



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 6/2019
SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -
SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)

Código Alimentario Argentino. Sustitución de los artículos 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277 e incorporación de los artículos 271 bis, 272 bis, 275 bis, 275 tris y 275 quarter.

Del: 08/02/2019; Boletín Oficial: 13/02/2019

VISTO el Expediente N° EX-2018-14256438-APN-DE RA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la SUBSECRETARÍA DE PESCA Y ACUICULTURA de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA detectó la necesidad de una revisión general respecto de los artículos 271 al 277 del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA), bajo la denominación Pescados Frescos, debido a los cambios que se han producido en la comercialización de los productos de la pesca.

Que recientemente se han actualizado las listas de peces en la normativa nacional alimentaria, por existir cambios en la clasificación sistemática de las especies y en la diversificación de la cantidad de especies de animales acuáticos de importancia comercial.

Que la entonces Coordinación de Promoción del Consumo de Recursos Vivos del Mar de la ex-Dirección Nacional de Planificación Pesquera de la SUBSECRETARÍA DE PESCA Y ACUICULTURA de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, confeccionó una nueva lista considerando la familia, especie y nombre común, la cual fue aprobada por la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) e incluida en la terminología del artículo 270 del mencionado Código.

Que dichas listas están conformadas por PECES MARINOS, PECES DE AGUA DULCE, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y ANFIBIOS.

Que se tomó como antecedente para establecer los parámetros microbiológicos de crustáceos y moluscos cocidos el Reglamento CE N° 2073/2005.

Que dentro de los mencionados artículos, no se han desarrollado los anfibios, dado que no hay antecedentes de características organolépticas particulares, como así tampoco determinaciones de laboratorio.

Que en el numeral 23. 22 del Cap. XXIII del Decreto 4238/68 solamente se mencionan características de las plantas de proceso de los anfibios (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/1994).

Que en el proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los correspondientes organismos involucrados han tomado intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el [Decreto N° 815](#) de fecha 26 de julio de 1999, el [Decreto N° 174](#) de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y

complementarios y el [Decreto N° 802](#) de fecha 5 de septiembre de 2018.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA Y EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA
RESUELVEN:

Artículo 1°.- Sustitúyese el Artículo 271 del C.A.A, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 271: Se entiende por Productos de la Pesca y la acuicultura, todos aquellos productos provenientes de la captura y/o cultivo, de animales vertebrados e invertebrados acuáticos, comúnmente designados con el nombre de pescados (tanto óseos como cartilagosos), mariscos (moluscos y crustáceos), anfibios y cualquier otro animal invertebrado comestible, exceptuando los mamíferos acuáticos, y reptiles.

Art. 2°.- Incorpórase el Artículo 271 bis al C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 271 bis: Mantenimiento y conservación por frío de los productos de la pesca y la acuicultura:

1. Frescos, enfriados o refrigerados:

Son los productos que han sido conservados solamente por refrigeración o por la simple adición de hielo, cuya temperatura no supere los 5° C durante todo el proceso. En el caso de los moluscos bivalvos vivos, la temperatura de conservación será entre 4 y 7 ° C.

2. Congelados:

Son los productos que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su centro térmico inferior o igual a -18° C, tras su estabilización térmica. A los efectos del presente artículo podrán admitirse excepcionalmente leves fluctuaciones en la temperatura durante el transporte, de forma tal que la inocuidad y calidad del producto no se vean afectadas. Al producto congelado se le puede realizar la técnica de glaseado, que consiste en una delgada capa protectora de hielo que se forma cuando este se rocía o se sumerge en agua de mar limpia o agua potable, con el agregado o no de aditivos, debidamente aprobada por la autoridad competente.

A los efectos del presente artículo se define como agua de mar: al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

Art. 3°.- Sustitúyese el Artículo 272 del C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 272: Se entiende por Pescados, los animales vertebrados acuáticos ectotérmicos, de agua marina o dulce. El término comprende peces teleósteos, condriictios y agnatos. Están excluidos los animales invertebrados y anfibios.

Presentaciones:

1. Pescado Entero

Es el pescado tal como se captura o cosecha.

2. Pescado Eviscerado

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

3. Pescado Descabezado y Eviscerado (H&G por sus siglas en inglés)

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza.

4. Pescado Descabezado, Eviscerado y sin Cola (HGT por sus siglas en inglés)

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras, la cabeza y la cola.

5. Pescado en Rodajas o Postas

Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

6. Filete o Filet

Es la porción de músculo de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, con o sin espinas y/o piel.

7. Pescado Desmenuzado o Pulpa de pescado (Minced)

Es el músculo de pescado separado de la piel y las espinas, con modificación de su estructura original.

8. Pescado Mezclado (Mixed)

Es el producto obtenido de la mezcla del desmenuzado de pescado con filetes, enteros o no, en proporciones variables.

9. Pescado Embutido:

Es el producto elaborado con filetes, enteros o no, y/o desmenuzado de pescado crudo, que haya sido introducido a presión en un envase primario de origen sintético aprobado para tal fin, aunque en el momento de expendio y/o consumo carezca de continente.

10. Surimi

Es el producto intermedio de carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesado en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada, con el agregado de ingredientes y aditivos autorizados; y congelado.

Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que pueden obtenerse.

Art. 4°.- Incorporase el Artículo 272 bis al C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 272 bis: El pescado fresco o congelado deberá comercializarse presentando los siguientes requisitos:

1. Características organolépticas del pescado fresco:

Parámetro	Características
Hiel	Colores vivos, indolentes a pigmentación en vías de descolorarse y empañarse. Piel intacta. Cuando presente escamas, éstas deben estar adheridas a la piel.
Mucosidad cutánea	Acuosa transparente a ligeramente turbia.
Ojos	Sobresalientes a planos, con pupila negra brillante a ligeramente opaca.
Agallas o branquias	Color rojo brillante a pardo, con mucosidad nula a escasa.
Olor	En agallas o branquias y vientre: a mar, a algas marinas y neutro (especies marinas salvo conductos). Súave, característico de las especies dulcícolas.
Carne	Firme a ligeramente elástica. Color naturalizado a opaco.
Visceras	Integridad de la pared abdominal y vísceras conservadas.

2. Parámetros químicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Nitrógeno Baseo Volátil Total (NBVT)*	<30 mg/100g	Método de destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido tricloroacético (Codex Alimentarius 1968). Método de destilación directa (Antonopoulos 1968). Destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido perclórico (Reg. CF 20/4/2011)
Histamina	<100 mg/kg** <200 mg/kg***	ILC (Cromatografía en Capa Fina) HPLC (Cromatografía líquida de alta performance).

* Para muestras de peces teleósteos marinos, tales como los peces planos, las merluzas de cola, común y austral. ** Valor de histamina medio de un conjunto mínimo de tres (3) muestras (de un mismo lote) analizadas individualmente de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae) ***Valor para cada muestra de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae)

* Para muestras de peces teleósteos marinos, tales como los peces planos, las merluzas de cola, común y austral. ** Valor de histamina medio de un conjunto mínimo de tres (3) muestras (de un mismo lote) analizadas individualmente de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae) ***Valor para cada muestra de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae)

3. Parámetros biológicos:

La autoridad competente analizará los peligros biológicos, toda vez que se considere necesario para la protección de la salud pública. A los efectos la inspección de parásitos en filetes se realizará visualmente, debiendo examinarse por transiluminación.

En el caso de consumo del producto crudo se deberá asegurar la inviabilidad de nematodos zoonóticos en cualquiera de sus estadios, para ello el producto se someterá a congelación como mínimo a -20 °C durante 24 hs o proceso equivalente.

Art. 5°.- Sustitúyese el Artículo 273 del C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 273: Crustáceos: Se entiende por crustáceos los animales invertebrados acuáticos, que se caracterizan por disponer de un caparazón que cubre todo el cuerpo, constituido por quitina impregnada en sales de calcio, que lo hace rígido. Los cuales podrán expendirse vivos o muertos, enteros o no.

Presentaciones:

1. Crustáceos enteros: Es el crustáceo que mantiene su integridad anatómica, tal como se captura o cosecha.

2. Camarón:

2.1. Pelado:

Es el camarón que ha sido descabezado y pelado.

3. Langostino:

3.1. Cola:

Es la porción del langostino sin el cefalotórax (descabezado).

3.2. Pelado/pulpa:

Es el langostino que ha sido descabezado y pelado.

3.3. Cola pelada con telson:

Es el langostino que ha sido descabezado y pelado conservando el telson.

3.4. Cola pelada desvenada con telson:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado y desvenado (extracción de la porción de vísceras en la región dorsal) conservando el telson.

3.5. Corte Mariposa:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado, con corte longitudinal a lo largo de la vena, con telson y segmento del caparazón adyacente.

3.6. Easy peel (EZP por sus siglas en inglés):

Es el langostino que ha sido descabezado con caparazón, con corte en lomo y desvenado.

3.7. Corte pantalón:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado con corte profundo a lo largo de la vena, con la separación de masas musculares, con telson y último segmento del caparazón.

4. Centolla/Centollón:

4.1. Cluster:

Es el conjunto de las tres patas caminadoras y una pata con pinza; con caparazón, lavadas; que pueden o no estar atadas.

4.2. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se le ha despojado del caparazón y las vísceras, por cocción en agua a ebullición.

4.3. Pinzas/Patas:

Es la porción muscular a la cual se ha despojado del caparazón, por cocción en agua a ebullición.

5. Cangrejo:

5.1. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se le ha despojado del caparazón y vísceras, por cocción en agua a ebullición.

5.2. Pinzas/ Patas:

Es la porción muscular de extremidades despojada o no del caparazón.

6. Langosta:

6.1. Cola entera: Es el abdomen con caparazón.

6.2. Cola pelada: Es el abdomen despojado del caparazón.

Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que puedan obtenerse.

Art. 6°.- Sustitúyese el Artículo 274 del C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 274: Los crustáceos vivos o frescos deberán comercializarse cumpliendo los siguientes requisitos

1. Características organolépticas:

Parámetro	Características
Caparazón	Color rojo a rosa anaranjado pálido sin manchas ajenas a las propias de la especie Húmedo, brillante.
Clor	Característico de los crustáceos, suave a neutro.
Ojos	Negro brillante a grisáceo con buena inserción.
Carne	Color Translúcida a opaca con pérdida de coloración. Muy firme a firme.

Los crustáceos que se expendan vivos deberán presentar movilidad a la menor excitación, el caparazón húmedo y brillante.

2. Parámetros químicos

En los crustáceos frescos (camarones y langostinos) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores antimelanósicos:

Conservador	Criterio de Aceptación	Metodología
Sulfito de sodio	<p><100 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto crudo</p> <p><30 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto cocido.</p>	Destilación y titulación por iodometría
Sulfito ácido de sodio o bisulfito de sodio		
Metabisulfito de sodio		
Metabisulfito de potasio		
Sulfito de calcio		
Sulfito ácido de calcio o bisulfito de calcio		
Sulfito de potasio		
Bisulfito de potasio*		

* para utilizar únicamente en el producto crudo

3. Parámetros microbiológicos en crustáceos cocidos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017
Estafilococos coagulasa positiva	n=5, c=2, m=10 ² UFC/g M: 10 ³ UFC/g	ISO 6888-1:1999 Amd: 2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0 Ausencia en 25 g	ISO 11290-1:2017

Art. 7º.- Sustitúyese el Artículo 275 del C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 275: Se entiende por moluscos, los cefalópodos, bivalvos y gasterópodos. Los cefalópodos y gasterópodos podrán expendirse vivos o muertos, los bivalvos vivos o en caso de muertos solo congelados.

Moluscos cefalópodos: Son los invertebrados marinos, de cuerpo blando sin valva externa.

Presentaciones:

1. Calamar/calamarete

1.1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica.

1.2. Vaina de calamar:

Es el producto al cual se lo ha despojado de su porción cefálica, vísceras y pluma, quedando únicamente el cuerpo con o sin piel.

1.3. Tubo de calamar:

Es la vaina sin aleta, con o sin piel.

1.4. Anillas de calamar:

Son las porciones del tubo obtenidas mediante cortes efectuados en forma transversal al eje principal, con o sin piel.

1.5. Tentáculos de calamar:

Es la porción del cuerpo separado de la vaina, con o sin vísceras, con o sin ojos y aparato bucal.

1.6. Aleta de calamar:

Es la porción posterior del tubo, con o sin piel.

2. Pulpo / pulpito:

2.1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica.

2.2. Entero eviscerado:

Es el producto al cual se ha despojado de las vísceras conservando el resto de sus partes anatómicas.

2.3. Tentáculos:

Es la parte del cuerpo, despojado de la porción cefálica y vísceras.

Moluscos bivalvos:

Son los invertebrados acuáticos de cuerpo blando que se encuentra recubierto por dos valvas.

Presentaciones

1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica, pudiéndose vender vivo o congelado.

2. Media valva:

Es el producto al cual se le ha quitado una valva.

3. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se lo ha despojado de sus valvas.

4. Callo de pectínidos:

Es la porción muscular, con o sin gónadas, despojado de vísceras.

Moluscos gasterópodos:

Son los invertebrados acuáticos de cuerpo blando que se encuentran recubiertos por una valva.

Se autoriza la industrialización y comercialización del caracol de mar, para los caracoles conocidos como grandes volútidos, cuando haya sido previamente eviscerado (pie solamente).

En el caso de los pequeños caracoles se permitirá su industrialización y comercialización enteros.

1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica, pudiéndose vender vivo o congelado.

2. Pie:

Es la porción inferior muscular sin vísceras.

Art. 8° Incorpórese el Artículo 275 bis al C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 275 bis: Los moluscos cefalópodos deberán comercializarse presentando las siguientes características organolépticas:

Parámetro	Características
Piel	Color marrón chocolate a grisáceo y piel adherida a la carne.
Carne	Textura consistente a elástica.
Tentáculos	Resistentes al desprendimiento por tracción manual.
Olor	Fresco (a algas marinas) a neutro.

Art. 9°.- Incorpórese el Artículo 275 tris al C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 275 tris: Los moluscos bivalvos y gasterópodos vivos o frescos deberán comercializarse cumpliendo los siguientes requisitos:

1. Características organolépticas:

Bivalvos	
Parámetro	Características
Valvas	Enteras, cerradas o semi abiertas. En el caso de productos vivos deben cerrarse al contacto o al golpearlas.
Líquido Intervalvar	Cristalino o opaco, ligeramente viscoso. Olor a "mar" agradable.
Color	Característico a mar o neutro.
Músculo	Color característico de la especie, húmedo, adherido fuertemente a las valvas.

Gasterópodos	
Parámetro	Características
Aspecto del pie	Óptimo. Pie retenido dentro del caparazón. El pie extendido se retrae dentro del caparazón al contacto o al golpear el caparazón en producto vivo. Aceptable. El pie extendido se mueve levemente cuando se toca. El sifón se retrae en el cuerpo cuando se toca en producto vivo.
Aspecto del mucus	Cristalino, brillante o opaco. Producción de burbujas o espuma en producto vivo.
Textura del pie	Muy firme a firme.
Color	Característico a mar y algas, suave.

2. Parámetros microbiológicos en moluscos bivalvos y gasterópodos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Escherichia coli NMP/g	n=5 c=1, m=2, M=7	ISO 7251:2005.
Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

3. Parámetros químicos en moluscos bivalvos y gasterópodos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Toxina Paralizante de los Moluscos (TPM):	≤ 900 µg STX eq./kg de carne de molusco entero o partes comestibles por separado Bioensayo negativo*	Método biológico (AOAC 959.08). Método biológico (Yasumoto 1986 o 2002).
Grupo de Toxinas Lipofílicas de los Moluscos (TLM):	Ácido oocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas: ≤ 160 µg eq./kg Yescotoxinas: ≤ 1 mg eq./kg Azaspirácidos: ≤ 160 µg eq./kg	Método: LC MS/MS (Cromatografía líquida-espectrometría de masas).
Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM)	Ácido domoico ≤ 20 mg/kg**	Método HPLC (Cromatografía líquida de alta performance)

* Se considerará un resultado positivo cuando mueren por lo menos dos de los tres ratones inculcados, dentro de las 24 horas.
** De molusco entero o partes comestibles por separado.

3.4. Metales pesados:

Metal	Criterio de aceptación	Metodología
Cadmio (Cd)	< 1000 µg / kilo de carne de moluscos	Espectrometría de Absorción Atómica
Plomo (Pb)	< 1000 µg / kilo de carne de moluscos	
Mercurio (Hg)	< 500 µg / kilo de carne de moluscos	

Art. 10.- Incorpórese el Artículo 275 quarter al C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 275 quarter: Parámetros microbiológicos en moluscos cocidos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Salmonella spp	n=5, c=0, m=Ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

Art. 11.- Sustitúyese el Artículo 276 del C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 276: Se consideran no aptos para el consumo, los productos de la pesca y la acuicultura:

1. Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, lesiones, traumas o deformaciones.
2. Que no se adecuen a los parámetros organolépticos y fisicoquímicos descriptos en los artículos: 272 bis, 274, 275 bis y 275 tris.
3. Que presenten infestación por cestodes botriocéfalos (*Diphyllobothrium* spp) aun comprobándose la presencia de un solo parásito.
4. Que presenten infestación masiva por *Anisakis* sp.
5. Que presenten infestaciones masivas de parásitos no zoonóticos.
6. Que provengan de aguas contaminadas o zonas de captura prohibida.
7. Que hayan sido recogidos muertos, flotando en el agua o en la costa y no se originen de una operación de pesca o cosecha directa.

Art. 12.- Sustitúyese el Artículo 277 del C.A.A. el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 277: Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso para el transporte de productos refrigerados con destino al mercado interno. El producto no podrá estar en contacto directo con la madera. Se deberán utilizar envases primarios tales como láminas, bolsas u otros. El material del envase primario debe estar aprobado por la

autoridad competente, para su uso en contacto directo con el producto.

Art. 13.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 14.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Josefa Rodríguez Rodríguez; William Andrew Murchison

