



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

BUENOS AIRES,

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

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se originan a raíz de una solicitud de actualización del Código Alimentario Argentino, que propone la actualización del Capítulo XV –Productos Estimulantes- efectuada por la empresa Godfrid.

Que resulta conveniente adecuar las especificaciones para los productos contenidos en dicho capítulo a los parámetros internacionales.

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

Que el tema ha sido analizado en el marco de la CONAL, en el seno del grupo Ad-hoc “Equivalentes de manteca de Cacao”, el cual consideró oportuno realizar las presentes modificaciones.

Que atento a lo expuesto corresponde actualizar el capítulo XV del Código Alimentario Argentino referido a “Productos estimulantes”.

Que la Comisión Nacional de Alimentos y el Consejo Asesor han intervenido, expidiéndose favorablemente.

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

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

Por ello,



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACIÓN Y RELACIONES SANITARIAS Y  
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS  
RESUELVEN:

ARTICULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 1137 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1137: Se entiende por Cacao en grano ó 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, olores anormales, partidos, fragmentos de granos, trozos de cáscara, admitiéndose la siguiente tolerancia para:

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

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.
- 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.

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

ARTICULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 1138 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

“Artículo 1138: Se entiende por Cacao tostado y descascarillado, a los granos de cacao tostados y quebrados que contengan como máximo 1,75% p/p de cáscara y a los 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”.

ARTICULO 3º.- Sustitúyese el Artículo 1139 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1139: Se entiende por Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao, al producto obtenido por desintegración mecánica de granos de cacao tostados o no, descascarillados (como está definido en el art. 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) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg
- k) Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg
- l) Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

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.”

ARTICULO 4º.- Incorpórese el Artículo 1139 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1139 bis: Se entiende por Pasta de Cacao Alcalinizada (o Alcalina), Masa de Cacao Alcalinizada (o Alcalina) o Licor de cacao Alcalinizado (o Alcalino) a la



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Pasta, Masa ó Licor de Cacao tratado con cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao.

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

Cenizas totales (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 %

Alcalinidad de las cenizas (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 % (calculada en carbonato de potasio).

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

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
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
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0

ARTICULO 5º.- Sustitúyese el Artículo 1140 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1140: Se entiende por Torta de Cacao el producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao, con extracción parcial de la materia grasa.

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



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

No se autoriza el uso de aditivos.

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

ARTICULO 6º.- Incorpórese el Artículo 1140 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1140 bis: Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada (o 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 sust. seca y desgrasada): máx. 14 %
- Alcalinidad de las cenizas (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 % (calculada en carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: "Torta de Cacao Alcalinizada (o Alcalina)”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
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
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

ARTICULO 7º.- Sustitúyese el Artículo 1141 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1141: Se entiende por Torta de Cacao Desgrasada o Desmantecada a la torta de cacao a la que se le ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido.

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

No se autoriza el uso de aditivos.

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

ARTICULO 8º.- Incorpórese el Artículo 1141 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1141 bis: Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada Desmantecada a la torta de cacao alcalina a la que se le ha extraído la [casi totalidad] de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido.

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

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Cenizas totales (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 %
- Alcalinidad de las cenizas (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 % (calculada en carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será “Torta de Cacao Alcalinizada (o Alcalina) Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada (o Alcalina) Desmantecada”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
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
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0

ARTICULO 9º.- Sustitúyese el Artículo 1142 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1142: Se entiende por Cacao en Polvo al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Humedad: máx. 9%
- Grasa de cacao: min. 8%
- Alcalinidad de las cenizas (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 3.75 % (calculada en carbonato de potasio).

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

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

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

ARTÍCULO 10.- Incorpórese el Artículo 1142 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1142 bis: Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao alcalina (Art. 1140 bis).

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Humedad: máx. 9%
- Cenizas totales (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 %
- Alcalinidad de las cenizas (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 % (calculada en carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será “Cacao en Polvo Solubilizado” o “Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino)”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:





Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
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
338	Acido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0

ARTÍCULO 11.- Sustitúyese el Artículo 1143 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1143: Se entiende por Cacao en Polvo Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido.

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 en 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:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

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

ARTÍCULO 12- Incorpórese el Artículo 1143 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1143 bis: Se entiende por Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao alcalina (Art. 1140 bis) desgrasada por presión o por solventes de uso permitido.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Humedad: máx. 9%
- Grasa de cacao: máx. 8%
- Cenizas totales (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14%
- Alcalinidad de las cenizas (sobre sust. seca y desgrasada): máx. 14 % (calculada en carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será “Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) Desgrasado” o “Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) Desmantecado”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
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
338	Acido Fosfórico	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate	
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0

ARTÍCULO 13.- Sustitúyese el Artículo 1144 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1144: Se entiende por Cacao Dulce, Cacao Edulcorado, Cacao en Polvo Dulce o Cacao en Polvo Edulcorado a la mezcla homogénea de cacao en polvo (Art. 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 Dulce” o “Cacao Edulcorado” o “Cacao en Polvo Dulce” o “Cacao en Polvo Edulcorado”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

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

ARTÍCULO 14.- Incorpórese el Artículo 1144 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

Artículo 1144 bis: Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado Dulce o Edulcorado, o Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) Dulce o Edulcorado a la mezcla homogénea de cacao en polvo solubilizado o alcalinizado (Art. 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 Solubilizado Edulcorado" o "Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) Dulce" o "Cacao en Polvo Alcalinizado (o Alcalino) Edulcorado".

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartárico	0,5
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
338	Acido Fosfórico	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate	
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0

ARTÍCULO 15.- Sustitúyese el Artículo 1145 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1145: Alimentos con cacao para preparar bebidas.

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



Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo; FUNCION / 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 P2O5)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P2O5)
	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	Tocóferoles: 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	Polioxietilén (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilén (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilén (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilén (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic. de Ac. Gr. con Ac. Diacetil-taárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacarósteres, 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





Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P2O5)
432	Polioxietilén (20) Sorbitán Monolaurato	0,1
433	Polioxietilén (20) Sorbitán Monooleato	0,1
434	Polioxietilén (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilén (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametfosf	0,2 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P2O5)
472e	Est. de Mono- y Diglic.de Ac. Gr. con Ac.Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroésteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Poliricinoleato, 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	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán 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



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

ARTÍCULO 16.- Sustitúyese el Artículo 1146 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1146: Se entiende por Grasa de cacao o Manteca de cacao, a la materia grasa extraída por prensado del cacao tostado y descascarillado, o de la pasta/ masa / licor de cacao.

Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación 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
- Arsénico, como As, Máx: 0,1 mg/kg
- Cobre, como Cu, Máx: 0,4 mg/kg
- Plomo, como Pb, Máx: 0,1 mg/kg
- Índice de saponificación: 192 a 197
- Insaponificable (éter de petróleo) Máx: 0,35%

No se autoriza el uso de aditivos.”

ARTÍCULO 17.- Incorpórese el Artículo 1147 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1147: Se entiende por Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) a una grasa distinta a la de cacao, que se obtiene a partir de grasas vegetales.

Su composición en triglicéridos es prácticamente idéntica a los de la manteca de cacao.

Deberá ser una grasa 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





*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

físicas (punto de fusión, necesidad de una fase de temperado), presentar color blanco o blanco amarillento, olor y sabor, neutros y, responder a los parámetros establecidos en el Art. 1146.

Para su elaboración podrá ser adicionado de los aditivos contemplados en los Arts. 523 bis y 550 del presente Código.

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)”).

ARTÍCULO 18.- Sustitúyese el Artículo 1148 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1148: Se entiende por Chocolate o Chocolate Dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	quatum satis
334	Acido Tartárico	0,5

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate	quatum satis
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quatum satis
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	quatum satis
	GLACEANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quatum satis
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quatum satis

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%



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0 % en relación con el producto terminado.

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

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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

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

Cuando el chocolate además posea las siguientes características: contenga como mínimo un 30 % de grasa de cacao, blando y de fácil fusión, la denominación de venta podrá ser Chocolate Fundente ó Chocolate Fondant."

ARTÍCULO 19.- Incorpórese el Artículo 1148 bis al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1148 bis: Se entiende por Chocolate para taza al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) y con harina ó almidón de trigo, de arroz ó de maíz, en una proporción máxima de 8.0 g %.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	quatum satis
334	Acido Tartárico	0,5

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate	quatum satis
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quatum satis
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	quatum satis
	GLACEANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quatum satis
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quatum satis

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105 °C, Máx 3,0%
- b) Cenizas a 500-550 °C, Máx: 2,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 14,0%
- e) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx : 5,0 % en relación con el producto terminado.
- f) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg  
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 20.- Sustitúyese el Artículo 1149 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1149: Se entiende por Chocolate con leche ó Chocolate lacteado ó Chocolate con leche dulce ó Chocolate lacteado dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada, o descremada, manteca, crema y ó grasa láctea y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
AROMATIZANTE/SABORIZANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate y/o leche ó crema		quantum satis
EMULSIONANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
GLACEANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

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%



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

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

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

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

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

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 21.- Sustitúyese el Artículo 1150 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1150: Se entiende por Chocolate con leche descremada al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con leche descremada ó leche evaporada descremada o en polvo descremada y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
AROMATIZANTE/SABORIZANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate y/o leche ó crema		quantum satis
EMULSIONANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
GLACEANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

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.
- Grasas de leche: Máx: 0,5%
- Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%





*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

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

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

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

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

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 22.- Sustitúyese el Artículo 1151 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1151: Se entiende por Chocolate con crema al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con crema y /ó extracto seco de crema y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
<b>ACIDULANTE</b>		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b> Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate y/o leche ó crema		quantum satis
<b>EMULSIONANTE</b> Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
<b>ESTABILIZANTE</b>		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
<b>GLACEANTE</b> Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
<b>HUMECTANTE</b> Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

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: 18,0%
- Sólidos no grasos de cacao, sobre extracto seco Mín: 4,0%
- Sólidos no grasos de leche, Máx: 12,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- Grasas de leche, sobre extracto seco Mín: 7,0%
- Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx : 5,0 % con relación al producto terminado.



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

- 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

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 23.- Sustitúyese el Artículo 1152 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1152: Se entiende por Chocolate blanco al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de manteca de cacao, sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas, leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada, o descremada, manteca, crema y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
AROMATIZANTE/SABORIZANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate y/o leche ó crema		quantum satis
EMULSIONANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
GLACEANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- Manteca de cacao, Mín: 25,0%
- Sólidos no grasos de leche, Mín: 20,0%, 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.
- Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg  
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 24.- Sustitúyese el Artículo 1141 al C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1153: Se entiende por Cobertura de chocolate ó Cobertura de chocolate dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
AROMATIZANTE/SABORIZANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		quantum satis
EMULSIONANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
GLACEANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

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.
- Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg  
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg  
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

La denominación de venta de este producto será: Cobertura de Chocolate, Cobertura de Chocolate Dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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

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

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

ARTÍCULO 25.- Sustitúyese el Artículo 1154 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1154: Se entiende por Cobertura de chocolate con leche ó Cobertura de chocolate lacteado ó Cobertura de chocolate con leche dulce ó Cobertura de chocolate lacteado dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada, o descremada, manteca, crema y ó grasa láctea y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
AROMATIZANTE/SABORIZANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate y/o leche ó crema		quantum satis
EMULSIONANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quantum satis
GLACEANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

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%
- Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%





*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

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

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

La denominación de venta de este producto será: Cobertura de Chocolate con leche ó Cobertura de chocolate lacteado, Cobertura de Chocolate con leche Dulce ó Cobertura de Chocolate lacteado Dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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

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

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

ARTÍCULO 26.- Sustitúyese el Artículo 1155 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1155: Se entiende por Cobertura de chocolate blanco al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de manteca de cacao y sacarosa ó algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa ó fructosa ó sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada, o



Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.

descremada, manteca, crema y ó grasa láctea y, con ó sin Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
AROMATIZANTE/SABORIZANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate y/o leche ó crema		quatum satis
EMULSIONANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quatum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandes	quatum satis
GLACEANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quatum satis
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quatum satis

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105 °C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550 °C, Máx: 2,5%
- Manteca de cacao, Mín: 22,5%



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

- d) Sólidos totales 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) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg  
Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg  
Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg.

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

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO", sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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

ARTÍCULO 27.- Sustitúyese el Artículo 1156 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 1156: Los productos obtenidos por la mezcla de chocolate con productos tales como semillas enteras o fraccionadas de: almendras, avellanas, nueces, maní tostado y descascarillado, cereales, frutas confitadas, miel u otros productos debidamente autorizados, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación.
- b) La cantidad de chocolate de cada unidad debe ser mayor al 60,0% del peso total del producto.
- c) Los productos mezclados al chocolate deberán responder a las características que les son propias.



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

d) Los productos mezclados al 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.....” o “Chocolate lacteado..... 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 el orden decreciente de sus proporciones.

Cuando contenga sustancias aromatizantes, deberá llevar la leyenda: 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 destacarse su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”, sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 28.- Sustitúyese el Artículo 1157 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1157: En los productos obtenidos a partir de coberturas de chocolate con ingredientes además de los aditivos admitidos para estos productos podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

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

ARTÍCULO 29.- Sustitúyese el Artículo 1158 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:



*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

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

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:



Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
334	Acido Tartárico (relenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (relenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
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



Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
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 como BPF por el presente Código	quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	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
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaína	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis





Ministerio de Salud  
 Secretaría de Políticas,  
 Regulación y Relaciones  
 Sanitarias  
 A.N. M. A. T.

Aditivo Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
434	Polioxietilén (20) Sorbitán Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	0,1
436	Polioxietilén (20) Sorbitán Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfátidico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-Hartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroésteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Poliricinoleato, 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
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitán Monooleato	0,5
495	Sorbitán 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
1520	Propilenglicol	0,10

- d) Arsénico, como As, Máx: 1,0 mg/kg  
 Plomo, como Pb, Máx: 1,0 mg/kg  
 Cobre, como Cu, Máx: 30,0 mg/kg

La denominación de venta de este producto será: 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, 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 deberán llevar la leyenda: 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





*Ministerio de Salud  
Secretaría de Políticas,  
Regulación y Relaciones  
Sanitarias  
A.N. M. A. T.*

que figura en el presente Código. La denominación de venta será: “Chocolate ... con relleno sabor ...”

Cuando el chocolate contenga EMC además de constar en la lista de ingredientes, deberá destacarse su presencia mediante la leyenda: “CONTIENE GRASA VEGETAL (EMC) ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”, sin abreviaturas y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 30.- Sustitúyese el Artículo 1159 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1159: Se entiende por Cascarilla o Cascarilla de cacao a las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación. Queda expresamente prohibido su agregado a cacaos ó chocolates.

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

ARTÍCULO 32.- Sustitúyese el Artículo 1160 del C.A.A., el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1160: Tabla con requisitos de composición de chocolates y coberturas.”.

PROYECTO TABLA PARA CAPITULO XV DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

**CHOCOLATES Y COBERTURAS : REQUISITOS DE COMPOSICIÓN**

PRODUCTO Denominación de Venta	Grasa de cacao %	Sólidos no grasos de cacao %	Edulcorantes nutritivos %	Grasa de leche %	Sólidos no grasos de leche %	Cenizas %	EMC Opcional Màx. %
Chocolate o chocolate amargo	Min. 16	Min. 16	Màx. 46			Màx. 2,5	5
Chocolate o chocolate semiamargo o chocolate semidulce	Min. 16	Min. 16	46 a 55			Màx. 2,5	5
Chocolate o chocolate dulce	Min. 16	Min. 16	Màx. 68			Màx. 2,5	5
Chocolate con leche o chocolate con leche amargo	Min. 16	Min. 4	Màx. 40 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 12	Màx. 3,5	5
Chocolate con leche o chocolate con leche semiamargo o semidulce	Min. 16	Min. 4	40 a 50 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 12	Màx. 3,5	5
Chocolate con leche o chocolate con leche dulce	Min. 16	Min. 4	Màx. 55 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 12	Màx. 3,5	5
Chocolate con leche descremada	Min. 16	Min. 4	Màx. 55 <sup>b</sup>	Màx. 0,5	Min. 14	Màx. 3,5	5
Chocolate con crema	Min. 18	Min. 4	Màx. 55 <sup>b</sup>	Min. 7	Màx. 12	Màx. 3,5	5
Chocolate blanco	Min. 25	0	Màx. 50 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 20	Màx. 3,5	5
Chocolate para taza	Min. 16	Min. 14				Màx. 3,5	5
Cobertura de Chocolate amargo	Min. 22,5	Min. 4	Màx. 35			Màx. 2,5	5
Cobertura de Chocolate semiamargo o semidulce	Min. 22,5	Min. 4	35 a 45			Màx. 2,5	5
Cobertura de Chocolate	Min. 22,5	Min. 4	Màx. 50			Màx. 2,5	5
Cobertura de Chocolate con leche amargo	Min. 22,5	Min. 4	Màx. 35 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 10,5	Màx. 3,5	5
Cobertura de Chocolate con leche semiamargo o semidulce	Min. 22,5	Min. 4	35 a 45 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 10,5	Màx. 3,5	5
Cobertura de Chocolate con leche	Min. 22,5	Min. 4	Màx. 50 <sup>b</sup>	Min. 3,5	Min. 10,5	Màx. 3,5	5

Cobertura de Chocolate blanco	Min. 22,5	0	Máx. 50 <sup>b</sup>	Min 3,5	Min. 15	Máx. 3,5	5
<p>Notas.</p> <p><sup>a</sup> Además de las características indicadas en la tabla, todos los chocolates deberán satisfacer las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad : Máx. 3</li> <li>- Arsénico, como As : Máx. 1 mg/kg</li> <li>- Plomo, como Pb : Máx. 1 mg/kg</li> <li>- Cobre, como Cu : Máx. 30 mg/kg</li> </ul> <p><sup>b</sup> Excluída lactosa</p> <p><sup>d</sup> Se autoriza el agregado de un máximo de 8% de harina o almidón.</p>							

ARTICULO 33.- Regístrese. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación, comuníquese a las autoridades provinciales y al Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires. Dése copia al Departamento de Relaciones Institucionales. Cumplido. Archívese.