



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 192/2012 Y 799/2012
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (S.A.G.y P.)

Incorpóranse los Artículos 925 tris y 925 quater al Código Alimentario Argentino.
Del: 18/10/2012; Boletín Oficial 26/10/2012.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-7701-07-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró conveniente incorporar al Código Alimentario Argentino (CAA) las hortalizas y frutas mínimamente procesadas.

Que según consta en el Acta N° 64 de la CONAL se creó el grupo Ad Hoc Especies Vegetales.

Que el referido Grupo de Trabajo presentó a la CONAL la propuesta referida a clasificación de hortalizas y frutas mínimamente procesadas.

Que asimismo el Grupo de Trabajo de microbiología elaboró y presentó a la CONAL los criterios microbiológicos para las hortalizas frescas y frutas frescas y para las hortalizas y frutas mínimamente procesadas.

Que en consecuencia resulta conveniente incluir los Artículos 925 tris y 925 quater en el Capítulo XI Alimentos Vegetales.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el [Decreto N° 815/99](#).

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelven:

Artículo 1°.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 925 tris, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 925 tris: HORTALIZAS Y FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS: Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias peladas enteras y/o cortadas, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas.

Para su obtención las mismas serán sometidas a las operaciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad del producto, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.

Se autoriza el uso de ácido eritórbito con una concentración máxima de 100 mg/kg para el lavado.

1) Materias primas:

Las materias primas utilizadas deberán cumplir con las reglamentaciones en vigencia sobre calidad e inocuidad de frutas y hortalizas.

2) Producto terminado:

El producto terminado en su envase debe presentarse seleccionado, limpio, escurrido, fresco, turgente y del color normal de las especies vegetales que contiene.

No debe presentar mohos, decaimiento, decoloración, mucosidad, deshidratación, secado excesivo o piezas defectuosas.

No debe presentar olores extraños ni colores anormales.

Debe estar libre de materias extrañas de origen vegetal distintas del producto; de origen animal o mineral, o cualquier agente que pueda comprometer la calidad e inocuidad del producto.

Los materiales de empaque deberán cumplir con la normativa vigente y no deben enmascarar el color del producto que contienen.

Los envases deben presentarse intactos.

Deberá mantenerse la cadena de frío durante todas las etapas de la comercialización (cuando corresponda).

Estos productos se denominarán:

a) con el nombre común si se trata de una única especie vegetal, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

b) mezcla de hortalizas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

c) mezcla de frutas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Deberán cumplir con las exigencias para el rotulado de alimentos envasados establecidos en el presente Código y con los requisitos específicos que a continuación se detallan:

- Tipo de corte.

Deberá consignarse la leyenda: “Lavar con agua potable antes de utilizar”, cuando la Autoridad Sanitaria lo determine.

Art. 2º.- Incorporase al Código Alimentario Argentino el Artículo 925 quáter, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 925 quater: Las frutas y hortalizas deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

1.- Hortalizas frescas y Frutas frescas.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
E. coli NMP/g	n=5 c=2 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
Salmonella spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002, Co: 2004
E. coli O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654: 2001

(1) O su versión más actualizada

2.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas, enteras o cortadas, peladas o no, lavadas, tratadas (desinfectadas) o no y envasadas, listas para consumir.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
E. coli NMP/g	n=5 c=0 m= < 0.3	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
Salmonella spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002
E. coli O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654:2001

(1) O su versión más actualizada

3.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas enteras, cortadas, peladas o no y envasadas que deben lavarse con agua potable antes de consumirse crudas o cocidas.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
E. coli NMP/g	n=5 c=2 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
Salmonella spp. /25g	n=5 c=0 m= Ausencia	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002, Co 2004
E. coli O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25 g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654: 2001

(1) O su versión más actualizada

Art. 3º.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial. Otórgase a las empresas un plazo de noventa (90) días para su adecuación.

Art. 4º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.



Copyright © [BIREME](#)

 [Contáctenos](#)