



NACIONAL



RESOLUCION 310/1988
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Alimentos -- Helados -- Modificación del Código Alimentario Argentino.

Fecha de Emisión: 22/03/1988; Publicado en: Boletín Oficial 17/05/1988

Artículo 1° -- Modifíquese el texto del art. 1077 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Art. 1077. -- De acuerdo a sus características y/o a los ingredientes empleados en su elaboración, los helados se clasifican en:

1. Helados de agua o sorbetes: Esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

-- Extracto seco, mín. 20 % p/p.

-- Materia grasa de leche, máx. 1,5 % p/p.

2. Helados o helados de leche: Esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

-- Sólidos no grasos de leche, mín 6,0 % p/p.

-- Materia grasa de leche, mín. 1,5 % p/p.

3. Cremas heladas o helados de crema: Esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche y han sido adicionados de crema de leche y/o manteca.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

-- Sólidos no grasos de leche, mín. 6,0 % p/p.

-- Materia grasa de leche, mín. 6,0 % p/p.

Los helados definidos en los Incs. precedentes que se expendan envasados, deberán rotularse "Helados de agua o Sorbete"; "Helado" o "Helado de leche"; "Crema helada" o "Helado de crema", según corresponda y por debajo de esta denominación deberán figurar con caracteres de buen tamaño y visibilidad, de leyenda "de..." indicando el nombre del componente o fruta que lo caracteriza o bien la expresión "sabor a" cuando ha sido adicionado de una esencia permitida, seguido de la indicación "aromatizado con esencia natural o artificial", según corresponda.

Para poder incluir en su denominación y/o rotulación el nombre de una fruta, los distintos tipos de helados definidos en los incs. precedentes 1, 2 y 3 deberán ser adicionados, previamente a la congelación, de no menos de 20 % p/p de jugo y/o pulpa y/o trozos de la misma. En el caso de frutas ácidas (limón, grosella, frambuesa y frutilla), de kunquet (quinoto) y de banana, el agregado no será menor del 10 % p/p. En el caso de frutas secas y coco rallado, el agregado no será menor del 8 % p/p.

Se permite el refuerzo del aroma con esencias autorizadas, con declaración en el rotulado.

Cuando la denominación de los distintos tipos de helados definidos precedentemente signifique o dé a entender que el producto contiene huevo, deberá presentar un contenido mínimo de yema del 3 % p/p.

Los helados que se denominen "de chocolate" deberán ser adicionados de no menos de 3 % p/p de cacao en polvo y/o chocolate. También podrán denominarse con nombres de

fantasía, o tradicionales, impuestos por el uso, tales como: Crema rusa, crema marrón glacé, crema americana u otras. En caso de utilizar la palabra crema en la designación los helados deberán responder a las exigencias del inc. 3 del presente artículo.

4. Torta helada o denominaciones similares: Corresponden a los productos elaborados con los distintos tipos de helados definidos precedentemente a los que se ha agregado diversos ingredientes tales como bizcochuelo, masa de tortas, sustancias alimenticias de relleno, sustancias decorativas y otros productos alimentarios aceptados por el presente Código.

La base helada, excluidas las sustancias de relleno y/o decoración, deberá cumplir los requisitos especificados precedentemente para cada tipo de helado.

Estos productos se rotularán "Torta helada de", o con un nombre de fantasía debiendo consignar a continuación la descripción y/o denominación del o de los helados que constituyan la base helada, según correspondiera, y de los demás productos alimentarios de relleno, y/o decoración.

5. Helados de bajo contenido glucídico: Esta denominación corresponde a helados modificados en su contenido glucídico. Deberá responder a las exigencias generales para productos dietéticos y en particular a las correspondientes para productos de bajo contenido glucídico.

En el caso de contener edulcorantes no nutritivos, deberá declararse su presencia cualitativamente y cuantitativamente con letras de un tamaño no menor de 2,0 mm de altura y 1,0 mm de ancho.

Los helados y tortas heladas y productos similares que se expendan envasados y rotulados deberán consignar en

los rótulos de cada unidad, el peso o volumen neto y las materias primas y aditivos utilizados, en orden decreciente de sus proporciones.

La fecha de elaboración (mes y año) y/o la fecha de vencimiento (mes y año), deberán consignarse en los envases de expedición y documentos que los acompañen.

Los helados definidos en el inc. 5, deberán además, consignar en el rotulado la fecha de elaboración (días, mes y año) y la fecha de vencimiento de aptitud (día, mes y año).

En los establecimientos que elaboran helados en forma artesanal y expendan en forma directa al público, se deberá anunciar en forma visible y clara el tipo de helado según la clasificación precedente y la mención del componente o fruta que lo caracteriza. Cuando se emplean sustancias aromatizantes autorizadas deberá declararse "con sabor a..."

Asimismo deberá declararse la cantidad aproximada en peso (gramos) o en volumen (cm³) de los helados que se suministren en las presentaciones cuyo peso sea superior a 250 g.

Art. 2° -- Acuérdate a las empresas comprendidas en los alcances de esta resolución, un plazo de noventa (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. 3° -- Comuníquese, etc.

Barrios Arrechea

