



NACIONAL



RESOLUCION 205/1988
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Productos de confitería -- Modificación del Código Alimentario Argentino.

Fecha de Emisión: 07/03/1988; Publicado en: Boletín Oficial 17/05/1988

Artículo 1º -- Modifíquese el art. 6º inc. 5 y el art. 805 (*), los que quedarán redactados de la siguiente forma:

Art. 6º, inc. 5. -- Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.

Art. 805. -- En la elaboración de productos de confitería se admite y siempre que específicamente no se indique lo contrario, el agregado sin declarar de cremor tártaro, agentes gelificantes, esencias y/o ácidos orgánicos permitidos.

Queda prohibido:

1. El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, níquel y/o antimonio, para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.
2. Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros, con goma laca (shellac) u otras resinas, como utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados huevos de pascua y figuras de chocolate, que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.
3. Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas.

Art. 2º -- Acuérdate a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución, un plazo de novena (90) días a partir de su publicación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3º -- Comuníquese, etc.

Barrios Arrechea.

(*) En los Vistos se hace referencia al Código Alimentario Argentino.

