

Legislación Nacional

var disURL = '1284192/1284662/de_112_1976.htm' ;document.write("");]]> DECRETO 112/1976 **CÓDIGO**

ALIMENTARIO ARGENTINO **Modificación** del 12/01/1976; publ. 13/02/1976 Visto el expte. 2020-020.295/-7 y los trámites internos 2020-501.055/19-1, 2020-518.312/19-6, 2020-517.481/19-7, 2020-518.717/19-7, 2020-520.463/19-1, 2020-503.667/19-9, 2020-511.765/19-5, 2020-503.157/19-4, 2020-517.547/19-8, 2020-523.631/19-2, todos del registro de la Secretaría de Estado de Salud Pública, del Ministerio de Bienestar Social; el informe producido por la Comisión Provisoria del Código Alimentario Argentino, y Considerando: Que resulta necesario establecer las características de composición que deben cumplimentar los almidones y féculas destinados a uso alimentario. Que conviene reunir en una sola norma técnica los distintos concentrados de tomate por cuanto existen condiciones comunes y por ende de carácter general a las que deben responder. Que para evitar el uso de café agotado se hace necesario fijar un contenido mínimo de cafeína en el producto elaborado que se conoce con la denominación de café torrado. Que para evitar interpretaciones dispares, conviene establecer las características de composición de los diferentes chocolates y de las coberturas de chocolate. Que resulta necesario establecer detalladamente las tolerancias de los distintos defectos admisibles en los granos de cacao destinados a la industria de los alimentos. Que es necesario establecer cuando sea conveniente la porcentualidad de producto alimenticio con respecto a la capacidad del envase. Que los adelantos en la tecnología de los alimentos obliga a la permisión de uso de ciertos emulsionantes, estabilizantes en diferentes productos alimenticios. Que el empleo en determinadas circunstancias de preservantes inoocuos para el hombre, resulta un franco beneficio en la conservación de productos alimenticios y para la industria de los alimentos sin afectar las características de los mismos. Que es necesario establecer las características de composición de los vinagres de vino y de alcohol a fin de proteger la genuinidad de los productos que se ofrecen al usuario. Que para conocimiento del consumidor conviene establecer normas adecuadas para la rotulación de galletitas y bizcochos, así como las de las sustancias permitidas en su elaboración. Que como consecuencia del dictado de normas bromatológicas para las mermeladas y jaleas de frutas cítricas, resulta oportuna la circunstancia para actualizar las correspondientes a confituras en general. Que siendo comestible el albedo de las frutas cítricas, resulta necesario establecer una norma para los productos elaborados con el jugo y pulpa y otras fracciones de las mencionadas frutas, así como la rotulación correspondiente. Que del mantenimiento de la tolerancia para el alcohol metílico en las bebidas alcohólicas destiladas de mostos de ciertas frutas, resulta necesario la actualización del capítulo correspondiente del Código Alimentario Argentino. Que resulta necesario establecer distinto grado de solubilidad para la leche en polvo, según la técnica de deshidratación aplicada. Que la práctica ha establecido la imposibilidad de eliminar totalmente el anhídrido sulfuroso en el azúcar refinado, por lo cual conviene establecer una cifra residual máxima. Por ello, y en virtud de la facultad conferida al Poder Ejecutivo nacional por el art. 20 del decreto ley 18284/1969, **La presidente de la Nación argentina decreta:** **Art. 1.º** Modifíquense los arts. 521 , 674 , 750 , 760 , 807 , 808 , 809 , 810 , 811 , 813 , 814 , 946 , 947 , 972 , 980 , 981 , 1041 , 1110 , 1111 , 1112 , 1113 , 1114 , 1115 , 1117 , 1137 , 1139 , 1148 , 1149 , 1150 , 1151 , 1153 , 1154 , 1156 , 1158 , 1159 , 1164 , 1166 , 1177 , 1330 , 1334 y 1335 del Código Alimentario Argentino los que quedarán redactados en la siguiente forma: **Art. 521.-** Los aceites alimenticios se clasificarán de la siguiente manera: *1.* Aceite de: Corresponde al aceite alimenticio proveniente de una sola especie vegetal. A los efectos de su obtención industrial, se admitirá la presencia de otro aceite en carácter de contaminante en una proporción máxima del 5,0% en peso. Quedan exceptuados los aceites de oliva, los que deberán responder y ajustarse exactamente a su denominación y por consiguiente no se admitirá la presencia de ningún otro aceite. Estos productos se rotularán: "Aceite de..." (llenado el espacio en blanco con el nombre del vegetal del cual procede). *2.* Aceite comestible mezcla: Corresponde a los aceites alimenticios constituidos por la mezcla de dos o más aceites alimenticios de distintas especies vegetales. Sólo se considerarán como tales, aquellos cuyos aceites componentes se encuentren en una proporción mayor de 5,0% en peso con respecto al aceite de base. Cuando por razones circunstanciales justificables, sea necesario modificar los componentes de la mezcla, pero sin la de sus proporciones, será suficiente la comunicación a la autoridad sanitaria correspondiente. Estos productos se rotularán: Aceite comestible mezcla. **Art. 674.-** Con la denominación de almidón o fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentra en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración. La denominación de almidón corresponderá a los gránulos que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas y la de fécula, a los que se encuentran en las partes subterráneas (raíces, tubérculos, rizomas). El almidón y la fécula deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Por hidrólisis total (ácida o enzimática) deberán producir dextrosa como único líquido. *b)* La morfología de los gránulos será variable de acuerdo al vegetal de origen y al examen microscópico con luz polarizada, presentarán la birrefringencia típica. *c)* Se presentarán en forma de polvo fino o grumos friables. *d)* Humedad (100-105°C): Máx. 15,0%. *e)* Cenizas (500-550°C): Máx. 0,15%. *f)* Nitrógeno total (en N): Máx. 0,15%. *g)* Grasas: Máx. 0,15%. *h)* Celulosa: Máx. 0,30%. *i)* Acidez (en ml sol. 0,1 N): Máx. 5,00%. *j)* Anhídrido sulfuroso total: Máx. 80

mg/kg (80 p.p.m.).Arsénico (como As): Máx. 3 mg/kg (3 p.p.m.).Plomo (como Pb): Máx. 5 mg/kg (5 p.p.m.).Metales pesados (como Pb): Máx. 40 mg/kg (40 p.p.m.).Como excepción queda permitido para las féculas un contenido de humedad de hasta el 18,0%.En un mismo envase no se admitirán almidones o féculas de distintos vegetales.Este producto se rotulará: Almidón o fécula (según corresponde) pudiendo indicarse el vegetal de origen.La fécula de papa podrá rotularse: Chuño. En todos los casos deberán figurar en el rótulo, peso neto y año de elaboración.**Art. 750.-** En los productos de panadería podrán utilizarse los siguientes emulsificantes.

a) Mezcla de mono y diglicéridos: Monoglicéridos de alta concentración: Mezcla de mono y diésteres de 1,2 propanodiol con ácidos grasos; aisladamente o en mezcla y en la cantidad necesaria para el fin deseado.b) Ésteres de mono y diglicéridos con ácido diacetil-tartárico en cantidad máxima de 0,3% sobre producto terminado, aisladamente o en mezcla con los mencionados en (a).c) Monoestearato de polioxietilen (20) sorbitan (polisorbato 60), monooleato de polioxietilen (20)sorbitan (polisorbato 80); triestearato de polioxietilen (20) sorbitan (polisorbato 65); aisladamente o en mezcla en cantidad máxima de 0,50% sobre producto seco.d) Monoestearato de sorbitan; monopalmitato de sorbitan; triestearato de sorbitan, aisladamente o en mezcla en cantidad máxima de 0,50% sobre o.e) Mezcla de los emulsificantes mencionados en (c) y (d) en la cantidad máxima de 0,50% sobre producto seco.Queda permitido el agregado a la harina a emplear en la elaboración de productos de panadería, de hasta 138 g/100 kg de fosfato tricálcico.**Art. 760.-** Con la denominación genérica de galletitas y bizcochos (“cakes”, “crackers”, “biscuits”, etc.), se entienden a numerosos productos, a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados.La masa podrá ser adicionada de:a) Enzimas apropiadas.b) Cloruro de sodio (sal).c) Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos.d) Edulcorantes: Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.e) Jugos vegetales: ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, -ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas.f) Sorbita, hasta 3,0% sobre producto seco.g) Frutas: Secas, desecadas o deshidratadas, confitadas.h) Sustancias aromatizantes naturales y/o sintéticas.i) Reforzadores del sabor y/o aroma admitidos por el presente código y en cantidad máxima de 250 mg/kg de producto terminado.j) Productos alimenticios: Estimulantes o frutivos; condimentos.k) Sustancias grasas: Manteca margarina, grasa o aceites comestibles hidrogenados o no.l) Huevo entero: Yema o clara, frescos, conservados o deshidratados.m) Emulsificantes: Los admitidos por el art. 750 y en la cantidad allí establecida.n) Colorantes naturales permitidos por el presente código.o) Antioxidantes: Los admitidos por el art. 523 o 549 y en la proporción allí establecida con respecto al contenido de materia grasa total.Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el art. 766 .Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente código y recubiertos o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación podrán llevar uno de fantasía, debiendo cumplimentar (cuando corresponda) las siguientes exigencias particulares:1. Cuando contengan edulcorantes, deberán llevar la leyenda “galletitas dulces” o “bizcochos dulces”.2. Cuando contenga sustancias aromatizantes naturales, deberán llevar la leyenda “con esencia de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda).3. Cuando contenga sustancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan).4. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda “con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente).5. Cuando contengan sustancias grasas de cualquier origen, deberá consignarse su porcentualidad (con X por ciento de grasa) inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.6. Cuando contengan reforzadores del sabor y/o aroma, deberán llevar la indicación: “Con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente a la sustancia).7. Cuando contengan sustancias colorantes, deberán llevar la leyenda “colorante permitido” o “coloreado con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda).8. Cuando se rotulen “al huevo” o “con huevo” deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema y en estos casos, queda permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de beta-caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, azafrán, cúrcuma o rocú (sin declaración en el rótulo), sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescrita.9. En el rótulo deberán figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto, mes y año de elaboración.Sin perjuicio de estas exigencias particulares, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas y/o sustancias adicionadas.Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expenden “al peso” deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente.**Art. 807.-** Con la denominación genérica de confituras, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel. Las

materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:1. Las frutas, hortalizas o tubérculos deberán tener el grado de maduración adecuada, sanos, limpios, pelados o sin pelar (según corresponda), libres de pedúnculos, hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.2. Las frutas estarán libres de carozo, semillas, epicarpio, partes leñosas, exceptuando los casos como el tomate, higos u otros que por sus características morfológicas y/o estructurales deban admitirse, con semillas y/o piel.3. En la elaboración de confituras no deberá utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.4. Las confituras podrán elaborarse con pulpas de frutas, hortalizas, tubérculos y en todos los casos con el zumo que naturalmente contienen y jugos de frutas conservados por medios físicos (esterilización, congelación; quedando excluidas las radiaciones ionizantes).5. Las pulpas de frutas con sus jugos correspondientes así como las pulpas de tubérculos obtenidas por desintegración mecánica, ya sean crudos o cocidos, utilizados en la elaboración de las confituras que correspondan y los jugos de frutas empleados en la elaboración de jaleas, podrán preservarse con el agregado de hasta 1500 mg/kg (1500 p.p.m.) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o de hasta 1500 mg/kg (1500 p.p.m.) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.Podrá, asimismo, utilizarse como único medio de preservación el sulfitado con hasta 2500 mg/kg (2500 p.p.m.) de anhídrido sulfuroso total. Queda asimismo permitida la preservación por acción conjunta del anhídrido sulfuroso y ácido sórbico en tanto la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.6. Cuando en la elaboración de confituras se utilicen pulpas de frutas, tubérculos o jugos conservados por los medios químicos citados precedentemente, el producto terminado podrá contener los preservadores en las siguientes cantidades:Anhídrido sulfuroso total: Máx. 100 mg/kg.Ácido benzoico: Máx. 600 mg/kg.Ácido sórbico: Máx. 600 mg/kg.7. Cuando se utilice una mezcla de ácidos sórbico y benzoico, la cantidad total de la suma de los preservadores no deberá ser superior a 600 mg/kg.8. En los casos en que por la naturaleza del producto a elaborar resulte necesario, queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de jugo de frutas cítricas o de ácidos orgánicos (cítrico, málico, tartárico, láctico, fumárico, adípico o sus mezclas, u otros que ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional) en cantidad adecuada para obtener un pH óptimo.9. Queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de hasta el 10,0% del jugo y/o pulpa de manzanas ácidas u otras frutas ricas en pectina o en su defecto hasta el 0,5% de gelificantes (pectinas, agar-agar, goma arábica, goma de espina corona, ácido algínico y sus sales alcalinas, carragenina, furcellerán, metilcelulosa, carboximetilcelulosa, celulosa microcristalina y los que en el futuro apruebe la autoridad sanitaria nacional a ese mismo efecto), aisladamente o en mezcla, siempre que la cantidad total no sea superior a 0,5% en el producto terminado.10. En casos esenciales, cuando por razones vinculadas a la naturaleza de la materia prima o la índole tecnológica lo justifique, la autoridad sanitaria competente podrá autorizar el refuerzo de la coloración de determinadas confituras (frutillas, frambuesas, moras, guindas, grosellas) y con los colorantes naturales y/o sintéticos admitidos por el presente código y en las cantidades indispensables para el fin deseado. En estos casos deberá consignarse en el rótulo, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda “con colorante permitido”.11. En la elaboración de confituras podrán utilizarse esencias naturales, esencias artificiales o sus mezclas. En estos casos deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda “con esencia de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural). Si la esencia fuere artificial o una mezcla con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá consignarse, en la misma forma citada, la leyenda “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan).Podrán asimismo aromatizarse con vainillina, etilvainillina, canela, etc., en cuyo caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda “con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia empleada).12. Cuando la naturaleza de la materia prima lo exija, queda permitido el agregado de ácido -ascórbico en función de antioxidante y en cantidad no mayor de 500 mg/kg. Queda asimismo permitido la adición de hasta 200 mg/kg de calcio en forma de cloruro, lactato, gluconato o sus mezclas, en función de endurecedor, en ambos casos sin declaración en el rótulo.13. La configura elaborada no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos. Los recipientes en que se encuentren envasados serán de material bromatológicamente aptos con cierre adecuado resistentes al proceso industrial a que puedan someterse y no deberán afectar las características propias del producto.14. Todas las confituras deberán llevar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa, con caracteres bien visibles e indelebles el año de elaboración.Art. 808.- Con la denominación genérica de compota, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas frescas, desecadas o deshidratadas (enteras o fraccionadas) con los edulcorantes citados en el art. 807 .Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:a) La proporción de frutas será no menos de 40,0% en peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado;b) La fase líquida deberá tener una concentración de sólidos solubles no mayor de 16° brix (medidos por refractometría según la escala internacional para sacarosa). Tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado;c) Este

producto se presentará en envase herméticamente cerrado y sometido a esterilización industrial;*d*) Esta confitura se rotulará “compota de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas en caso de mezclas y en el orden decreciente de sus proporciones). En el rótulo se consignará peso total y peso de producto escurrido.*Art. 809.*- Con la denominación genérica de frutas, hortalizas o tubérculos en almíbar, se entiende la confitura elaborada cocinando con una solución de los edulcorantes mencionados en el art. 807 :*a*) Trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados;*b*) Hortalizas o tubérculos: Pelados enteros, o fraccionados, frescos o conservados;Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:*c*) La fase líquida deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculo u hortaliza; será límpida y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado;*d*) Cuando el producto se presente en envase herméticamente cerrado y esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 55° brix (medidos por refractometría según la escala internacional para sacarosa);*e*) Cuando el producto se presente en envase no hermético ni esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles no menor de 72° brix (medidos por refractometría según la escala internacional para sacarosa);*f*) La proporción de fruta, tubérculo u hortaliza en envases de cualquier capacidad no será menor de 40,0% en peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado. Este producto se rotulará “...en almíbar” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza) formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Si se tratara de mezcla, se enunciarán en el orden decreciente de sus proporciones.En el rótulo se consignará: Peso total y peso de producto escurrido.*Art. 810.*- Con la denominación genérica de mermelada se entiende la confitura elaborada por cocción de trozos de fruta u hortalizas o frutas enteras pequeñas (frutillas, frambuesas, moras, cerezas, guindas o semejantes) y el jugo que normalmente contienen, con uno o más de los edulcorantes mencionados en el art. 807.Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:*a*) Los trozos de frutas u hortalizas deberán ser tamizados previamente por una criba de mala de 1,0 a 2,0 cm;*b*) La proporción de trozos de frutas u hortalizas en cada envase, será no menor de 35,0% y en el caso de frutas enteras pequeñas, la proporción será no menor de 30,0% en peso del agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado;*c*) Cuando la naturaleza de la materia prima lo exigiera, se admitirá la presencia de piel y/o semillas en la proporción en que naturalmente se encuentran en la fruta fresca (tomate, frutillas, frambuesa y semejantes) y en la parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada;*d*) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la escala internacional para sacarosa).Este producto se rotulará: “mermelada de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.Cuando se elabore con mezcla de frutas u hortalizas, se deberán declarar en el orden decreciente de sus proporciones.En el rótulo se consignará peso neto.*Art. 811.*- Con la denominación genérica de dulce, se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm con edulcorantes (art. 807).Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:*a*) Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20°C);*b*) Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños;*c*) No deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en las frutillas, higos u otros semejantes);*d*) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la escala internacional para sacarosa). Hace excepción el dulce de batata para el que se admitirá una cantidad de sólidos solubles no menor de 60,0% y en el que queda permitido el empleo de gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado.Este producto se rotulará: “dulce de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En caso de mezcla, se mencionarán en el orden decreciente de sus proporciones. Se consignará el peso neto.*Art. 813.*- Con la denominación genérica de jalea, se entiende la confitura elaborada por concentración en todo o en parte del proceso por medio del calor, de no menos de 35,0 partes del jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado) o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con edulcorantes (art. 807).Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:*a*) El producto terminado tendrá una consistencia semisólida; gelatinosa firme y limpia al corte;*b*) Presentará un aspecto límpido sin partículas visibles a simple vista y translúcido en capa de 2,0 mm de espesor;*c*) Con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños;*d*) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la escala internacional para sacarosa);*e*) Las jaleas de frutas cítricas podrán elaborarse con el agregado de hasta el 10,0% del jugo de fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo;*f*) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6% en peso de finos trozos longitudinales de la cáscara sana y limpia de la fruta correspondiente (determinada según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional);*g*) Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 0,6 mg/kg (0,6 p.p.m.) de 0(cero)-fenil-fenol o de hasta 4,4 mg/kg (4,4 p.p.m.) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta cítrica empleada. Este producto se rotulará: “jalea de...” (llenando el espacio en blanco con

el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará peso neto. *Art. 814.* - Con la denominación genérica de dulces mixtos se entienden los dulces que, respondiendo a las condiciones generales de las confituras y a las específicas de los dulces, han sido adicionados durante o después del proceso de elaboración, de otros productos alimenticios contemplados en el presente código (frutas secas, frutas confitadas, cacao, chocolate, dulce de leche, etc.). Deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Cada uno de los componentes deberá responder a las exigencias reglamentarias que le son propias; *b)* Cuando las sustancias agregadas sean frutas, deberán encontrarse en una cantidad no menor de 10,0 ni mayor de 20,0% en peso con respecto al dulce de base; *c)* Cuando se trate del agregado de cacao, chocolate, dulce de leche, la cantidad mínima será de 5,0 y la máxima de 10,0% en peso con respecto al dulce de base. Estos productos se rotularán: “dulce de... con...” (llenando el primer espacio en blanco con el nombre del dulce y el segundo con el nombre del producto agregado) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará: Peso neto. *Art. 946.* - Con la denominación genérica de concentrados de tomate, se entienden los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 mm envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de: *a)* Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 5,0%; *b)* Ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas) en cantidad suficiente para tener un pH (a 20°C) no mayor de 4,3; *c)* Hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.) de ácido -ascórbico en su condición de antioxidante (sin declaración en rótulo). Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Estarán libres de piel, semillas, restos del fruto o de la planta o plantas extrañas. *2.* La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco de 8,0% libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con olor propio y sin olores extraños. *3.* La dilución en agua en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, no presentará más de 50% de campos positivos de mohos (método de *Howard-Stephenson*). *4.* Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes espesantes. El concentrado de tomate que tenga un extracto seco libre de cloruro de sodio superior al 40,0% y que no sea envasado y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado de hasta el 1,0 por mil de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio. Cuando los concentrados de tomate sean envasados inmediatamente después de su elaboración en continentes de material plástico termo-sellable que no resistan el calentamiento a una temperatura superior a 90° C podrán ser adicionados de hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio. De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate: *1.* Puré de tomate: Cuando contenga entre 8,37 y 11,99%. *2.* Salsa de tomate: Cuando contenga entre 12,0 y 15,99%. *3.* Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate: Cuando contenga entre 16,0 y 28,0%. *4.* Concentrado doble de tomate o extracto doble de tomate: Cuando contenga entre 28,1 y 36,0%. *5.* Concentrado triple o tomate o extracto triple de tomate, Cuando contenga más de 36,0%. *6.* Concentrado desecado o deshidratado de tomate o extracto desecado o deshidratado de tomate: Cuando sea no menor de 80,0%. Estos productos se rotularán con el nombre correspondiente a su denominación, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En todos los casos deberá figurar en el rótulo peso neto y extracto como también la leyenda: “con conservante permitido” o “con ácido sórbico” (cuando correspondiere). En el rótulo, en la tapa o contratapa se consignará: Año de elaboración. *Art. 947.* - Con la denominación de pulpa de tomate, se entiende el producto elaborado con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 mm, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de: *a)* Cloruro de sodio en cantidad máxima de 5,0%. *b)* Ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas) en cantidad suficiente para tener un pH (a 20°C) no mayor de 4,3; *c)* Ácido -ascórbico en cantidad máxima de 500 mg/kg (500 p.p.m.) en su condición de antioxidante (sin declaración en el rótulo). Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Se presentará libre de fragmentos de piel, semillas, restos del fruto o de la planta o plantas extrañas. *2.* Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. *3.* El extracto seco libre de cloruro de sodio estará comprendido entre 5,0% y 8,36%. *4.* No deberá contener más de 50,0% de campos positivos de mohos (método de *Howard-Stephenson*). Este producto se rotulará: Pulpa de tomate, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: Peso neto y extracto seco libre de cloruro de sodio. En el rótulo, en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración. *Art. 972.* - Con la denominación genérica de encurtidos o pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto. Los frutos u hortalizas deberán: *a)* Ser frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada; *b)* Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. *c)* Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse; *d)* Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos; *e)* Ser enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño

razonablemente uniforme. El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones: 1. Las establecidas en los incs. b) y c). 2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento. 3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH (20°C) no mayor de 3,5. 4. El líquido de cobertura podrá contener: Cloruro de sodio, edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos, extractos aromatizantes y/o esencias naturales). 5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 p.p.m.) de anhídrido sulfuroso, total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso. 6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 p.p.m.).

Tipos y grado de selección. Según la variedad de frutas u hortalizas contenidas en un mismo envase se clasificarán en: 1. Pickles o encurtidos de una sola especie: Corresponde a los elaborados con una sola especie de fruta u hortaliza. Este producto se rotulará: "pickles o encurtido de... en..." (llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza y el segundo con la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino). Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, se rotulará: "pickles o encurtido dulce de... en..." (llenando los espacios en blanco en la forma citada precedentemente). Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la leyenda: "con..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados). Asimismo, deberá figurar la leyenda "con conservante permitido" o el nombre químico del conservante (si correspondiere).

2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: Corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de 4 especies de frutas u hortalizas o sus mezclas. Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30 y 15%, respectivamente, con respecto al peso total de producto escurrido. Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad extra. Estos productos se rotularán: "pickles o encurtidos mixtos en..." (llenando el espacio en blanco con la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino). Si el producto hubiera sido adicionado de edulcorantes se rotulará: "pickles mixtos dulces o encurtidos dulces mixtos en..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino). Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda "con..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados). Asimismo deberá figurar la leyenda: "Con conservante permitido" o su nombre (si correspondiere).

3. Pickles seleccionados o encurtidos seleccionados: Corresponde a los elaborados con las mismas exigencias que los encurtidos mixtos, pero deberán contener además de otras: Pellas de coliflor, pepinitos enteros con una longitud no mayor de 6,0 cm, cebollitas con diámetros no mayor de 3,0 cm y pimientos. Este producto se rotulará: "Pickles seleccionados o encurtidos seleccionados en..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino). Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, deberá rotularse: "Pickles seleccionados dulces o encurtidos seleccionados dulces en..." (llenando el espacio en blanco en la misma forma citada precedentemente). Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda "con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de los agregados). Asimismo deberá figurar la leyenda "con conservante permitido" o su nombre, cuando corresponda. Para todo encurtido o pickles en cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. En el rótulo deberá consignarse: Peso de producto escurrido y año de elaboración.

Art. 980.- Con la denominación genérica de hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc.) se entiende el producto elaborado: a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas. b) Serán de consistencia firme y libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos, de color normal propio de la variedad y grado de maduración; c) Los pepinillos tendrán una longitud máxima de 6,0 cm y las cebollitas enteras un diámetro no mayor de 3,0 cm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto con: d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH (a 20°C) no mayor de 3,5; e) El líquido de cobertura podrá contener: Cloruro de sodio, condimentos autorizados, extractos aromatizantes, esencias naturales, edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que podrán ser reemplazos parcial o totalmente por miel, ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.). Este producto se rotulará: "...en vinagre de..." (llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres de las hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones y el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino). Si se hubieran adicionado de edulcorantes deberán rotularse: "...en... dulce"

(Llenado el primer espacio en blanco con el nombre de la hortaliza u hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones y el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino). Cuando se hubieren adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda “con...” (Llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados). Si se hubiere adicionado de ácido sórbico, deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible la leyenda “con conservante permitido” o su nombre (contiene ácido sórbico). En cualquier envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. Hace excepción los ajíes crudos enteros, para los que se admite un 50,0% de peso escurrido. Deberá figurar en el rótulo: Peso de producto escurrido y año de elaboración. *Art. 981.-* Con la denominación de pepinos agrios, se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en salmuera del pepino (fruto del “*cucumis sativus L.*” y sus variedades) envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado no herméticamente y sometido o no a esterilización industrial. Los pepinos empleados deberán ser: *a)* Frescos, sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada, enteros, despuntados o fraccionados; con un diámetro no mayor de 6,0 cm en su parte más gruesa. *b)* Pelados o sin pelar y en este último caso, tendrán una coloración verde-opaca más o menos intensa y estarán libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos. Los pepinos agrios deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Serán de textura firme, de consistencia semidura, sabor agradable, marcadamente ácido. *2.* La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0% expresada en ácido láctico y en pH 9 (a 20°C) será no mayor de 3,5. *3.* La fase líquida podrá ser adicionada de: Condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel, sulfato de aluminio y potasio como endurecedor y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración. *4.* Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial, la fase líquida podrá ser adicionada de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 p.p.m.). Este producto se rotulará: Pepinos agrios. Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes, deberá rotularse: Pepinos agridulces. Cuando la fase líquida contenga condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes deberá rotularse: Pepinos agrios o pepinos agridulces (según corresponda) “con...” (Llenando el espacio en blanco con el nombre de o de las sustancias agregadas). Si la fase líquida tuviera sustancias conservantes, deberá figurar en el rótulo la leyenda conservante permitido (o sus nombres). En cualquier envase, el peso de producto escurrido será no menor de 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar año de elaboración, y en el rótulo peso de producto escurrido. *Art. 1041.-* Con la denominación de fruta desintegrada se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de desintegración mecánica de frutas maduras, sanas, limpias, libres de semillas o carozos y privados o no, parcial o totalmente, de su piel o cáscara. Los productos resultantes deberán contener las distintas fracciones de la fruta en sus proporciones naturales y para su conservación podrán emplearse los métodos indicados en los arts. 1044 o 1045. Cuando el producto sea la resultante de la desintegración de la fruta con su piel o cáscara o partes de ella, se rotulará: “...desintegrado” (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta) o bien “cremogenado de...” (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta). Cuando el producto sea la resultante de la desintegración de la pulpa con el jugo que normalmente contiene, se rotulará: “Pulpa y jugo de...” (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta). Los cremogenados de frutas cítricas deberán presentarse libres de fiavado y cumplimentarán las siguientes condiciones: Cremogenados de Naranja Pomelo Limón Mandarina Sólidos solubles en grados brix mín. 10 8 8 10 Sólidos insolubles en 100 ml mín. 35 35 30 30 Coeficiente de sedimentación v/v en 100 ml máx. 98 98 98 98 Aceite esencial en 100 ml máx. 0,012 0,010 0,015 0,012 N amínico en N mg/100 ml mín. 18 18 15 18 Ácido ascórbico en mg/100 ml mín. 35 35 30 35 Acidez en ácido cítrico 0,3 0,4 1,5 0,3 Anhídrido: G/100 ml 0,4 0,5 2,0 0,4 (Las técnicas analíticas aplicables serán las establecidas para los néctares de frutas). En todos los casos inmediatamente por debajo de la denominación se consignará en el rótulo, con caracteres bien visibles el contenido porcentual de los constituyentes (jugo-pulpa y cáscara). Deberá asimismo figurar el método de preservación (pasteurizado, esterilizado) o (con conservante permitido o su nombre), mes y año de elaboración. *Art. 1110.-* Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas, se entienden los aguardientes obtenidos por destilación o por redestilación, por cortes entre sí o por hidratación conveniente de los productos destilados. Durante el proceso de fermentación de los mostos o de la destilación de los mostos fermentados o de los alcoholes a destilar, podrán ser aromatizados cuando así lo requiera la bebida a obtener. Las bebidas alcohólicas destiladas o aguardientes naturales deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Graduación alcohólica comprendida entre 39° y 65° centesimales. *b)* Sustancias volátiles totales o “no alcohol” (aldehídos, ácidos, ésteres, furfural, alcoholes superiores) estarán comprendidos entre 0,60

y 5,00 g por litro, exceptuándose de esta exigencia aquellas bebidas alcohólicas para las que específicamente se establezcan valores particulares. Las bebidas alcohólicas destiladas podrán ser adicionadas de hasta el 2,0% p/v de edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) y en este caso a la denominación que le corresponda deberá agregarse la leyenda “bebida espirituosa seca” o “bebida alcohólica seca” o estas últimas expresiones únicamente cuando corresponda. *Art. 1111.-* Las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de mostos fermentados de frutas, jugos y/o pulpas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones: a) Graduación alcohólica no mayor de 55° centesimales. b) Impurezas totales, máximo 10,0 g por litro. c) Alcohol metílico, máximo 1,0 ml por litro. d) Furfural, máximo 40,0 mg calculado por litro de alcohol absoluto. Los aguardientes de frutas declarados “aptos para manipular” podrán contener hasta 40,0 ml de alcohol metílico por litro de aguardiente. *Art. 1112.-* Con la denominación de aguardiente o *brandy* (seguido del nombre de la materia prima que corresponda) se entienden las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación especial de un mosto fermentado de frutas secas, sanas, maduras, limpias, sus jugos y/o pulpas, con o sin semillas en sus proporciones naturales. Estos aguardientes podrán llevar la denominación empleada en el país de origen en que son típicas, tal como se establece en los artículos correspondientes del presente código y cumplimentar las exigencias que se establecen para cada uno en particular. Estos productos se rotularán: “*Brandy* de...” o “aguardiente de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas, en caso de mezcla). No podrá denominarse brandy a las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de un mosto fermentado de cereales, melazas, sustancias hidrocarbonadas o sus mezclas. *Art. 1113.-* Con la denominación de *brandy* de uvas o aguardiente de vino, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de uvas o de vinos sanos. Este producto se rotulará: *Brandy* de uvas o aguardiente de vino. *Art. 1114.-* Con la denominación de pisco o aguardiente de uvas, se entiende el producto obtenido por destilación de un mosto fermentado de uvas frescas, maduras, sanas, limpias, en presencia de su orujo y borras correspondientes. Este producto se rotulará: Pisco o aguardiente de uvas. Cuando durante la fermentación del mosto de uvas o cuando en el momento de la destilación del mosto fermentado se agreguen frutas, se rotulará: “Pisco de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta agregada). *Art. 1115.-* De acuerdo a lo establecido en el párr. 2 del art. 1112 se admiten los siguientes aguardientes: 1. Con la denominación de “*kirsch*”, “*kirsch-wasser*” o aguardiente de guindas o cerezas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de guindas y cerezas, frescas, maduras, sanas y limpias, con o sin las semillas correspondientes y en su proporción natural. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones particulares: a) El contenido en “no alcohol” incluido el ácido cianhídrico, deberá ser no menor de 200 mg calculado para 100 ml de alcohol absoluto. b) Furfural, máximo de 40 mg, calculado por litro de alcohol absoluto. c) Ácido cianhídrico, máximo 50 mg por litro. d) Alcohol metílico, máximo 1,0 ml por litro. e) Acidez de ácido acético, máximo 1,80 g por litro. Este producto se rotulará: Aguardiente de guindas y cerezas o “*kirsch*” o “*kirschwasser*”. Cuando se rotule con una de las dos últimas, deberá consignarse por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la leyenda “aguardiente de guindas y cerezas”. 2. Con la denominación de “*cherry*” brandy o aguardiente de cerezas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado exclusivamente de cerezas frescas, maduras, sanas y limpias. Deberá cumplimentar las mismas exigencias establecidas en el inc. 1). Este producto se rotulará: Aguardiente de cerezas o “*cherry*” brandy y en este último caso, deberá consignarse por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda “aguardiente de cerezas”. 3. Con la denominación de “*quetsch*” brandy, “*katsch*” brandy, “*sabowitz*”, “*slibowika*” o aguardiente de ciruelas, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de ciruelas frescas, maduras, sanas y limpias. Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el inc. 1. Este producto se rotulará: Aguardiente de ciruelas o “*quetsch*” brandy o “*katsch*” brandy o “*slibowitz*” o “*slibowika*”. Cuando se rotule con una de las cuatro últimas denominaciones, deberá consignarse por debajo de ésta, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: “aguardiente de ciruelas”. 4. Con la denominación de aguardiente de durazno, brandy de durazno, “*peach*” brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado del jugo y/o pulpa de duraznos frescos, maduros, sanos y limpios. Deberá cumplimentar las mismas exigencias establecidas en el inc. 1. Este producto se rotulará: Aguardiente de duraznos o brandy de durazno o “*peach*” brandy y en este último caso, por debajo de la denominación deberá consignarse la leyenda “aguardiente de durazno”, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. 5. Con la denominación de aguardiente de manzana, brandy de manzana, “*apple*” brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de jugo y/o pulpa de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias. Deberá cumplimentar las mismas exigencias establecidas en el inc. 1. Este producto se rotulará: Aguardiente de manzana o brandy de manzana o “*apple* brandy”. En este último caso, deberá consignarse por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la leyenda “aguardiente de manzana”. 6. Con la denominación de aguardiente de pera, brandy de pera o “*pear*” brandy, se entiende la bebida alcohólica obtenida por destilación de un mosto fermentado de jugo y/o pulpa de peras frescas, maduras, sanas y limpias. Deberá cumplimentar las exigencias establecidas en el inc. 1. Este producto se rotulará: Aguardiente de pera o brandy de pera o “*pear* brandy”. En este último caso deberá consignarse por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y

visibilidad, la leyenda “aguardiente de pera”. *Art. 1117.*- Las bebidas alcohólicas destiladas deberán estar constituidas por un solo tipo de aguardiente, permitiéndose el corte entre los de igual origen. 1. En los casos de “concentrados” las bebidas alcohólicas obtenidos en alambiques de calderas, se admite sin declaración el agregado de alcohol rectificado del mismo origen para cumplimentar las exigencias de “no alcohol” (aldehídos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los aguardientes de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol rectificado será de origen vínico o frutal. 2. Queda permitida la mezcla de bebidas destiladas con alcohol neutro, siempre que el aguardiente natural de base se encuentre en el producto en una proporción no menor de 50,0% calculado en alcohol de la misma graduación. Estas bebidas deberán rotularse: “Bebida alcohólica a base de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base). Podrá asimismo rotularse con nombre de fantasía, siempre que inmediatamente por debajo se consigne la leyenda “bebida alcohólica a base de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base). En todos los casos deberá consignarse en el rótulo con caracteres y lugar bien visibles, la porcentualidad de los componentes. *Art. 1137.*- Con la denominación de cacao en grano se entiende la semilla del cacaotero (“*theobroma cacao L.*”) fermentada y desecada; prácticamente libre de insectos y de materia extraña, con una humedad máxima de 8,0%. Los gramos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano, deberán estar prácticamente exentos de: Granos con olor a humo, olores anormales, partidos, fragmentos de granos, trozos de cáscara, admitiéndose la siguiente tolerancia para: a) Granos mohosos: Máx. 4,0 por cien gramos. b) Granos pizarrosos: Máx. 8,0 por cien gramos. c) Granos dañados por insectos, germinados o aplastados (en total): Máx. 6,0 por cien gramos. 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: El 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. 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 autoridad sanitaria nacional podrá modificar las tolerancias para granos defectuosos y fijar el máximo total de defectos admisibles. Este producto se rotulará: Granos de cacao o cacao en grano. *Art. 1139.*- Con la denominación de pasta de cacao o masa de cacao, se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica del grano de cacao descascarillado y sin germen, sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Humedad (100-105°C): Máx. 8,0% b) Cenizas (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. 3,5% Máx. 3,0% 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) Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Pasta de cacao o masa de cacao. En el rótulo deberá figurar año de elaboración. *Art. 1148.*- Con la denominación de chocolate o chocolate dulce, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: Granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao parcialmente desgrasado, manteca de cacao, con edulcorantes (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas). Para su elaboración podrá ser adicionado de: a) Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Hasta 0,5% de lecitina de uso alimentario o de hasta 1,5% de mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico o por hasta 0,7% de sales amónicas de ácidos fosfatídicos. Podrá asimismo emplearse una mezcla de los emulsionantes citados, siempre que la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1. b) Sustancias aromatizantes: Esencias naturales, esencias artificiales (exceptuando las que imitan el sabor y/o aroma a chocolate y/o leche), vainillina, etilvainillina, canela, especias, cloruro de sodio, compuestos químicos aislados de esencias, naturales, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% b) Cenizas (500-550°C): Máx. 2,5% c) Grasas de cacao: Mín. 16,0% d) Sólidos no grasos de cacao: Mín. 16,0% e) Edulcorantes: Máx. 68,0% f) Grasas extrañas al cacao: 0,0% g) Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Chocolate o chocolate dulce. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con las mencionadas anteriormente o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la misma forma citada “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Año de elaboración y peso neto. Cuando el chocolate contenga entre 46,0 y 55,0% de edulcorantes, podrá rotularse: Chocolate semiamargo o chocolate semidulce. Cuando el contenido de edulcorantes sea inferior a 46,0% podrá rotularse: Chocolate amargo, semiamargo o chocolate semidulce. Cuando el contenido de edulcorantes sea

inferior a 46,0%, podrá rotularse: Chocolate amargo. Estas designaciones no excluyen todas las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente. *Art. 1149.*- Con la denominación de chocolate con leche o chocolate lacteado o chocolate dulce con leche o chocolate dulce lacteado, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: Cacao en grano descascarillado, cacao en pasta, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao parcialmente desgrasado, manteca de cacao, leche (condensada, evaporada o en polvo) con azúcares (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas). Para su elaboración podrá ser adicionado de: *a)* Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el art. 1148 y en las cantidades allí establecidas. *b)* Sustancias aromatizantes: Las mencionadas en el art. 1148 y en las mismas condiciones. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% *b)* Cenizas (500-550°C): Máx. 3,5% *c)* Sólidos no grasos de cacao: Mín. 4,0% *d)* Grasas de cacao: Mín. 16,0% *e)* Sólidos no grasos de leche: Mín. 12,0% *f)* Grasas de leche: Mín. 3,5% *g)* Azúcares (deducida la lactosa): Máx. 55,0% *h)* Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0% *i)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Chocolate con leche o chocolate lacteado o chocolate dulce lacteado. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con las mencionadas anteriormente o compuestos químicos aislados en esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: El año de elaboración, peso neto. Cuando esta clase de chocolate contenga entre 40 y 50% de azúcares (excluida la lactosa) podrá rotularse: Chocolate semiamargo con leche o chocolate lacteado semiamargo o chocolate semidulce con leche o chocolate lacteado semidulce. Cuando contenga menos de 40,0% de azúcares (excluida la lactosa) podrá rotularse chocolate amargo con leche o chocolate lacteado amargo. Las designaciones mencionadas precedentemente no incluyen todas las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente. *Art. 1150.*- Con la denominación de chocolate con leche descremada se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: Cacao en grano descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado, con: Leche descremada o leche descremada en polvo, azúcares (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin manteca de cacao. Para su elaboración podrá ser adicionado de: *a)* Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el art. 1148 y en las cantidades allí establecidas; *b)* Sustancias aromatizantes: Las mencionadas en el art. 1148 y en las mismas condiciones. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% *b)* Cenizas (500-550°C): Máx. 3,5% *c)* Sólidos no grasos de cacao: Mín. 4,0% *d)* Grasas de cacao: Mín. 16,0% *e)* Sólidos no grasos de leche: Mín. 14,0% *f)* Grasas de leche: Máx. 0,5% *g)* Azúcares (deducida la lactosa): Máx. 55,0% *h)* Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0% *i)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Chocolate con leche descremada. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada anteriormente “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. *Art. 1151.*- Con la denominación de chocolate con crema, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: Cacao en grano descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado con azúcares (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), crema y/o extracto seco de crema, con o sin manteca de cacao. Para su elaboración podrá ser adicionado de: *a)* Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el art. 1148 y en las cantidades allí establecidas. *b)* Sustancias aromatizantes: Las mencionadas en el art. 1148 y en las mismas condiciones. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% *b)* Cenizas (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% *f)* Grasas de leche (sobre extracto seco): Mín. 7% *g)* Azúcares (deducida la lactosa): Máx. 55,0% *h)* Grasas extrañas al cacao o leche: 0,0% *i)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Chocolate con crema. Cuando contenga vainillina, etilvainillina, canela, especias, esencias naturales, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de

elaboración. *Art. 1153.* - Con la denominación de cobertura de chocolate, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: Granos de cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado con azúcares (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), con o sin manteca de cacao y destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería, heladería. Para su elaboración podrá ser adicionado de: *a)* Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el art. 1148 y en las cantidades allí establecidas. *b)* Sustancias aromatizantes: Las mencionadas en el art. 1148 y en las mismas condiciones. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% *b)* Cenizas (500-550°C): Máx. 3,5% *c)* Grasas de cacao: Mín. 22,5% *d)* Sólidos no grasos de cacao: Mín. 4,0% *e)* Azúcares: Máx. 50,0% *f)* Grasas extrañas al cacao: 0,0g *g)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg *h)* Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg *i)* Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Cobertura de chocolate. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. Cuando la cobertura de chocolate contenga entre 35,0% y 45,0% de azúcares, podrá rotularse: Cobertura de chocolate semiamargo o cobertura de chocolate semidulce. Cuando contenga menos de 35,0% de azúcares, podrá rotularse: Cobertura de chocolate amargo. Estas designaciones no excluyen todas las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente. De acuerdo a las características, podrá indicarse en el rótulo el destino del producto (Ej.: Cobertura de chocolate para pastelería). *Art. 1154.* - Con la denominación de cobertura de chocolate con leche o cobertura de chocolate lacteado, se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de uno o más de los siguientes ingredientes: Granos de cacao descascarillado, pasta de cacao, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao en polvo parcialmente desgrasado con azúcares (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), leche, leche condensada o leche en polvo, con o sin manteca de cacao y destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería, heladería. Para su elaboración podrá ser adicionado de: *a)* Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el art. 1148 y en las cantidades allí establecidas. *b)* Sustancias aromatizantes: Las mencionadas en el art. 1148 y en las mismas condiciones allí fijadas. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% *b)* Cenizas (500-550°C): Máx. 3,5% *c)* Grasas de cacao: Mín. 22,5% *d)* Sólidos no grasos de cacao: Mín. 4,0% *e)* Sólidos no grasos de leche: Mín. 10,5% *f)* Grasas de leche: Mín. 3,5% *g)* Azúcares (deducida la lactosa): Máx. 50,0% *h)* Grasas extrañas al cacao: 0,0 *i)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg *j)* Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg *k)* Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Cobertura de chocolate con leche o cobertura de chocolate lacteado. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. Cuando la cobertura de chocolate lacteado contenga entre 35,0% y 45,0% de azúcares, podrá rotularse: Cobertura de chocolate lacteado semiamargo o semidulce. Cuando contenga menos de 35,0% de azúcares, podrá rotularse: Cobertura de chocolate lacteado amargo. Estas designaciones no excluyen las exigencias sobre rotulado citadas anteriormente. De acuerdo a las características, podrá indicarse en el rótulo el destino del producto (Ej.: Cobertura de chocolate lacteado para confitería). *Art. 1156.* - Con la denominación genérica de chocolates de fantasía, se entienden los productos obtenidos por la mezcla de chocolate con productos, tales como: Semillas enteras o fraccionadas (almendras, avellanas, nueces, maní tostado y descascarillado, cereales, frutas confitadas, miel u otros productos debidamente autorizados). Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación. *b)* La cantidad de chocolate de cada unidad deberá ser no menor de 60,0% del peso total del producto. *c)* Los productos mezclados al chocolate deberán responder a las características que le son propias. *d)* Los productos mezclados al chocolate deberán encontrarse en una proporción no menor de 8,0% en peso del total del producto. Estos productos se rotularán: “Chocolate con...” o “chocolate lacteado con...” (según corresponda y llenando el espacio en blanco con el nombre del o de los productos agregados en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones). Si el chocolate hubiere sido adicionado de esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislado de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo

deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. *Art. 1158.*- Con la denominación de chocolate blanco, se entiende el producto de fantasía, homogéneo, obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de los siguientes ingredientes: Manteca de cacao, leche en polvo, azúcares (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas). Para su elaboración podrá ser adicionado de: *a)* Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el art. 1148 y en las cantidades allí establecidas. *b)* Sustancias aromatizantes: Las mencionadas en el art. 1148 y en las mismas condiciones allí fijadas. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 3,0% *b)* Cenizas (500-550°C): Máx. 2,5% *c)* Mantecas de cacao: Mín. 25,0% *d)* Sólidos no grasos de leche: Mín. 20,0% *e)* Grasas de leche: Mín. 3,5% *f)* Azúcares (deducida la lactosa): Máx. 50,0% *g)* Grasas extrañas al cacao: 0,0% *h)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg Este producto se rotulará: Chocolate blanco. Cuando contenga esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga esencias artificiales o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. *Art. 1159.*- Con la denominación genérica de chocolate relleno, se entienden los productos elaborados en la misma forma, 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. 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 no menor de 40,0% en peso del total del producto. *c)* El relleno podrá ser aromatizado con: Esencias naturales, esencias artificiales (excluyendo las que imiten el sabor y/o aroma a leche y/o chocolate), u otras sustancias aromatizantes de uso permitido por el presente código. *d)* El relleno podrá ser coloreado con las sustancias colorantes naturales y/o sintéticas admitidas por el presente código. *e)* Arsénico (como As): Máx. 1,0 mg/kg. Plomo (como Pb): Máx. 1,0 mg/kg. Cobre (como Cu): Máx. 30,0 mg/kg. Este producto se rotulará: Chocolate relleno, chocolate lacteado relleno, etc. (según corresponda) precedido o no de los vocablos que indican su forma de presentación. Cuando el relleno sea una sustancia única o una mezcla de sustancias identificables, podrá rotularse: “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 hubieren sido aromatizados con: Esencias naturales, vainillina, etilvainillina, canela, especias, deberán declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando la sustancia aromatizante fuere una esencia artificial o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de esencias naturales o estos últimos únicamente, deberá declararse en la forma citada: “con esencia artificial de...” o “con sabor a...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan). Cuando el relleno hubiere sido coloreado, deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: “con colorante permitido”. En el rótulo deberá figurar en la forma citada precedentemente: Peso neto y año de elaboración. *Art. 1164.*- Los cafés que se expendan con la indicación de su procedencia, deberán responder a las características respectivas. Si se expenden en grano, estos deberán ser de color, forma y tamaño razonablemente uniforme y del tipo que se declare: Redondos (Borbón-Moca); ovals cortos (Brasil, Colombia, América Central); alargados (Antillas); puntudos (Borbón puntudo); etc. Queda permitido: *a)* La mezcla de café en grano 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. *Art. 1166.*- Con la denominación de “café tostado o torrado con...” se entiende el producto resultante de la tostación del café normal en presencia de azúcares caramelizantes (únicamente azúcar blanco o dextrosa o sus mezclas). El café tostado o torrado con azúcares deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 8,0% *b)* Cenizas (500-550°C): Máx. 5,0% *c)* Cloruros (en Cl) sobre sust. seca: Máx. 0,06% *d)* Sulfatos (en SO₃) sobre sust. 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. Direcc. Nac. Quim. 10--1957. Los azúcares caramelizados serán determinados según técnica descrita en An. Asoc. Quim. Arg. --1941. La cafeína será determinada según la técnica de F. D. Cortés, descrita en Rev. Soc. Bras. Quim. -10-1933. *Art. 1177.*- 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*) Averiados 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) aun con su declaración en el rótulo. *g*) Modificación en su coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino y normal.

Art. 1334.- El vinagre de vino podrá ser elaborado con los vinos denominados: Blanco, rosado, tinto o sus mezclas. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a*) Ser límpido, transparente, de sabor agradable, picante, no acre. *b*) Contener los componentes del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución, excluyendo el contenido alcohólico. *c*) Contener una acidez total expresada en ácido acético, no menor de 5,0%. *d*) La acidez volátil expresada en ácido acético será no menor de 85,0% de la acidez total. *e*) Podrá contener sustancias reductoras expresadas en dextrosa, en cantidad no mayor de 0,4%. *f*) No deberá contener más de un décimo de alcohol etílico en volumen, del valor de la acidez total. *g*) No deberá contener más de 0,2% de cloruros expresados como cloruro de sodio ni más de 0,2% de sulfatos expresados como sulfato de potasio. *h*) No deberá contener angélicas, vegetaciones criptogámicas ni otras alteraciones. Este producto se rotulará: Vinagre o vinagre de vino. Deberá figurar en el rótulo, con caracteres y en lugar bien visible: Año de elaboración.

Art. 1335.- Con la denominación de vinagre de alcohol, se entiende el producto obtenido por fermentación acética de diluciones convenientes de alcohol etílico efectuadas en el establecimiento elaborador. Las materias primas utilizadas en la elaboración serán: 1. Alcohol etílico. 2. Agua potable o agua deionizada. 3. Sustancias orgánicas y minerales autorizadas y en la cantidad mínima indispensable, como medio hábil para la actividad bacteriana. 4. Bacterias del género "acetobacter" obtenidas por cultivo puro o provenientes de una elaboración anterior. El vinagre de alcohol deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a*) Presentar un aspecto límpido, transparente, con sabor picante agradable, aroma "sui generis", incoloro o coloreado únicamente con caramelo; *b*) Tener una densidad aproximada de 1010 a 15°C y un residuo seco (100-105°C) no mayor de 0,45%; *c*) Contener una acidez total expresada en ácido acético, no menor de 5,0%; *d*) La acidez volátil expresada en ácido acético será no menor de 96,0% de la acidez total; *e*) Podrá contener una cantidad de alcohol (en volumen) no superior a la décima parte de la acidez total; *f*) Podrá contener cloruros (en Cl) y sulfatos (como SO₄) en cantidad no mayor a la que corresponda de acuerdo a los contenidos del agua utilizada para la dilución del alcohol. *g*) No deberá contener: Ácidos minerales, ácidos orgánicos agregados, sustancias reductoras. Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. El vinagre de alcohol podrá aromatizarse por medio de: Maceración con vegetales frescos y/o deshidratados y/o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, oleoresinas, autorizados por el presente código. Los vinagres de alcohol aromatizados deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a*) Ser de aspecto límpido, transparente, con sabor picante aromático agradable; *b*) Serán incoloros o coloreados por las sustancias aromatizantes empleadas o por caramelo; *c*) La acidez total, la acidez volátil y el contenido alcohólico, serán los mismos establecidos para el vinagre de alcohol. Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol aromatizado, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación llevará la leyenda "con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de los vegetales, condimentos, etc., utilizados). Si se hubiere coloreado con caramelo, deberá figurar en el rótulo la leyenda "con colorante permitido o coloreado con caramelo" en lugar y con caracteres bien visibles. En el rótulo del vinagre de alcohol y del vinagre de alcohol aromatizado, deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: Año de elaboración.

Art. 1330.- Todo ácido acético que se encuentre: En una fábrica de vinagre, en establecimientos elaboradores o fraccionadores de productos alimenticios en los que se utilice vinagre, o en los comercios de distinta naturaleza, deberá considerarse como destinado a la adulteración del producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción que correspondiere. Todo ácido acético que se tenga en depósito, se exponga o se expendan deberá estar desnaturalizado con el 1,0 por mil de furfural técnico u otra sustancia aprobada a ese efecto por la autoridad sanitaria nacional. Este producto deberá rotularse ácido acético comercial, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación deberá consignarse la leyenda "desnaturalizado" con caracteres de una altura no menor de 3 mm y de buena visibilidad. Queda excluida de la obligación mencionada precedentemente el ácido acético puro o para análisis destinado a uso farmacéutico, científico o el considerado como aditivo alimentario en los casos expresamente establecidos en el presente código.

Art. 2.? Inclúyese en el Código Alimentario Argentino, los arts. 534 bis y 810 bis, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

Art. 534 bis.- Con la denominación de grasa o aceite de coco, se entiende la materia grasa extraída de la almendra del fruto del cocotero ("cocos *nucifera*" y "cocos *butyracea*"). Sus características físico-químicas son: Peso específico a 25°/25° C 0,9-0,919; índice de refracción a 40°C 1,4480-1,4500; índice de yodo (Wijs) 7,-10,5; índice de saponificación, -264; insaponificable máx. 0,5%; índice de Reichert-Meisl -8; índice de Polenske -18; temperatura de fusión -29°C.

Art. 810 bis.- Con la denominación genérica de mermelada de frutas cítricas, se entiende la confitura elaborada por cocción de la pulpa de frutas cítricas (naranja, pomelo, limón, mandarina, etc.) y el jugo que normalmente contienen, con edulcorantes (art. 807), hasta obtener un producto que responda a las exigencias que se establecen. Se

deberá entender por pulpa de frutas cítricas al producto resultante de la desintegración del endocarpio, libre de semillas o sus partes, colado a través de una criba de malla de 1.0 a 1.5 mm debiendo contener todos los sólidos solubles que normalmente se encuentran en la fruta fresca, exceptuando lo que pueda perderse normalmente durante un proceso adecuado de preparación. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Será elaborada con no menos de 35,0% de pulpa y su jugo correspondiente. b) Tendrá consistencia semisólida; de color, olor y sabor normales, correspondiente a la pulpa de la fruta empleada o a la predominante en caso de mezclas; c) La mermelada de una sola fruta cítrica podrá contener hasta el 10,0% de la pulpa y jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo; d) Los sólidos solubles del producto terminado serán no menores de 65,0% (determinados por refractometría según la escala internacional para sacarosa); e) La mermelada podrá contener hasta el 1,5% en peso, de cáscara sana y limpia, finamente dividida en trozos longitudinales (determinada según la técnica establecida por la autoridad sanitaria nacional); f) El producto terminado podrá contener hasta 1,5 mg/kg (1,5 p.p.m.) de *O-fenil-fenol* o de hasta 11,0 mg/kg (11 p.p.m.) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cáscara de la fruta empleada. Este producto se rotulará: "Mermelada de..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las frutas cítricas en caso de mezclas y en el orden decreciente de sus proporciones) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: Peso neto. **Art. 3.º** Inclúyense los incs. 7 y 8 en el art. 550 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados de la siguiente forma: **Art. 550.-** 7. *Monoestearato de polioxiétilen (20) sorbitan (polisorbato 60); Monooleato de polioxiétilen (20) sorbitan (polisorbato 80); triestearato de polioxiétilen (20) sorbitan (polisorbato 65);* aisladamente o en mezclas en cantidad máxima de 1 por ciento. 8. Mezcla de los emulsionantes mencionados en (6) y (7) en cantidad máxima de 1 por ciento. **Art. 4.º** Modifíquese en inc. a) del art. 570 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: **Art. 570.- a)** La solubilidad en agua destilada entre 20º y 50ºC será no menor de 70,0%. **Art. 5.º** Modifíquese la redacción del art. 938 del Código Alimentario Argentino, en la parte correspondiente a peso escurrido de pimientos en trozos, el que quedará redactado en la siguiente forma: **Art. 938.-** Peso escurrido de pimientos en trozos. Para los pimientos en trozos, el peso de producto escurrido en el tarro I.R.A.M. 100 será de 600 g para envases mayores o menores el peso de producto escurrido será el 70,0% del peso de agua destilada a 20º C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. **Art. 6.º** Modifíquese la cifra del contenido de anhídrido sulfuroso total en el azúcar refinado que figura en el art. 768 del Código Alimentario Argentino, la que será sustituida por: "Anhídrido sulfuroso total, máximo 2 mg/kg (2 ppm)". **Art. 7.º** La autoridad sanitaria nacional podrá establecer las características microbiológicas de los alimentos y productos alimenticios contemplados en el Código Alimentario Argentino. **Art. 8.º** Suprímese el texto de los arts. 675 , 676 , 973 , 974 , 975 , 1157 del Código Alimentario Argentino. **Art. 9.º** Comuníquese, etc. Martínez de Perón - Demarco