyson: Formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.
3. Té Pólvara, Gunpowder: Las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 mm de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragans*).
4. Té Perla o Imperial: Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 mm de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre".

Artículo 1184 - (Res 1542, 17.9.85)

"Queda permitida con o sin declaración en el rotulado, la mezcla de tés según las denominaciones consignadas en el Artículo 1183.

En las mezclas de té importado con té nacional deberá declararse obligatoriamente el país de origen y las respectivas denominaciones (Artículo 1183) y proporciones".

Artículo 1185 - (Res 1542, 17.9.85)

"El Té Verde o Negro que se expende envasado para el consumo deberá responder a las siguientes características:

- a) Tallos y pecíolos, Máx: 5,0%
- b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 7,0%
- c) Cenizas totales a 500-550°C Método AOAC, s/producto seco, Máx: 8,0%

- d) Cenizas insolubles en HCl. Método AOAC s/producto seco, Máx: 1,0%
- e) Cenizas solubles en agua de las cenizas totales. Método AOAC, Mín: 45%
- f) Extracto acuoso. Método AOAC s/producto seco, Mín: 28%
- g) Cafeína. Método de Cortés s/producto seco, Mín: 1,6%
- h) Tanino. Método AOAC s/producto seco, Mín: 7,5%
- i) Fibra cruda. Método DNQ s/producto seco, Máx: 20%"

Artículo 1186 - (Res 1542, 17.9.85)

"El Té deberá envasarse en envases bromatológicamente aptos.

En el rótulo deberá constar además de la denominación Té o Té Negro o Té Verde, según corresponda, y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, peso neto y año de elaboración".

Artículo 1187 - (Res 1542, 17.9.85)

"Queda prohibida la venta de té suelto para consumo familiar.

Se prohíbe la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de vegetales extraños y de cualquier otra sustancia. Hacen excepción a este párrafo los té aromáticos con pétalos de rosa, jazmín y otras plantas aromáticas, en los cuales la cantidad presente de estos productos será la suficiente para obtener el efecto de aromatización deseado, sin alterar las características señaladas en el Artículo 1185".

Artículo 1188 - (Res 1542, 17.9.85)

"Con la denominación de Té descafeinado o sin cafeína, se entiende el té que por un tratamiento especial ha sido privado de la casi totalidad de su cafeína.

Este producto debe responder a las mismas exigencias establecidas para el Té Negro o Verde, excepto en lo que se refiera a su contenido en cafeína, el que no será mayor de 0,10%".

Artículo 1189 - (Res 1542, 17.9.85)

"Se entiende por Té en bolsitas (Té en saquitos o Té en saquitones), el té contenido en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:

a) El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.

Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té.

Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té.

b) Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 ó 2 cámaras, saquitos y saquitones), cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas.

Para obtener esta resistencia se autoriza el agregado de fibras artificiales y/o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias el Artículo 207 del presente Código.

En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser oficialmente autorizado para su uso.

c) Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios.

Su largo será adecuado para los fines a que se destine.

d) El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda: En bolsitas, En saquitos o En saquitones, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración.

Artículo 1190 - (Res 1542, 17.9.85)

"Con la denominación de Té soluble, Té instantáneo, Extracto de Té en polvo o Té concentrado en polvo, se entiende el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té.

Estos productos deberán contener:

Humedad, a 100-105°C	Máx: 4,0%
Cafeína,	Mín: 3,0%"

Artículo 1191 - (Res 1542, 17.9.85)

"Con la denominación de Té soluble descafeinado, Extracto de té descafeinado en polvo o Té concentrado descafeinado en polvo, se entiende el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té descafeinado.

Estos productos deberán contener:

Humedad, a 100-105°C	Máx: 4,0%
Cafeína	Máx: 0,40%

Artículo 1192 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGyPA N° 41/2006 y N° 641/2006)

"Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Dumosa (*Ilex dumosa* R.), Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla y otros que en el futuro se incorporen, solos o mezclados.

Las hierbas para preparar infusiones se deberán expendir en envases bromatológicamente aptos, pudiendo usarse bolsitas o saquitos con las mismas especificaciones establecidas en el Artículo 1189 para el té.

Estos productos se rotularán con el nombre del vegetal correspondiente como: Boldo, Poleo, Manzanilla o mezcla de hierbas, en cuyo caso se deben declarar los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones.

En la rotulación deberán ajustarse en todo lo que prescriba el presente Código."

Artículo 1192 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 25/2011 y N° 64/2011)

"Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias y otras partes aéreas de la especie *Matricaria chamomilla* (syn *Matricaria recutita*).

La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado.

La manzanilla deberá responder a las siguientes características:

- a) Pérdida por desecación (a 100 °C-105 °C): Máximo 12%.
- b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies tóxicas.
- c) Cenizas totales (a 500 °C-550 °C): Máximo 12%.
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%: Máximo 1,5%.
- e) Libre de microorganismos patógenos, toxinas microbianas y enmohecimiento visible.

Se deberá declarar en la cara principal del envase primario y secundario, el porcentaje de inflorescencia, con letra no menor a 1/3 del tamaño de la letra de la marca y en contraste con el fondo".

Artículo 1192 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)

Podrán adicionarse al té y a las hierbas para infusiones definidas en el artículo 1192, hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente "edulcorada con hojas de estevia" o "edulcorada con hojas de stevia".

YERBA MATE

Artículo 1193 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGyPA N° 41/2006 y N° 641/2006)

"Con la denominación de Yerba Mate o Yerba se entiende el producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales."

Artículo 1194 - (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 1-E/2018)

Con las denominaciones que siguen se entienden los productos que a continuación se definen:

1. Yerba Mate Canchada: es la yerba zapecada, secada y groseramente triturada.

2. Yerba Mate Elaborada: es la yerba canchada que ha sido sometida a procesos de zarandeo, trituración y molienda, tal que se ajuste a las siguientes clasificaciones:

2.1 Yerba Mate Elaborada o Yerba Mate Elaborada con Palo: es la yerba que contiene no menos del 65% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 35% de palo grosera y finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura de 1 x 20 mm y N° 40 (0,420 mm de abertura de malla), de acuerdo a la Norma IRAM 20154 y el método de 'Yerba Mate - Determinación del contenido de fibra cruda' (Norma IRAM 20511).

La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm será considerada palo y no deberá ser inferior al 12,5% en peso de la muestra analizada.

Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinza las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo en dicha fracción.

A la fracción que atraviesa la malla N° 40 se procederá a determinar fibra cruda, de acuerdo a la Norma IRAM 20511, con lo que se cuantificará la cantidad de palo presente en dicha fracción, según el método 'Yerba Mate - Determinación del contenido de palo' (Norma IRAM 20514).

La sumatoria ponderada de los tres porcentajes conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada como gramo por 100 gramos de muestra en base húmeda.

El cien por ciento de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuya abertura sea de 5 x 70 mm."

2.1.1 Yerba Mate Elaborada con Palo con Bajo Contenido de Polvo: es la yerba en la que la fracción que pasa por el tamiz N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) no supera el 10%.

2.1.2 Yerba Mate Elaborada con Palo para Tereré: es la yerba en la que la fracción que pasa por el tamiz N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) no supera el 10%; y que en la fracción de hoja se encuentra un porcentaje mayor al 20% retenido en un tamiz N° 10 (2,00 mm de abertura de malla).

2.2 Yerba Mate Elaborada Despalada o Despalillada: es la yerba que contiene no menos del 90% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 10% de palo grosera o finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura 1 x 20 mm y N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) de acuerdo a la Norma IRAM 20154 y el método 'Yerba Mate - Determinación del contenido de fibra cruda' (Norma IRAM 20511).

La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm será considerada palo y no deberá ser superior al 5%.

Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinzas las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo de dicha fracción.

A la fracción que atraviesa la malla N°40 se procederá a determinar fibra cruda, de acuerdo a la Norma IRAM 20511, con lo que se cuantificará la cantidad de palo presente en dicha fracción, según el método: 'Yerba mate - Determinación del contenido de palo' (Norma IRAM 20514).

La sumatoria ponderada de los tres porcentajes conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada como gramo por 100 gramos de muestra en base húmeda.

El 100% de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuyas aberturas son de 5 x 70 mm.

3. Yerba mate tostada: Es la yerba mate elaborada sometida posteriormente a un proceso de tostación.

4. Yerba Soluble, Mate Instantáneo, Extracto de Mate en Polvo, Concentrado de Mate: Es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente de la yerba mate."

Artículo 1195 - (Res 307, 29.11.90)

"La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expendá deberá responder a las siguientes características:

- a) Humedad (100-105°C): máx 9,5%
- b) Cenizas totales (500-550°C): máx 9,0%, Método AOAC (sobre producto seco).
- c) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v máx 1,5%
- d) Cafeína: mín 0,6%, Método de Cortes (sobre producto seco).
- e) **(Res MSyAS N° 990, 22.12.97)** "Extracto acuoso mínimo 25%, método AOAC (sobre producto seco)".
- f) Sustancias vegetales extrañas: máx 1,0%
- g) Semillas de yerba mate: máx 1,0%
- h) No deberá estar ardida, alterada o agotada".

Artículo 1195bis - (Res 307, 29.11.90)

"La Yerba Mate Soluble deberá responder a las siguientes características:

- a) Humedad (100-105°C), máx 7,5%
- b) Cenizas totales (500-550°C), máx 9,0%
- c) Nitrógeno total, máx 3,0%
- d) Hidratos de carbono totales (como glucosa), 18-24%
- e) Bases purínicas totales, Método de Bailey-Andrew, mín 2,5%
- f) Alcalinidad de las cenizas (en ml de ácido N): 25-30%
- g) pH de una solución al 2% p/v en agua destilada 5,0-6,0.

Se presentará como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir su hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono y aromatizantes artificiales.

Artículo 1196 - (Res 307, 29.11.90)

"La Yerba Mate Elaborada debe expendirse al público en envases de primer uso, los que deberán tener cierre de garantía (sello, precinto, faja, rulo encolado, solapa encolada, etc) que imposibilite su abertura sin romper el envase, quedando prohibido fraccionar su contenido para la venta al detalle.

En la rotulación se consignará el tipo de yerba mate que corresponda de acuerdo con la clasificación del Artículo 1194.2.1 y 1194.2.2 con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

La mezcla de yerba mate de distintos orígenes geográficos, no podrá expendirse con la indicación parcial de una sola procedencia.

Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90)

"Se entiende por Yerba Mate en Bolsita (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones) a la yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos:

a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate.

Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate.

b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código.

En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso.

c) Cuando las bolsitas tengan hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan.

d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195.

En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

Artículo 1198 - (Res 307, 29.11.90)

"Con las denominaciones de Yerba Mate Compuesta o Yerba Mate Aromatizada según corresponda de acuerdo con su composición, se entenderá el producto constituido por "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "... con Palo", adicionada de una o varias hierbas sápidaromática de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso (infusión o mate): cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero, peperina u otras que apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Estos vegetales podrán adicionarse hasta un 40% en total, deberá satisfacer las exigencias establecidas en este Código y/o en la Farmacopea Nacional Argentina. El 60% restante deberá estar compuesta por yerba mate. El producto final no contendrá más de 9,5% de agua ni más del 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v calculados ambos sobre producto seco.

Este producto se expendirá en envases bromatológicamente aptos, con rótulo reglamentario en el que deberá figurar en forma bien visible el nombre, proporción de los componentes y la fecha de vencimiento. La denominación del producto será Yerba Mate Despalillada (o Con Palo) Compuesta" ó "... Aromatizada" ó "... Aromatizada con..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres que correspondan). En esta denominación podrán utilizarse los nombres genéricos o regionales de las hierbas que entran en su elaboración tales como: Hierbas

Cordilleranas, Serranas u otros similares. No podrán figurar la designación de las hierbas sápidas-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5%".

Artículo 1198 bis - (Res 307, 29.11.90)

"En todo establecimiento en que se procese, envase o manipule yerba mate, queda prohibida la tenencia de sustancias vegetales adulterantes del producto mencionado, los que serán decomisados donde se los hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su genuinidad".

Artículo 1198 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)

Podrán adicionarse a la "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "...con Palo", y a la "Yerba Mate Compuesta" o "Yerba Mate Aromatizada", hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente "edulcorada con hojas de estevia" o "edulcorada con hojas de stevia".