



SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

Resolución Conjunta 21/2021

RESFC-2021-21-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 16/07/2021

VISTO el Expediente N° EX-2020-18157300--APN-DLEIAER#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la conserva de alimentos es un antiguo método para conservar productos alimenticios y, a pesar de ser un arte doméstico, las empresas lo han desarrollado y transformado en una de las técnicas más exitosas del mercado de alimentos.

Que actualmente se comercializa una amplia gama de productos como “escabechados”, pero se elaboran utilizando como medio de cobertura una mezcla líquida conteniendo aceite vegetal, entre otros ingredientes, y estos no se encuentran contemplados en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en ese sentido, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), presentó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una propuesta de actualización del Artículo 173 del Código Alimentario Argentino (CAA), con el fin de aprehender dicha realidad.

Que para el desarrollo de la propuesta tomó como antecedente la Norma Para las Frutas y Hortalizas Encurtidas Codex Stan 260-2007 Adoptada en 2007. Enmienda: 2015.

Que la presente modificación tiene importancia para la prosecución de las orientaciones específicas de productos relacionados a economías regionales, que se contemplan en el Artículo 154 quater del Código Alimentario Argentino (CAA).



Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) y posteriormente se sometió a consulta pública.

Que la CONAL 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 los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999; 7 de fecha 10 de diciembre de 2019 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 173 del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 173: Se entiende por Escabechado, someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción de una mezcla de vinagre y aceites, con o sin adición de condimentos y cloruro de sodio (sal). La fase líquida de los escabechados después de estabilizados deberá presentar un pH máximo (a 20°C) de 4,5. Aquellos productos con pH mayor a 3,5 y hasta 4,5 deberán ser sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inocuidad del producto final. Los productos en escabeche o escabechados deberán responder a las normas de rotulado del presente Código."

ARTÍCULO 2º.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3º.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 23/07/2021 N° 51376/21 v. 23/07/2021

Fecha de publicación 23/07/2021

