



## SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

**Resolución Conjunta 24/2021**

**RESFC-2021-24-APN-SCS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 10/08/2021

VISTO el Expediente N° EX-2019-99693346--APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) estimó necesario actualizar los artículos contenidos en el Capítulo XI del Código Alimentario Argentino (CAA), referidos a conservas de origen vegetal.

Que el Grupo ad-hoc de la CONAL "Conservas Vegetales", según consta en el Acta N° 131 de la Reunión Plenaria de la CONAL, presentó la propuesta de modificación los artículos 927 al 936 referidos a conservas de hortalizas.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL y se sometió a la consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido 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 del 26 de julio de 1999, por el Decreto N° 7 del 11 de diciembre de 2019 y por el Decreto N° 50 del 20 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 1°. - Sustitúyese el Artículo 927 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 927.- Se entiende por Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva, el producto elaborado con las semillas inmaduras (verdes), frescas, enteras, sanas y limpias de las distintas variedades de cultivo de *Pisum sativum* L. (excluida la subespecie *macrocarpum*), envasadas en un medio líquido apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes.

Las arvejas se deberán presentar enteras, no germinadas, libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto; se admitirán los siguientes defectos hasta el valor indicado para cada uno, expresado como por ciento en peso de las arvejas escurridas:

- Arvejas rubias y amarillas, Máx.: 2 %.
- Arvejas manchadas, las que presentan pequeñas manchas o motas o decoloraciones: Máx.: 5 %.
- Fragmentos de arvejas, como trozos de arvejas, piel suelta, cotiledones sueltos y trozos de cotiledones: Máx.: 7 %.
- Materias extrañas, como trozos de tallo, hoja, vaina u otras partes provenientes de la misma planta o de otro origen: Máx.: 0,5 %.
- Arvejas con germen visible, pero no libre, Máx. 7%.

La suma de arvejas con los defectos mencionados no será mayor que 7 %.

Queda expresamente prohibido reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes y sustancias alcalinas.

De acuerdo con su diámetro, las arvejas se clasificarán en los siguientes tamaños:

TAMAÑO	DIAMETRO (mm)
Pequeña	Menor de 8
Mediana	Entre 8 y 10
Grandes	Mayor de 10

Se admitirán, en un mismo envase, hasta un 15% de arvejas de distinto tamaño del que está indicado en el mismo.





El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor que el 58% en peso, del peso en agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y, a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la clasificación de acuerdo al tamaño (pequeñas, medianas, grandes).”

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyese el Artículo 928 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 928. Se entiende por Arvejas secas remojadas en conserva, el producto preparado con las semillas secas, previamente remojadas, de distintas variedades de cultivo de la especie *Pisum sativum* L. (excluida la subespecie *macrocarpum*); envasado con un medio de cobertura apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones:

- a. Las semillas a emplear deberán ser maduras, sanas, limpias y enteras.
  - b. El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.
  - c. El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato y gluconato).
  - d. No deberá contener ninguna sustancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color.
  - e. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible, pero no libre.
  - f. La tolerancia para el total de defectos en las arvejas secas procesadas no deberá exceder el 20% en peso de las arvejas escurridas, considerando las siguientes tolerancias en particular:
    - Levemente manchadas, aquellas que presentan pequeñas manchas o motas. Máx: 20,0%.
    - Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada. Incluye las totalmente negras. Máx: 2,0%.
    - Fragmentos de arvejas, como los trozos de la semilla, piel suelta y arvejas con piel suelta. Máx: 7,0%.
    - Materiales extraños provenientes de la misma planta, como restos de hojas, tallos, pedúnculos o vainas, o de otro origen. Máx: 0,5%.
- a. Las arvejas secas remojadas no se clasificarán por tamaño.

El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.



Este producto se rotulará: Arvejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 3°. - Incorpórase el Artículo 928 bis al Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 928 bis. - Se entiende por Lentejas secas remojadas en conserva, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas, de distintas variedades de cultivo de la especie *Lens culinaris* Medik.; envasado con un medio de cobertura apropiado. El producto responderá a las siguientes condiciones:

- a. Las semillas a emplear deberán ser maduras, sanas, limpias y enteras.
- b. El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.
- c. El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato).
- d. Las lentejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible, pero no libre.
- e. La tolerancia para el total de defectos en las lentejas secas procesadas no deberá exceder el 20% en peso de las lentejas escurridas, considerando las siguientes tolerancias en particular:
  - Levemente manchadas, aquellas que presentan pequeñas manchas o motas. Máx: 20,0%.
  - Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada. Incluye las totalmente negras. Máx: 2,0%.
  - Fragmentos de lentejas, como los trozos de la semilla, piel suelta y lentejas con piel suelta. Máx: 7,0%.
  - Materiales extraños provenientes de la misma planta, como restos de hojas, tallos, pedúnculos o vainas, o de otro origen. Máx: 0,5%.

- a. Las lentejas no se clasificarán por tamaño.
- b. El contenido de lentejas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Lentejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 4°. - Sustitúyase el Artículo 929 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929.- Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo grano entero, al producto elaborado con los granos enteros de las variedades dulces del *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.)



L.H. Bailey, blancos, amarillos o dorados, envasados con un medio líquido apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones:

- a. Estará exento de olores y sabores extraños.
- b. Se admitirán hasta 0.5% de restos de marlo, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras materias extrañas.
- c. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.
- d. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de la misma variedad y de coloración normal para el tipo respectivo.
- e. El contenido de granos de choclo escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano (blanco, amarillo o dorado) y el tipo de maíz (grano entero).”

ARTÍCULO 5°. - Sustitúyese el Artículo 929 bis del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929 bis. - Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo cremoso, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del Zea mays L., blancos, amarillos o dorados, los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier cuerpo o sustancia extraños al grano, y envasados con un medio líquido apropiado.

Queda permitido en este tipo cremoso la adición, de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

Además, el líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada de: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano (blanco, amarillo o dorado) y el tipo de maíz (cremoso).”

ARTÍCULO 6°. – Sustitúyese el Artículo 929 tris al Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929 tris.- Se entiende por Maíz dulce o Granos de maíz dulce o Choclo dulce en conserva tipo en trozos, la conserva elaborada con trozos del choclo de las variedades dulces del Zea mays L., de granos color blanco, amarillo o dorado, adheridos a los trozos o rodajas de mazorca.

Estos tendrán un espesor no inferior a 2,5 cm y estarán envasados con un medio líquido de cobertura apropiado. Los tamaños de los trozos o rodajas deberán ser razonablemente uniformes y la cantidad de rodajas dentro de



cada envase no será menor de 9. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna.

El contenido de un mismo envase deberá presentar los trozos y granos de color normal para la variedad respectiva y estará libre de granos y trozos de otras variedades.

El contenido de rodajas de choclo escurridas (el peso escurrido del producto) en los envases de cualquier tamaño será no menor a 50% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará Maíz dulce o Choclo dulce en trozos, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, indicando el color del grano (blanco, amarillo o dorado) y el tipo de presentación (en trozos)."

**ARTÍCULO 7°.** -Incorpórase el Artículo 929 quater al Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 929 quater.- Se entiende por Maíz baby, Maíz enano, Choclo baby o Choclo enano, en conserva, al producto elaborado con las mazorcas de maíz baby de la especie *Zea mays* L. de las cuales se han eliminado las chalas y se han envasado en un medio líquido apropiado. El producto se podrá presentar:

-Entero, mazorca entera de choclo enano de la cual se han eliminado las chalas;

-En trozos: maíz enano con un diámetro no mayor de 25 mm, cortado transversalmente en secciones de longitud entre 1,5 a 4 cm.

El maíz baby entero en conserva se clasificará por tamaño, según la longitud y grosor (en la zona más ancha) de la mazorca, de acuerdo con la siguiente tabla:

TAMAÑO de la Mazorca	LONGITUD (cm)	GROSOR (cm)
Extra grande	10 – 13	1,8 – 2,5
Grande	8 – 10	1,0 – 2,0
Mediano	6- 8	1,0 – 1,8
Chico	4-7	< 1,5

El tamaño de los choclos será homogéneo. Se admitirán, en un mismo envase, hasta un 15% de unidades de distinto tamaño del que está indicado en el rotulo.

Los choclos baby se deben presentar libres de cualquier materia extraña y se admitirán los siguientes defectos hasta el valor indicado para cada uno, expresado como por ciento en peso del producto escurrido:

Defectos	% Peso escurrido
Decoloración	5 %
Forma Irregular	5 %
Chalas y Espigas tiernas	10 %
Chala suelta o separada de la mazorca	20 cm de hebras sueltas reunidas
Punta Marrón	5 %
Punta Rota con un diámetro mayor de 5 mm	5 %
Daños debido al corte	10 %
Espigas Rotas	2 %
Total de defectos excluyendo el apartado de chalas sueltas	25 %



El contenido de choclo baby escurrido en los envases de cualquier tamaño será mayor al 50% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará Maíz baby o Choclo baby..., indicando en el espacio en blanco el tipo (entero o en trozos) con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 8°. - Sustitúyese el Artículo 930 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 930.- Se entiende por Espárragos en conserva, al producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de *Asparagus officinalis* L. sanos, limpios, pelados libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados, envasados con un medio líquido apropiado. Los espárragos contenidos en un mismo envase deberán:

- a. Ser de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco amarillento, hasta un 20% en número de unidades con puntas de color azul, verde o verde amarillento; para los de color verde o verde amarillento se admitirá hasta un 20% en número de unidades con un color blanco o blanco amarillento de la porción inferior del tallo, sin exceder de 4 cm.
- b. Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de distinto color (mixto).
- c. Tener el sabor y olor normales del producto.
- d. Ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.
- e. El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes nutritivos (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.
- f. Podrán presentarse en forma de:

Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.

Tallos cortos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.

Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.

Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

- a. De acuerdo al diámetro se clasificarán en:



Pequeño: hasta 10 mm.

Mediano: desde 10 hasta 15 mm.

Grande: más de 15 hasta 20 mm.

Extragrande: más de 20 mm.

Tamaño surtido: una mezcla de dos o más tamaños.

Se entenderá por diámetro el máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

a. El peso del producto escurrido no será menor de los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

Para Tallos largos, 61%, para las demás formas, 58%.

Este producto se rotulará: Espárragos y antes o después de ésta, se consignará la forma de presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Cortes o Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes o colores mixtos); clasificación de acuerdo con el diámetro (pequeño, mediano, grande, extragrande o tamaño surtido).”

ARTÍCULO 9°. - Sustitúyese el Artículo 931 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 931.- Con la denominación de Acelgas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas frescas (lámina y pecíolo o penca en su proporción natural) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W.D.J. Koch., sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas, envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

a. Las hojas serán de color verde opaco; de consistencia tierna y sin tendencia a deshacerse.

b. No contendrá hojas desechas, pecíolos duros, raíces, hojas amarillas (cloróticas), restos de otros vegetales, cuerpos o sustancias extrañas.

c. Presentará el olor y sabor propios de la acelga cocida.

d. Las hojas no deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.

e. El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

f. El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); cloruro de sodio; ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.







g. El contenido de acelgas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor que el 71% en peso, del peso en agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Acelgas.”

ARTÍCULO 10. - Sustitúyese el Artículo 932 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 932.-Con la denominación de Espinacas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la *Spinacea oleracea* L., envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a. Las hojas serán de color verde-oscuro, firmes, pero de consistencia tierna y sin tendencia a deshacerse.
- b. No contendrá hojas desechas, pecíolos duros, restos de otras partes del vegetal o vegetales extraños; ni cuerpos o sustancias extrañas al producto.
- c. El olor y sabor serán los propios de la espinaca cocida.
- d. No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- e. El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- f. El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos; cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.
- g. El contenido de espinacas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor que el 71% en peso, del peso en agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Espinacas.”

ARTÍCULO 11. – Incorpórase el Artículo 932 bis del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 932 bis.- Con la denominación de Hojas de parra en conserva, se entiende el producto obtenido por la fermentación láctica de las hojas enteras, sanas, lavadas, seleccionadas de la *Vitis vinífera* L., envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a. Las hojas serán de color verde oscuro, tiernas, pero sin tendencia a deshacerse.
- b. No contendrán restos de otras partes vegetales de la misma especie u otras especies; ni materias extrañas de distinto origen.





- c. El olor y sabor serán los propios de las hojas de parra.
- d. No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- e. El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- f. El contenido de hojas de parra escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor del 55% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Hojas de parra.”

ARTÍCULO 12. - Sustitúyese el Artículo 933 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 933.- Se entiende por Palmitos en conserva, la elaborada con los brotes terminales de las especies de palmeras permitidas en el presente Código envasadas en un medio de líquido adecuado.

El producto deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a. El líquido de cobertura podrá contener cloruro de sodio, en cantidad tecnológicamente adecuada.
- b. Para mantener el pH por debajo de 4,5 se adicionará con ácido cítrico y/o tartárico.
- c. El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado o transporte.
- d. Los palmitos serán: de color blanco-mate; de consistencia y textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse
- e. El producto tendrá el olor y sabor propios sin sabores ni olores extraños.
- f. El producto se presentará en los siguiente Tipos:

-Enteros: trozos cilíndricos más o menos largos, no menos de 80 mm ni más de 120 mm de largo.

-Rodajas: trozos cilíndricos de no menos de 15 mm ni más de 35 mm de espesor.

-Trozos: trozos que pueden ser, o no, simétricos y uniformes en tamaño y forma.

Para los tipos enteros y rodajas, el grosor será razonablemente uniforme.

- a. El peso de los palmitos escurridos tipo enteros no será menor de 52% y para los tipos en rodajas y en trozos no será menor de 59%.

Este producto se rotulará Palmitos seguido del tipo (enteros, rodajas o trozos) con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.”



ARTÍCULO 13. - Sustitúyese el Artículo 934 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 934.- Con la denominación de Porotos en conserva, se entiende el producto elaborado con las semillas frescas, sanas, limpias, de las distintas variedades de las distintas especies consideradas como admitidas en el presente Código, envasadas con un medio líquido apropiado.

Los porotos contenidos en un mismo envase deberán responder a las siguientes condiciones:

- a. Serán de la misma variedad botánica.
- b. Serán de sabor suave, ligeramente dulce; de color, textura, consistencia y tamaño razonablemente uniformes.
- c. No habrá unidades aplastadas, desechas ni con tendencia a deshacerse ni germinadas.
- d. No contendrá restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta ni de plantas extrañas; piel desprendida, cuerpos o sustancias extrañas.
- e. El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- f. El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas y hasta 250 mg/kg de calcio (en forma de cloruro, lactato o gluconato).
- g. El contenido de porotos escurridos en los envases de cualquier tamaño no será menor del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Porotos ... llenando el espacio en blanco con la variedad (alubia, manteca, pallares) correspondiente formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 14. - Sustitúyese el Artículo 935 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 935.- Se entiende por Porotos secos remojados, la conserva elaborada con porotos secos remojados, de las distintas variedades de las especies incluidas en el presente código envasadas con un medio líquido apropiado y que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto definido en el artículo 934. El peso de los porotos escurridos no será menor de 58% del peso del agua a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará Porotos .... llenando el espacio en blanco con la variedad (alubia, manteca, etc.) secos remojados formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 15. - Sustitúyese el Artículo 936 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 936.- Se entiende por Garbanzos en conserva, el producto elaborado con las semillas frescas, enteras, sanas y limpias de las distintas variedades de cultivo del *Cicer arietinum* L., envasadas en un medio líquido adecuado.



Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán:

- a. De la misma variedad botánica,
- b. No tendrán olor y sabor extraños.
- c. De consistencia firme pero no dura, de textura y tamaño razonablemente uniformes. No habrá semillas germinadas.
- d. Se admitirá la presencia de tegumentos sueltos, garbanzos rotos, aplastados y manchados hasta un máximo total de 10% p/p del peso escurrido:

-Tegumento suelto: es tegumento o porción de tegumento separado totalmente de los cotiledones.

-Garbanzos rotos: son cotiledones o fragmentos de cotiledones que se han separado, o garbanzos o porciones de garbanzos a los que le falta el tegumento o porción de tegumento.

-Garbanzos aplastados: son garbanzos dañados por compresión de manera tal que su apariencia está afectada.

-Garbanzos manchados: son aquellos que presentan motas, manchas o áreas descoloridas en su superficie. El total de garbanzos manchados no debe superar un máximo de 6% p/p del peso escurrido. Se admitirá la presencia de restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta hasta un máximo total de 0,5 % p/p del peso escurrido.

- a. El contenido de garbanzos escurridos, en los envases de cualquier tamaño, no será menor que 58 % en peso, del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Garbanzos.

La conserva elaborada con garbanzos secos deberá presentar las mismas características, pero se rotulará: Garbanzos secos remojados.”

ARTÍCULO 16. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 17. - Otorgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.

ARTÍCULO 18. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Arnaldo Darío Medina - Marcelo Eduardo Alos

e. 17/08/2021 N° 57218/21 v. 17/08/2021



Fecha de publicación 17/08/2021

