

CAPITULO XV

PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

CACAO Y CHOCOLATE

Artículo 1137 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 Máx: de 8,0%.

Los granos 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: 4,0/100g
- 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 des cubierto 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".

Artículo 1138

Con la denominación de Cacao tostado y descascarillado, se entiende el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, el germen, tegumentos y demás impurezas en la forma más completa que técnicamente sea posible.

Artículo 1139 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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

No se autoriza el uso de aditivos.

Este producto se rotulará:

Pasta de cacao o

Masa de cacao.

En el rótulo deberá figurar: Año de elaboración".

Artículo 1140 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación de Torta de cacao, se entiende el producto obtenido por presión de pasta de cacao, con extracción parcial de la materia grasa.

No debe contener menos de 8% de materia grasa del cacao, ni más de 6% de cascarilla y germen.

No se autoriza el uso de aditivos".

Artículo 1140 bis (Res. Conj. 31 y 286/03)

Para la masa de cacao alcalinizada y la torta de cacao alcalinizada se permiten los aditivos según se consignan 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 Tartarico	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	Salas de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0

Artículo 1141

Con el nombre de Cacao desmantecado o Cacao desgrasado, se entiende la torta de cacao a la que se 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.

Artículo 1142 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con el nombre de Cacao en polvo, se entiende el producto que se obtiene mediante transformación mecánica a un estado pulverulento de la torta de cacao, desgrasado por presión o por solventes de uso permitido.

Su contenido en grasa de cacao no debe ser inferior al 8%; la alcalinidad de sus cenizas no será superior a 3,75%, calculadas como carbonato de potasio, sobre producto seco y desgrasado; no debe contener más de 9% de humedad. Se permiten los aditivos según se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ANTI HUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		qs
EMULSIONANTE		

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
442	Salas de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0

Artículo 1143

Con la denominación de Cacao en polvo desgrasado, se entiende el producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de la pasta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido.

Sus cenizas no deben presentar una alcalinidad superior a 3,75% calculadas en carbonato de potasio sobre producto seco y desgrasado; ni más de 9% de agua; y tendrá no más de 8% de grasas de cacao.

Artículo 1144 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con el nombre de Cacao dulce, Cacao edulcorado o Polvo de cacao edulcorado, se entiende la mezcla homogénea de cacao en polvo definida en los apartados anteriores con hasta 68% de azúcares sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos consignados en el artículo 1142 del presente Código

Artículo 1145 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con el nombre de Cacao solubilizado, se entiende el cacao en polvo, tratado con una cantidad suficiente de álcalis: carbonato de amonio, amoníaco, carbonato magnésico, hidróxido de magnesio, carbonato de potasio, hidróxido de potasio, para neutralizar la acidez natural del cacao.

"Las cenizas totales no serán superiores al 14% y su alcalinidad no será mayor de 14,0% calculada en carbonato de potasio, ambas especificaciones referidas a sustancia seca y desengrasada".

Se permite la adición de los aditivos que se consignan 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 Tartarico	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	Salas de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0

Artículo 1146 – (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación de Cacao solubilizado dulce o Edulcorado, se entiende la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcares hasta el 68% (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin el agregado de los aditivos consignados en el artículo 1145 del presente Código".

Artículo 1146 bis - (Res. Conj. 31 y 286/03)

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

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	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate	
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	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, Sacaroesteres, 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	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

	ESPELANTE	
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	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como 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-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol 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	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10

Artículo 1147 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación de Grasa de cacao o Manteca de cacao, se entiende la materia grasa extraída por prensado del cacao descascarillado, o de la pasta de cacao.

Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación Desodorizado.

Deberá presentar un color blanco o amarillento; olor y sabor característicos y responder a los siguientes valores:

- Punto de fusión: 30 a 35°C
- Índice de refracción a 40°C: 1453 a 1459
- 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 1148 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
330	Acido Cítrico	quatum satis
334	Acido Tartárico	0,5
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quatum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quatum satis
435	Polioxietilen(20) Sorbitan Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitan 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%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 16,0%
- Edulcorantes, Máx: 68,0%
- Grasas extrañas al cacao: 0,0
- 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 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 canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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".

Artículo 1149 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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 los aditivos mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 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 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 contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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.

ARTICULO 1150 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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 los aditivos mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 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: 0,00
- 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 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 que figura en el presente Código".

Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 1151 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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 los aditivos mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 18,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, sobre extracto seco, Mín: 4,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Máx: 12,0%
- f) Grasas de leche, sobre extracto seco, Mín: 7,0%
- 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 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 que figura en el presente Código".

Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 1152

Con la denominación de Chocolate Fundente o Chocolate Fondant, se entiende el chocolate blando, de fácil fusión, que contiene no menos de 30% de grasa de cacao.

Artículo 1153 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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 los aditivos mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasa de cacao, Mín: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- e) Azúcares, Máx: 50,0%
- f) Grasas extrañas al cacao: 0,0
- 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: Cobertura de chocolate.

Cuando 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 que figura en el presente Código.

Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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.

De acuerdo a las características, podrá indicarse en el rótulo el destino del producto, ejemplo: Cobertura de chocolate para pastelería".

Artículo 1154 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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 destinada a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería, heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de los aditivos mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%

b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%

c) Grasas de cacao, Mín: 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 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: Cobertura de chocolate con leche o Cobertura de chocolate lacteado.

Cuando 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 que figura en el presente Código.

Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

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.

De acuerdo con las características, podrá indicarse en el rótulo el destino del producto, ejemplo: Cobertura de chocolate lacteado para confitería"

Artículo 1155 - (Res 455, 24.06.94)

"Con la denominación de Cobertura de chocolate blanco se entiende el producto resultante de una mezcla homogénea de: no menos de 22,5% de manteca de cacao, 15% de materias sólidas totales de la leche y no más de 50% de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas.

Queda prohibido denominar cobertura a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas precedentemente.

Este producto se rotulará Cobertura de chocolate blanco."

Artículo 1156 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

"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 deberá ser no menor de 60,0% del peso total del producto.
- c) Los productos mezclados al chocolate deberán responder a las características que les son propias.
- d) Los productos mezclados al chocolate deberán encontrarse en una proporción no menor de 8,0% en peso del total del producto.
- e) Además de los aditivos listados en el artículo 1148 del presente Código podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

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. 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 contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 1157 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

En los productos obtenidos a partir de coberturas de chocolate con ingredientes además de los aditivos listados en el artículo 1148 del presente Código podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados".

Artículo 1157 bis — (Res. Conj. 31 y 286/03)

En los chocolates rellenos además de los aditivos listados en el artículo 1148 del presente Código, podrán encontrarse los aditivos que provienen del relleno, cuando éste es un alimento definido y los indicados en el artículo 1159 para otros rellenos"

Artículo 1158 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación de Chocolate blanco, se entiende el producto 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 los aditivos mencionados en el Artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Manteca de cacao, Mín: 25,0%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 20,0%
- e) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- f) Azúcares, deducida la lactosa, Máx: 50,0%
- g) Grasas extrañas al cacao o leche: 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.

Artículo 1159 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

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 por ciento en peso del total del producto.
- c) En los chocolates rellenos además de los aditivos listados en el artículo 1148 del presente Código podrán encontrarse: a) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y b) los aditivos indicados a continuación para otros rellenos:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
334	Acido Tartarico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartarico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	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)
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
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 Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis

141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	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 (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato,Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	quantum satis
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

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 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 que figura en el presente Código".

Cuando el relleno hubiere sido coloreado, deberá consignarse, con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Con colorante permitido.

Artículo 1160

Con la denominación de Cascarilla o Cascarilla de cacao se entiende las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación.

Artículo 1161

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

Artículo 1162

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

CAFE Y SUCEDANEOS

Artículo 1163

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

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

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

Artículo 1164 - (Dec 112, 12.1.76)

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

Queda permitido:

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

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

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

Artículo 1165 - (Dec 748, 18.3.77)

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

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

a) Aspecto homogéneo y buenas características organolépticas.

b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 5,0 %

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

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

e) Extracto metílico, Máx: 1,20 %

f) Extracto acuoso: 21 a 33 %

g) Cafeína, Mín: 0,9 %

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

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

El extracto metílico será determinado según técnica descrita en An. Asoc. Química 29-153-1941.

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

Este producto se rotulará Café tostado en grano o molido, según corresponda.

Con caracteres y en lugar bien visible, deberá figurar: mes y año de elaboración".

Artículo 1166 - (Res MSyAS 24, 14.08.95)

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

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

a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 8,0 %

b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 5,0 %

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

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

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

Los cloruros y sulfatos serán determinados según técnica descrita en An. Direc. Nac. Química, 10-36-1957. Los azúcares caramelizados serán determinados según técnica descrita en An. Asoc. Química Argentina, 29-169-1941.

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

Artículo 1167 - (Dec 748, 18.3.77)

"Los cafés tostados y los torrados con azúcares (en grano o molido) serán considerados ineptos para el consumo cuando tengan más de 180 días de envasados. Quedan excluidos los que se encuentren envasados al vacío, con gases inertes o en envase cuya hermeticidad asegure la conservación del producto. Queda prohibida la tenencia, depósito y expendio de mezclas de café tostado con café torrado con azúcares molidos, envasados con anterioridad al acto de su molienda en presencia del adquirente".

Artículo 1168

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

Artículo 1169

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

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

Artículo 1170

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

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

Artículo 1171

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

Artículo 1172

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

Artículo 1173

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

Artículo 1174 - (Res 1701, 21.9.84)

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

No contendrán más de 4,0% de humedad a 103° ± 2°C, 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

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

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

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

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

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

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

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

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

El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

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

Índice de acidez, Máx: 15"

Índice de iodo (Wijs): 80 - 110

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

Índice de saponificación: 165 a 199

Insaponificable, Máx: 10,0 %

Peso específico: 0,915 a 0,952

Artículo 1174bis - (Dec 51, 10.7.74)

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

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

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

b) **(Res 153, 15.2.78)** "No deberá contener más de 3,50% de humedad, a 100-105°C".

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

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

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

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

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

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

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

(Dec 748, 18.3.77) "En el rótulo principal o en la tapa se podrá consignar el contenido porcentual de cafeína. En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación".

Artículo 1175 - (Res 1701, 21.9.84)

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

No contendrá más de 4,0% de humedad a 103° ± 2°C, 2 horas, ni menos de 1,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

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

Se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.

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

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

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

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

Artículo 1175bis - (Res 1687, 24.08.88)

Suprimido.

Artículo 1176 - (Dec 748, 18.3.77)

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

Queda prohibida la mezcla de sucedáneos del café con:

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

Estos productos se rotularán: ... tostado o tostada, llenando el espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, de la o las especies vegetales utilizadas. Los sucedáneos del café torrado con azúcares, son los productos resultantes de la tostación en presencia de hasta 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco, dextrosa.

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

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

Artículo 1177 - (Dec 112, 12.1.76)

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

- a) 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, aún con su declaración en el rótulo.
- g) Modificados en su coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino y normal".

Artículo 1178

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

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

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

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

Artículo 1179 - (Dec 748, 18.3.77)

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

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

a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 15,0%

b) Cenizas a 500-550°C:

Achicoria en polvo, Máx: 12,0%

Achicoria en grano, Máx: 10 %

c) Extracto acuoso, Mín: 60,0%

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

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

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

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

Artículo 1180 - (Dec 748, 18.3.77)

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

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

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

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

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

TE

Artículo 1181 - (Res 1542, 17.9.85)

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

El té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación".

Artículo 1182 - (Res 1542, 17.9.85)

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

Artículo 1183 - (Res 1542, 17.9.83)

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

I. Té de hojas enteras.

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

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

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

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

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

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

II. Té de hojas quebradas.

BOP, Broken Orange Pekoe: Se compone de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrollado o zarandeado. No debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede contener tips o puntas como el O.P.
BOPF, Broken Orange Pekoe Fannings: Similar al B.O.P. pero que pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas.

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

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

III. Té de hojas quebradas en trozos pequeños.

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

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

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

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

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

1. Té Hyson: Constituido por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.

2. Té Skin Hyson: Formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.

3. Té Pólvara, Gunpowder: Las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 mm de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragans*).

4. Té Perla o Imperial: Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 mm de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre".

Artículo 1184 - (Res 1542, 17.9.85)

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

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

Artículo 1185 - (Res 1542, 17.9.85)

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

a) Tallos y pecíolos, Máx: 5,0%

b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 7,0%

c) Cenizas totales a 500-550°C Método AOAC, s/producto seco, Máx: 8,0%

d) Cenizas insolubles en HCl. Método AOAC s/producto seco, Máx: 1,0%

e) Cenizas solubles en agua de las cenizas totales. Método AOAC, Mín: 45%

f) Extracto acuoso. Método AOAC s/producto seco, Mín: 28%

g) Cafeína. Método de Cortés s/producto seco, Mín: 1,6%

h) Tanino. Método AOAC s/producto seco, Mín: 7,5%

i) Fibra cruda. Método DNQ s/producto seco, Máx: 20%"

Artículo 1186 - (Res 1542, 17.9.85)

"El Té deberá envasarse en envases bromatológicamente aptos.

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

Artículo 1187 - (Res 1542, 17.9.85)

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

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

Artículo 1188 - (Res 1542, 17.9.85)

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

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

Artículo 1189 - (Res 1542, 17.9.85)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 1190 - (Res 1542, 17.9.85)

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

Estos productos deberán contener:

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

Artículo 1191 - (Res 1542, 17.9.85)

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

Estos productos deberán contener:

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

Artículo 1192 - (Res 101, 22.02.93)

"Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla y otros que en el futuro incorpore la autoridad sanitaria nacional, solos o mezclados.

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

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

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

YERBA MATE

Artículo 1193 - (Res 307, 29.11.90)

"Con la denominación de Yerba Mate o Yerba se entiende el producto formado por las hojas desecadas ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, peciolos y pedúnculos florales, sin perjuicio de autorizar la inclusión de otras especies de igual género tan pronto como se disponga de estudios que avalen su inocuidad y sean aprobados por la Autoridad Sanitaria Nacional".

Artículo 1194 - (Res MSyAS Nos. 307 del 29.11.90 y 80,13.01.94)

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

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

2.1 Yerba Mate Elaborada o Yerba Mate Elaborada con Palo: es la yerba que contiene no menos del 65 % de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 35 % de palo grosero y finamente triturado, astillas y fibras del mismo. Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura de 1 x 20 mm. y N° 40 (cuarenta mallas, por pulgada). La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm. será considerada palo y no deberá ser inferior, al 12,5 % en peso de la muestra analizada. La fracción que pasa por el tamiz N° 40 será considerada hoja. Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinza las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo en dicha fracción. Este porcentaje, más el retenido en el tamiz de 1 x 20 mm. conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada. El cien por ciento de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuya abertura sea de 5 x 70 mm.

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

Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura 1 x 20 mm. y N° 40 (cuarenta mallas por pulgada).

La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm. será considerada palo y no deberá ser superior al 5%. La fracción que pasa por el tamiz N° 40 será considerada hojas.

Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos se procederá a extraer con pinzas las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo de dicha fracción. Este porcentaje más el retenido en el tamiz de 1 x 20 mm conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada.

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

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

4. Yerba Soluble, Mate Instantáneo, Extracto de Mate en Polvo, Concentrado de Mate:

Es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente de la yerba mate".

Artículo 1195 - (Res 307, 29.11.90)

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

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

Artículo 1195bis - (Res 307, 29.11.90)

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

- Humedad (100-105°C), máx 7,5%
- Cenizas totales (500-550°C), máx 9,0%
- Nitrógeno total, máx 3,0%
- Hidratos de carbono totales (como glucosa), 18-24%
- Bases purínicas totales, Método de Bailey-Andrew, mín 2,5%

f) Alcalinidad de las cenizas (en ml de ácido N): 25-30%

g) pH de una solución al 2% p/v en agua destilada 5,0-6,0.

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

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

Artículo 1196 - (Res 307, 29.11.90)

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

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

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

Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 1198 - (Res 307, 29.11.90)

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

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

Este producto se expendirá en envases bromatológicamente aptos, con rótulo reglamentario en el que deberá figurar en forma bien visible el nombre, proporción de los componentes y la fecha de vencimiento. La denominación del producto será "Yerba Mate Despalillada (o Con Palo) Compuesta" ó "... Aromatizada" ó "... Aromatizada con..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres que correspondan). En esta denominación podrán utilizarse los nombres genéricos o regionales de las hierbas que entran en su elaboración tales como: Hierbas Cordilleranas, Serranas u otros similares. No podrán figurar la designación de las hierbas sápidas-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5%".

Artículo 1198bis - (Res 307, 29.11.90)

"En todo establecimiento en que se procese, envase o manipule yerba mate, queda prohibida la tenencia de sustancias vegetales adulterantes del producto mencionado, los que serán decomisados donde se los

hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su genuinidad".