



NACIONAL



RESOLUCION CONJUNTA 66/2007 y 187/2007
SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS
(S.P.R. y R.S.) - SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y
ALIMENTACION (S.A.G.P. y A.)

Código Alimentario Argentino -- Conservas de frutas -
- Sustitución de los arts. 946, 947, 959 y 970 de la ley
18.284 (t. o. 1971).
del 21/05/2007; Boletín Oficial 29/05/2007

VISTO la Ley 18.284, los Artículos 946, 947, 959 y 970 del Anexo I del Decreto 2126/71, Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-0047-2110-7939-05-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y,

CONSIDERANDO:

Que la Federación de Industrias de Productos Alimenticios y Afines (FIPAA) ha presentado una propuesta de modificación de los Artículos 946 concentrados de tomates, 947 pulpa de tomate, 959 damascos en conserva y 970 cóctel de frutas.

Que la Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza (CAFIM) ha presentado una solicitud en el mismo sentido.

Que las modificaciones propuestas importan adecuar la legislación a los avances tecnológicos en materia de conservas de frutas.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha tomado intervención expidiéndose 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 POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO

DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA

Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° - Sustitúyese el Artículo 946 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 946: Se entiende por "Concentrados de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 milímetro y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de:

- Cloruro de Sodio en cantidad máxima de hasta el 5,0 por ciento.
- Acidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.
- Acido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

2. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0 por ciento, libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.

3. La dilución en agua en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, no presentará más que 60% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).

4. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

El concentrado de tomates que tenga un extracto seco libre de cloruro de sodio superior al 36,0% y que no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado de hasta 1000 mg/kg (1000 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio. Este producto deberá ser considerado exclusivamente de uso industrial. Los productos derivados de estos concentrados, destinados al consumo, contendrán el conservador en proporción correspondiente a la dilución operada.

De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate: cuando contenga entre 8,37 y 11,99%.

2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%.

3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0%

4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0%.

5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0%.

6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate: cuando sea no menor a 80,0%.

En todos los casos se deberá consignar en el rótulo el extracto seco libre de cloruro de sodio.

La denominación de venta de estos productos será "Puré de tomates", "Salsa de tomates" o "Concentrado de tomates". En el caso de estos últimos, deberá consignarse "Concentrado... de tomates", llenando el espacio en blanco con el nombre que le corresponde de acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

Art. 2° - Sustitúyese el Artículo 947 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 947: Se entiende por 'Pulpa de tomate' el producto elaborado con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 milímetro y envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

a) Cloruro de Sodio en cantidad máxima de hasta el 5.0%.

b) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.

c) Ácido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estará libre de fragmentos de piel, semillas, restos del fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estará libre de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

2. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

3. El extracto seco libre de cloruro de sodio estará comprendido entre 5,0 y 8,36%.

4. No deberá contener más que 50% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco libre de cloruro de sodio.

La denominación de venta de este producto será 'Pulpa de tomate', con letras de buen

tamaño, realce y visibilidad".

Art. 3° - Sustitúyese el Artículo 959 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 959: Se entiende por Damascos o Albaricoques en conserva, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus arméniaca* L, frescos, sanos, limpios, maduros, partidos en mitades siguiendo la sutura natural, pelados o no, libres de carozo, de color amarillo pálido o rosado a amarillo verdoso claro, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.

El líquido de cobertura será claro, de color ligeramente amarillento o rosado, quedando admitida una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

Se establecen dos grados de selección:

Elegidos: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniformes. No se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto.

El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será 30 mitades y 20 mitades en el tarro IRAM N° 46.

Común: los damascos contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia no dura ni blanda.

Se admitirá en cada envase hasta 10% de unidades rotas, aplastadas o manchadas. Además se admitirá en cada envase otro 10% de unidades que presenten cualquier otro defecto.

El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será 40 mitades y 25 mitades en el tarro IRAM N° 46.

El líquido de cobertura podrá ser para cualquier grado de selección:

a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizado, se clasificará de acuerdo a la concentración final, para cualquiera de los grados de selección como sigue:

- Jarabe muy diluido más que 10° y hasta 14° grados Brix
- Jarabe diluido más que 14° y hasta 18° grados Brix
- Jarabe concentrado más que 18° y hasta 22° grados Brix
- Jarabe muy concentrado más que 22° y hasta 35° grados Brix

Peso neto: el peso neto para cualquiera de los grados de selección en el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

- Jarabe muy concentrado Mín. 850 g
- Jarabe concentrado y diluido..... Mín. 820 g
- Jarabe muy diluido y agua: Mín. 800 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores al tarro IRAM N° 100 se deberá mantener la misma relación entre contenido neto y capacidad del envase para cada tipo de líquido de cobertura.

El peso escurrido mínimo para el tarro IRAM N° 100 será 400 gramos para cualquier grado de selección.

Cuando se utilicen envases menores o mayores al tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre peso escurrido y peso neto. Asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso escurrido para cada grado de selección.

La denominación de venta de este producto será: Damascos o Albaricoques indicando el grado de selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar a continuación o debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75% de los empleados en la frase inicial.

Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido".

Art. 4° - Sustitúyese el Artículo 970 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 970: Se entiende por 'Cóctel de Frutas' la conserva elaborada con una mezcla de trozos de fruta que responda a algún cuerpo regular, con o sin frutos enteros, con o sin semilla, maduros, sanos, limpios, envasados en un recipiente adecuado con una solución de agua o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar

invertido, dextrosa o sus mezclas) cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Las distintas piezas de cada una de las frutas presentes en esta conserva deberán ser de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Los Ananás deberán estar perfectamente pelados, sin núcleo y libres de manchas. Se presentarán cortados en piezas cuya forma responda a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm. Si se presenta en forma cuneiforme, la longitud del arco correspondiente al núcleo tendrá un mínimo de 5 mm y su espesor no menor de 8 mm.

Las Cerezas podrán presentarse enteras o en mitades, con o sin carozo en el primer caso y sin carozo en el segundo. Deberán estar libres de pedúnculos; se admitirán manchas según el límite establecido para cada Grado de Selección. Podrán colorearse con eritrosina. Podrán ser frescas, al "maraschino" o confitadas.

Los Duraznos serán de la variedad Pavía, amarillos. Estarán pelados, sin carozo y libres de manchas, permitiéndose leves retoques. Se presentarán cortados en piezas cuya forma deberá responder a algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm.

Las Peras serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán como piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán como mínimo 8 mm y como máximo 20 mm.

Las Uvas serán de variedades blancas, sin semillas; estarán libres de pedicelo y manchas. Se presentarán enteras.

Las Manzanas serán de pulpa blanca o ligeramente ámbar; peladas; sin semillas, corazones duros, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices. Se presentarán en piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán un mínimo de 8 mm y como máximo 20 mm.

Se establecen dos Grados de Selección:

- Elegido: deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas, su sabor será normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla; su textura será firme sin tendencia a deshacerse. El líquido de cobertura será claro. Un mínimo del 85% de las piezas deberá tener forma geométrica regular.

En los cubos de duraznos, peras y manzanas, se admite en cada una de las frutas un 5% de cubos con restos de piel. En cuanto a restos de carozo se admite un 1% de cubos afectados.

En los Ananás se admite un 5% de cubos con restos de piel.

En las Uvas un 5% de unidades defectuosas con manchas o con restos de pedúnculos, no se admiten unidades rotas o aplastadas.

En cuanto a las Cerezas no se admiten cerezas rotas ni con restos de carozo y se admiten hasta un 5% de manchadas.

- Común: Deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas, coloreadas, su sabor será normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla, su textura será firme sin tendencia a deshacerse. El líquido de cobertura será claro admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

En los cubos de duraznos, peras y manzanas se admite en cada una de las frutas un 20% de cubos con restos de piel. En cuanto a restos de carozo se admite un 3% de cubos afectados.

En los Ananás se admite un 10% de unidades defectuosas.

En las Uvas un 10% de unidades defectuosas con manchas o con restos de pedúnculos, no se admiten unidades rotas o aplastadas.

En cuanto a las Cerezas no se admiten cerezas rotas ni con restos de carozo. Se admiten hasta un 10% de cerezas manchadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua, en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor que 10° Brix para cualquier tipo de selección.

b) Solución de edulcorantes nutritivos, en cuyo caso después de estabilizado, se clasificará

de acuerdo a la concentración final, para cualquiera de los tipos independientemente de los grados de selección como:

- Jarabe muy diluido más que 10° hasta 14° grados Brix
- Jarabe diluido más que 14° hasta 18° grados Brix
- Jarabe concentrado más que 18° hasta 22° grados Brix

El peso neto, para cualquiera de los grados de selección, en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

- Jarabe muy concentrado Mín: 850 g
- Jarabe concentrado y diluido Mín: 820 g
- Jarabe muy diluido y agua:..... Mín: 800 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100 se deberá mantener la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de líquido de cobertura.

El peso escurrido mínimo para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será 485 g.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, se deberá mantener la misma relación entre peso escurrido y peso neto. El Cóctel de Frutas se puede presentar en los siguientes dos tipos: como mezcla de cinco frutas de las especies y formas de presentación descriptas en este artículo o como la mezcla de cuatro frutas de las mismas especies y formas de presentación descripta en este artículo, con la salvedad de que:

- a) Se puede prescindir de una de las siguientes especies: cerezas o uvas o ananá.
- b) En el caso de mezclarse peras con manzanas, se las considerará como una sola fruta y la relación manzana a pera no deberá ser mayor a uno (1).

Los productos deberán contener fruta en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de las frutas escurridas en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

Cóctel de cinco frutas:

Duraznos: 30% a 50%

Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45%.

Ananás: 6% a 20%.

Uva: 6% a 20%.

Cerezas: 2% a 6%.

Cóctel de cuatro frutas:

Duraznos: 30% a 50%

Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45% y

Ananás: 6% a 20% - o bien

Uva: 6% a 20%, - o bien

Cerezas: 2% a 15%.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor a 0,8% expresado en ácido málico y pH entre 3,4 y 4,4.

No contendrá conservadores ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas por las tolerancias admitidas.

El Cóctel de Frutas deberá cumplir (conjunto de frutas y líquido) con los siguientes límites en el contenido de metales:

Cobre, Máx.: 10 mg/kg

Arsénico, Máx.: 0,1 mg/kg

Plomo, Máx.: 2,0 mg/kg

Estaño, Máx.: 100,0 mg/kg

La denominación de venta de este producto será "Cóctel de frutas, grado en ...", llenando el primer espacio en blanco con el número de frutas (cuatro o cinco, en letras), el segundo espacio en blanco con el grado de selección (elegido o común) y el tercer espacio en blanco con la denominación del líquido de cobertura. Para la expresión "Cóctel de Frutas, grado" se utilizarán letras de igual tamaño, realce y visibilidad; para la frase "en" que indica el líquido de cobertura se utilizarán caracteres de tamaño no inferior al 75% del empleado para la primer expresión.

Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido".

Art. 5° - Regístrese. Comuníquese a todas las Jurisdicciones Sanitarias y a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial a efectos de su publicación en el Boletín Oficial. Cumplido, archívese.

- Carlos A. Soratti. - Javier M. de Urquiza.

