



NACIONAL



RESOLUCION 1541/1990
MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL (MSYAS)

Alimentos -- Materias colorantes -- Modificación del Código Alimentario Argentino.

Fecha de Emisión: 12/09/1990; Publicado en: Boletín Oficial 26/09/1990

Artículo 1º -- Modifíquense los textos de los arts. 1324 y 1325 del Código Alimentario Argentino e introdúzcanse los arts. 1324 bis y 1325 bis, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

Art. 1324. -- La colocación podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando: 1. Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.

2. Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación: --Antocianos-- Materia prima: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas. Principio activo: Constituido principalmente por los siguientes compuestos: Pelargonidina, cianidina, peonidina, delfinidina, petunidina y malvidina. N° de Código: Schultz (1931) N° 1394 (FAO. Food and Nutrition Paper 30 (1984). - Cúrcuma- Materia prima: Rizomas de variedades de cúrcuma, especialmente Cúrcuma longa L. Principio activo: Curcumin. Sinónimo: CI 1975 Yellow 3. N° de Código CI (1975) N° 75300. Color amarillo. FAO. Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones. --Azafrán-- Materia prima: Estigmas desecados de flores de Crocus sativus L. Principios activos: Carotenoides crocetina y alfa - crocina. N° de Código: CI (1975) Natural Yellow 6. FAO. Food and Nutrition Paper 34(1985) y sus modificaciones. - Cártamo amarillo-Materia prima: Flores secas (pétalos) de Carthamus tinctorius L. N° de Código CI (1975) Natural Yellow 5. FAO. Food and Nutrition Paper 34 (1975) y sus modificaciones. --Cártamo rojo-- Materia prima: Flores secas (pétalos) de Carthamus tinctorius L. Principio activo: Cartamina. N° de Código CI (1975) N° 75140. CI (1975) Natural Red 26. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones. --Cochinilla-- Materia prima: Cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L. (hembra). Principio activo: Acido carmínico. N° de Código: CI (1975) N° 75470. CI (1975) Natural Red 4. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Rocú-- Materia prima: Frutos de Bixa orellana L. Principios activos: Bixina y norbixina. Sinónimos: Acchiote, Annatto. N° de Código: CI (1975) N° 75120. CI (1975) Natural Orange 4. FAO. Food and Nutrition Paper 25 (1982) y sus modificaciones. --Clorofilas-- Materia prima: Hojas y partes verdes de plantas. Principios activos: Feofitina a y b. N° de Código: CI (1975) N°75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Caramelo-- Materia prima: Sacarosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, dextrosa. Sinónimos Clase I - Caramelo simple, caramelo cáustico. Clase II-Caramelo sulfito cáustico. Clase III- Caramelo amoniacal. Clase IV- Caramelo sulfito amoniacal. FAO. Food and nutritiva Paper 34 (1986) y sus modificaciones. --Carotnos-- Materia prima: Vegetales comestibles. Principios activos: Beta-caroteno, alfa-caroteno y gamma-caroteno. N° de Código: CI (1975) N° 75130. CI (1975) Food Orange 5. FAO. Food and Nutrition Paper N° 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Caroteno sintético-- Materia activa: Constituida

principalmente por el isómero trans. N° de Código CI (1975) N° 40800 CI (1975) Food Orange 5. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Paprika-- Materia prima: Frutos de *Capsicum annum* L. Principios activos: Capsantina, capsorrubina. N° de Código: EC N° 160c (capsantina, capsorrubina) CI (1975). FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). Art. 1307 inc. 6 bis del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones. --Cantaxantina-- Principios activos: 4,4 --Dioxo-Caroteno N° de Código: CI (1975) N° 40850. CI (1975) Food Orange 8. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Apo-8'-carotenal natural o sintético-- Principio activo: --apo-8'-carotenal. N° de Código: CI (1975) N° 40820 CI (1975) Food Orange 6. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Apo-8'-carotenato de etilo natural o sintético. Principio activo: Ester etílico del ácido --apo-8'-carotenoico. N° de Código: CI (1975) N° 40.825 CI (1975) Food Orange 7. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Riboflavina-- Sinónimos: Vitamina B, Lactoflavina. Nombre Químico: 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloxacina. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Rojo de remolacha-- Materia prima-raíces de remolachas rojas (*Beta vulgaris* L. var. *rubra*). Principio activo: Betanina número de código: CEE N° 162. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) - Indigotina natural o sintética - Materia prima: Varias especies de Indigofera. Sinónimos: FD°C Blue N° 2, Indigo Carmín, carmín de índigo. N° de Código: CI (1975). N° 73.015 CI (1975). Food Blue 1. Nombre químico: Sal disódica del ácido 3,3'- dioxo-2,2'-bi-indolidene-5,5'-disulfónico. Contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene, 5,7-disulfonato: Máx. 18 %. Descripción: Polvo o gránulos de color azul. Ensayos de pureza: Pérdida por secados a 135° C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 15 %. Materia insoluble en agua. Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Excluyendo disodio-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indoliden-5,7-disulfonato, máx. 1 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Acido isatin-5-sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido sulfoantranílico: Total, máx. 0,5 %. Acido antránlico: Total, máx. 0,5 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx 0,5 % calculadas como anilina. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Mercurio: Máx. 1 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. 3. Quedan permitidos los siguientes pigmentos inorgánicos para coloración de superficies, en los casos que específicamente se establezcan. Negros de carbón. Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal CI (1975). Nombre químico: Carbón. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Carbonato-- de calcio: N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino. Art. 1398 inc. 41. --Dióxido Titanio-- N° de Código: CI (1975) N° 77891. Código Alimentario Argentino. Art. 1398 inc. 162.1 --Oxidos de hierro-- N° de Código: CI (1975) N° 77492 (óxido de hierro amarillo). N° 77491 (óxido de hierro rojo) N° 77499 (óxido de hierro negro). CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43. Pigment Red 101 y 102. Pigment black 11. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Aluminio-- N° de Código: CI (1975) N° 77000. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Plata-- N° de Código: CI (1975) N° 77820. --Oro-- N° de Código: CI (1975) N° 77480. 4°) exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser empleados en mezclas con parafina sólida, goma laca, u otro producto aprobado por la Autoridad Sanitaria Nacional: --Lito Rubina BK-- Sinónimos: D°C Red. N° 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKI, Permanent Rubin L6B. N° de Código: CI (1975) N° 15850: I. Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico. FAO. Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones. --Oxidos de hierro-- N° de Código CI (1975) N° 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

Art. 1324 bis. -- Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales (art. 1324 inc. 1 y 2) que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "uso familiar".

Art. 1325. -- Como excepción se permite colorear con los colorantes sintéticos, sus sales de amonio, potasio, sodio o magnesio y sus lacas de aluminio, calcio o magnesio, que se indican a continuación que cumplan con las especificaciones correspondientes, los siguientes productos alimenticios: --Frutas glaceadas y frutas almibaradas escurridas,

destinadas a emplear con fines de decoración (art. 817). Polvos o mezclas para preparar postres (art. 818 y art. 818 bis). Jaleas de fantasía (art. 815). Rellenos de bombones (art. 786). Confites y grageas (art. 794). Bebidas en los casos expresamente permitidos. Caramelos (art. 789). Pastillas (art. 795). Chicles (art. 789 bis). Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (art. 807). Cáscaras de frutas secas (art. 879). Eritrosina. Sinónimos: CI Food Red 14; FD°C Red. N° 3; Lebensmittel Rot N° 4. Número de Código: CI (1975) N° 45430. Nombre químico: Disodio 2- (2, 4, 5, 7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxanten-9-il) benzoato. Fórmula química: C₂₀H₆I₄O₅ Na₂ contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Descripción: Polvo o gránulos rojos. Ensayos de pureza: Pérdida por secado da 135° C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 15 %. Ioduros inorgánicos, calculados como yoduro de sodio: Máx. 0,1 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias (excepto fluoresceína): Máx. 4 %. Fluoresceína: Máx. 20 mg/kg. Compuestos orgánicos no colorantes: Tri-iodo-resorcinol: Máx. 0,2 %. Acido 2-(2,4-dihidroxi-3,5-di-iodobenzoil) benzoico: Máx. 0,2 %. Materia extraíble con éter (de una solución de pH no menor de 7); Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/Kg. Cinc: Máx. 50 mg/Kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 37 (1986). --Amaranto-- Sinónimos: CI Food Red. N° 2; bordeaux S. Números de Código: CI (1975) N° 16185, Schultz (1931) N° 212. Nombre químico: trisodio 2-hidroxi-1-4(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalene-3,6-disulfonato. Contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Descripción: Polvo o gránulos pardo rojizo a pardo rojizo oscuro. Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 3 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico; Total, máx. 0,5 %. Acido 3-hidroxinaftalen-2,7 -disulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: Total, máx. 0,5 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 % calculadas como anilinas. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). -- Punzó 4 R-- Sinónimos: CI Food Red. 7; Coccine nouvelle; Cochineal Red A. Número de Código: CI (1975) N° 16255; Schultz (1931) N° 213. Nombre químico: Trisodio-2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-6,8-disulfonato. Contenido de colorantes totales: Mín. 80 %. Descripción: Polvo o gránulos rojizos. Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 20 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 1 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico; Total, máx. 0,5 %. Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: Total, máx. 0,5 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 % calculadas como anilina. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Rojo Allura AC-- Sinónimos: CI Food Red 17; FD°C Red. N° 40; Rot Nr. 40 FD°C; Rouge Allura. Número de Código: CI (1982) 16035. Nombre químico: Disodio 2-hidroxi-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo) naftalen-6-sulfonato. Contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro. Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C (Cloruro y sulfato calculados como sales de sodio): Máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 3 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Acido 6-hidroxi-2-naftalen-sulfónico (Sal sódica): Máx. 0,3 %. Acido 4-amino-5-metoxi-2-metilbenceno-sulfónico: Máx. 0,2 %. Acido 6,6-oxibis (2-naftalen-sulfónico) (sal disódica): Máx. 1 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 % (Calculadas como anilina). Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Amarillo Ocaso FCF-- Sinónimos: CI

Food Yellow 3; FD°C Yellow N° 6 Lebensmittel Orange N° 2; Jaune Soleil; Jaune Orange S. Número de Código: CI (1975) N° 15985. Nombre químico: Disodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonato. Contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado. Ensayos de pureza; Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 5 %. No más del 2 % serán colorantes distintos al trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonato-fenilazo) naftalen-3,6-disulfonato. Compuestos orgánicos no colorantes: Acido 4-aminobenceno-1-sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): Total, máx. 0,5 %. Acido 6,6'-oxidi (naftalen-2-sulfónico): Total, máx. 0,5 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 % Calculadas como anilina. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. -- Tartrazina-- Sinónimos: CI. Food Yellow 4; FD°C Yellow N° 5; Lebensmittel Gelb N° 2. Número de Código: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737. Nombre químico: Trisodio 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil) 4-(4-sulfonatofenilazo) pirazol 3-carboxilato. Contenido de colorantes totales: Mín. 80 %. Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro. Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 1 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Acido 4-hidrazinobenceno sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Acido 4-aminobenceno-1-sulfónico: Total máx. 0,5. Acido 5-oxo-1(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-carboxílico: Total, máx. 0,5 %. Acido 4,4'-diazaminodi (benceno sulfónico): Total, máx. 0,5 %. Acido tetrahidroxisuccínico: Total, máx. 0,5 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 % calculadas como anilina. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones. --Verde indeleble FCF--Sinónimos: CI Food Green 1; FD°C Green N° 3; Fast Green FCF; Grün Nr. 3 FD°C, Vert Solide FCF. Número de Código: C1 (1982) N 42053. Nombre químico: Disodio N-etil-N-(4-(etil) (3-sulfofenil)metil) amino) fenil) (4-hidroxi-2-sulfofenil) (metilen-2-5,-ciclo-hexadien-1-yliden)-3-sulfobenzenmetanaminium hidróxido. Contenido de colorantes totales: mín. 85 %. Descripción: Polvo o cristales rojos a marrón-violetas. Ensayos de pureza; Pérdida por secado a 135°C (Cloruro y sulfato calculados como sales de sodio): Máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materia extraíble con éter: Máx. 0,4 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 6 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Suma de ácidos 2-, 3- y 4-formilbenceno sulfónicos (sales de sodio): Máx. 0,5 %. Suma de ácidos 3- y 4- ((etil) (4-sulfofenil) amino) metil benceno sulfónicos (sales disódicas): Máx. 0,3 %. Acido 2-formil-5-hidroxi-benceno sulfónico (sal sódica): Máx. 0,5 %. Luego base: Máx. 5 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 (Calculadas como anilinas) Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones. --Azul Patente V-- Sinónimo: CI. Food Blue 5, Patent Blue 5. Números de Código: CI (1975) N° 42051; Schultz (1931) N° 826. Nombre químico: Sal de calcio o sodio de (4-(4-dietila-minofenil) 5-hidroxi-2,4-disulfofenil-metilidene) 2,5-ciclohexadien-1-ilidene) dietil-amonio hidróxido sal interna. Contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: Máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 2 %. Compuestos orgánicos no colorantes: 3-hidroxibenzaldehído: Total, máx. 0,5 %. Acido 3-hidroxibenzoico: Total, máx. 0,5 %. Acido 3-hidroxi-4-sulfobenzoico: Total, máx. 0,5 %. N,N.-dietilamino benceno sulfónico: Total, máx. 0,5 %. Leuco base: Máx. 4 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 %. Calculadas como anilina. Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Mercurio: Máx. 1 mg/kg. Cromo: Máx. 50 mg/kg. Metales Pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones. -- Azul Brillante FCF-- Sinónimos: CI Food Blue 2; FD°C Blue N° 1; Blue

Brilliant FCF; Brillant Blau FCF. Número de Código: CI (1982) N° 42090. Nombre químico: Disodio (4-(N-etil-3-sulfonaltobenzil-amino)fenil) - (4-(N-etil-3-sulfonaftobenzilimino) ciclohexa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonato. Contenido de colorantes totales: Mín. 85 %. Descripción: Polvo o gránulos de color azul. Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C (cloruros y sulfatos calculados como sales de sodio) máx. 15 %. Materia insoluble en agua: Máx. 0,2 %. Materias colorantes subsidiarias: Máx. 6 %. Compuestos orgánicos no colorantes: Suma de ácidos 2-, 3- y 4-formilbencen-sulfónicos: Máx. 1,5 %. Acido 3-((etil) (4-sulfofenil) amino) metilbencen-sulfónico: Máx. 0,3 %. Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: Máx. 0,01 % (calculadas como anilina). Materia extraíble con éter: Máx. 0,2 %. Arsénico: Máx. 3 mg/kg. Plomo: Máx. 10 mg/kg. Metales pesados: Máx. 40 mg/kg. FAO. Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

Art. 1325 bis. -- Con excepción de los criterios específicos de pureza contemplados para cada colorante, los colorantes de uso alimentario (art. 1324 y 1325) deberán responder a los siguientes criterios de pureza, referidos al contenido de materia colorante: 1. Impurezas inorgánicas: Arsénico: Máx. 5 mg/kg. Plomo: Máx. 20 mg/kg. Antimonio, cobre cromo, cinc, sulfato de bario: Máx. 100 mg/kg. (considerados aisladamente) o máx. 200 mg/kg. (considerados en forma conjunta). No deben contener cadmio, mercurio, selenio, telurio, talio, uranio, cromatos ni compuestos de bario (solubles en ácido clorhídrico diluido) en cantidades detectables. 2. Impurezas orgánicas: a) No deben contener hidrocarburos aromáticos policíclicos (con 3 ó más núcleos condensados).

b) No deben contener beta-naftilamina, bencidina, 4-aminodifenilo ni sus derivados.

c) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,01 % de otras aminas aromáticas libres.

d) Los colorantes orgánicos de síntesis, no deben contener más 0,5 % de otros productos intermedios de síntesis.

e) Los colorantes orgánicos de síntesis, no deben contener más de 4 % de colorantes secundarios (isómeros, homólogos, etc.).

f) Los colorantes orgánicos que contienen grupos sulfónicos no deben contener más de 0,2 % de sustancias extraíbles por éter etílico.

Art. 2° -- Modifíquese el texto del art. 786 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Art. 786. -- Con la denominación genérica de bombón se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, adicionado o no de ácidos orgánicos de uso permitido, con o sin esencias naturales permitidas, aromatizantes artificiales autorizados, colorantes naturales y sintéticos autorizados (art. 1324, incs. 1 y 2 y art. 1325); con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código.

Art. 3° -- Modifíquese el texto del art. 789 inc. 4 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Inc. 4. -- Colorantes naturales y sintéticos autorizados (art. 1324, incs. 1 y 2 art. 1325).

Art. 4° -- Modifíquese el texto del art. 789 bis inc. 2 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Inc. 2. -- Colorantes naturales y sintéticos autorizados (art. 1324, incs. 1 y 2 y art. 1325) y dióxido de titanio.

Art. 5° -- Modifíquese el texto del art. 794 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Art. 794. -- Los confites y grageas son productos formados por un núcleo central constituido por una mezcla de alimentos contemplados por el presente Código formando una pasta azucarada, frutas o licores, gomas de mascar, almendras, avellanas o maníes enteros o en trozos, recubiertos por una capa dura de azúcar con o sin adición de esencias o colorantes naturales y sintéticos autorizados (art. 1324, incs. 1 y 2 y art. 1325).

Se admite el agregado de hasta 5 % de dextrina, almidón y/o gomas comestibles.

Art. 6° -- Modifíquese el texto del art. 795, inc. 1 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Inc. 1. -- Por pastas conteniendo azúcares nutritivos consignados en el presente Código, gomas y gelatinas comestibles, esenciales naturales o sintéticas, orozú y colorantes naturales o sintéticos (art. 1324, incs. 1 y 2 y art. 1325).

Art. 7º -- Modifíquese el texto del art. 807, inc. 10 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Inc. 10. -- En casos especiales, cuando por razones vinculadas a la naturaleza de la materia prima o la índole tecnológica lo justifique, la autoridad sanitaria competente para autorizar el refuerzo de la coloración de determinadas confituras con los colorantes naturales y sintéticos autorizados (art. 1324, incs. 1 y 2 y art. 1325) y en las cantidades indispensables para el fin deseado. En estos casos deberá consignarse en el rótulo, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Con colorante permitido".

Art. 8º -- Modifíquese el texto del art. 815 inc. g del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Inc. g) Colorantes naturales y sintéticos autorizados (art. 1324, incs. 1 y 2 y art. 1325).

Art. 9º -- Comuníquese, etc.

Bauzá.

