



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Y

SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD

Resolución Conjunta 5/2023

RESFC-2023-5-APN-SCS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 17/04/2023

VISTO el Expediente N° EX-2020-86961642- -APN-DLEIAER#ANMAT, y

CONSIDERANDO:

Que el Grupo ad-hoc de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) "Conservas Vegetales", coordinado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA, presentó la propuesta de modificación de los Artículos 937, 938, 940, 941, 941 bis y 941 ter referidos a conservas de hortalizas.

Que en el ámbito de la CONAL se estimó necesario actualizar los artículos referidos a conservas de origen vegetal del Capítulo XI "Alimentos Vegetales" del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que para la elaboración de la propuesta se tomaron en cuenta la NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA CODEX STAN 297-2007 (Adoptada en 2015. Enmienda: 2011 y 2015) y la NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS CXS 260-2007 (Adoptada en 2007. Enmienda: 2015, 2017).

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 los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA Y EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyese el Artículo 937 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 937: Con la denominación de Zanahorias en conserva, se entiende el producto elaborado con las raíces sanas, limpias, peladas, enteras o fraccionadas de *Daucus carota* L, envasadas en un medio líquido adecuado, incluidas las zanahorias enanas o baby.

Las zanahorias deberán responder a las siguientes condiciones:

- a. Dentro de un mismo envase y para un mismo tipo las unidades deberán tener color, forma y tamaño razonablemente uniformes.
- b. El color será anaranjado intenso con tendencia al anaranjado claro; sin partes amarillas, verdes o verdosas.
- c. Serán de consistencia firme, pero no duras, y el cilindro central no deberá tener consistencia leñosa.
- d. No se presentarán unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse.
- e. El olor y sabor serán los propios de la zanahoria cocida.
- f. El líquido de cobertura será claro, límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado, y libre de materias extrañas.
- g. El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada de: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) y ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

En zanahorias comunes se admitirán tres Tipos:

1. Enteras: corresponde a las zanahorias que mantienen su conformación natural.
2. En rebanadas: corresponde a las zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, con espesor máximo de 9 mm y razonablemente uniforme.
3. En cubos: corresponde a las zanahorias cortadas en forma razonablemente cúbica de 11 a 14 mm de lado.
4. Otros tipos: se permitirá cualquier forma de presentación del producto, a condición de que éste cumpla con todos los requisitos previos y el nombre del tipo sea representativo del corte realizado del producto.



En zanahorias baby o enanas enteras se admitirán los siguientes Tipos:

1. Cónicas o cilíndricas: corresponde a aquellas unidades que tengan un diámetro no mayor a 23 mm y una longitud no mayor a 100 mm.
2. Esféricas: corresponde a aquellas unidades que tengan un diámetro no mayor a 27 mm en cualquier dirección.

Tolerancias de defectos: la cantidad total de defectos como manchas, magulladuras, grietas, deformaciones y partes sin pelar no deberá superar el 25% del peso del producto escurrido, para zanahorias (comunes o enana/baby) enteras.

El contenido de zanahorias (comunes o enanas/baby) escurrido, 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 “Zanahorias ... “ o “Zanahorias baby...” o “Zanahorias enanas...” según corresponda, llenando el espacio en blanco con el Tipo al que corresponde (enteras, en rebanadas, en cubos, otras; cónicas o esféricas) en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyese el Artículo 938 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 938: Se entiende por Pimientos en conserva, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de pedúnculo, cáliz, corazón (placenta de semillas) y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del *Capsicum annum* L; envasados en un medio líquido adecuado.

El producto deberá responder a las siguientes características:

- a) Los pimientos deberán ser de forma, tamaño y color típico de la variedad, de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica en un mismo envase, con olor y sabor característicos.
 - a. El medio de cobertura podrá contener cloruro de sodio y/o edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), cloruro de calcio como agente de firmeza (según buenas prácticas de fabricación) y deberá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico o sus mezclas, en cantidad suficiente para que el producto terminado tenga un pH inferior a 4,5 a 20°C.
 - b. El líquido de cobertura podrá presentar una leve coloración y turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado y estará libre de materias extrañas.

Los pimientos se clasificarán en dos Tipos:

1. Enteros: son los pimientos carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas; encontrándose intacto el resto del fruto.

Por el Grado de selección, los pimientos Enteros se clasificarán en:



a. Elegidos: comprende a los pimientos que en un mismo envase respondan a las siguientes características: tamaño uniforme, sin piezas rotas, ni piel adherida ni suelta; de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse.

Las roturas o desgarraduras no tendrán una longitud mayor de 40% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo hasta el ápice. No se admitirán piezas retocadas ni manchadas.

a. Comunes: podrán contener pimientos de color típico de la variedad, pudiendo contener en el mismo envase hasta un 30% en peso de piezas de otros colores (color rojo-anaranjado o amarillento); de tamaño razonablemente uniforme; podrán contener piel adherida en no más de 2 cm² de la superficie total de la suma de las piezas; serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

No presentarán desgarraduras y las grietas no tendrán una longitud mayor del 60% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo al ápice.

Podrán contener hasta un 30% de piezas manchadas por el sol, siempre que las manchas no ocupen una superficie mayor del 20% de la superficie de cada pieza.

2. En trozos: comprende a los pimientos fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm². Además, cumplirán las exigencias de carácter general, pudiendo presentar algunas manchas y desgarramientos por retoques, presentarán un color rojo razonablemente uniforme, que puede variar al anaranjado o al amarillento.

El contenido de pimientos enteros o en trozos escurridos, en los envases de cualquier tamaño, no será menor al 58 % y 65% en peso, respectivamente, del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase: "Pimientos..." o "Pimientos morrones..." completando el espacio con el Tipo (enteros o en trozos), con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se trate de la variedad Calahorra, podrán rotularse: "Pimientos morrones Calahorra".

Para los Pimientos enteros, por debajo de la denominación y con caracteres no mayores a los de ésta, la indicación del Grado de Selección (elegidos o comunes, según corresponda)."

ARTÍCULO 3°. - Sustitúyese el Artículo 940 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 940: Con la denominación de Alcauciles o Alcachofas en conserva, se entiende el producto elaborado con la inflorescencia del *Cynara scolymus* L, enteros, en cuartos, corazones (centros) o fondos (receptáculos florales), con un medio de cobertura apropiado.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

a. Las unidades contenidas en un mismo envase serán de color claro; tamaño razonablemente uniforme; consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse.



- b. No se presentarán inflorescencias abiertas ni con brácteas duras o con polos duros en los centros.
- c. El color, olor y sabor serán los propios del producto.
- d. El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado. No contendrá materias extrañas. Podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes nutritivos (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

Los alcauciles se podrán presentar en los siguientes Tipos: enteros, en cuartos, corazones (centros), o fondos (receptáculos florales).

El contenido de alcauciles escurridos, en los envases de cualquier tamaño, no será menor al 62 % en peso del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: "Alcauciles..." completando el espacio en blanco con el agregado del Tipo "enteros" o "en cuartos", o "...alcauciles" completando el espacio en blanco con el agregado del Tipo "corazones de" o "fondos de", todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 4°. - Sustitúyase el Artículo 941 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 941: Con la denominación de Chauchas en conserva, se entiende el producto elaborado con las vainas o frutos enteros o fraccionados de las variedades cilíndricas del *Phaseolus vulgaris* L, envasadas con un medio líquido adecuado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a. Las unidades contenidas en un mismo envase serán del mismo color y de diámetro razonablemente uniforme.
- b. Tendrán una consistencia firme, pero estarán tiernas, carnosas, despuntadas y sin hebras (con las tolerancias que se admiten en cada caso).
- c. No habrá unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse.
- d. El olor y sabor serán los propios de la chaucha cocida.
- e. Estarán libres de hojas o partes de la misma planta o plantas extrañas, así como de cualquier cuerpo o sustancia ajena al producto.
- f. El líquido de cobertura será de color verdoso o amarillento, límpido y se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- g. El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes nutritivos (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) y ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.



Las chauchas en conserva deberán presentarse y responder a uno de los siguientes Tipos:

1. Enteras: que corresponde a las unidades despuntadas, sin hebras, que no les falte ningún trozo.
2. Cortadas: que corresponde a las unidades despuntadas, sin hebras; fraccionadas en sentido transversal, perpendicular al eje longitudinal, en unidades razonablemente uniformes y no deben tener menos de 12 mm de largo cada unidad.
3. Rebanadas: que corresponde a las despuntadas, sin hebras, seccionadas en sentido longitudinal paralelo al eje, en unidades que en un mismo envase deberán ser razonablemente uniformes. Este Tipo no admite grados de selección.

Las chauchas enteras y las cortadas deberán responder a uno de los siguientes Grados de Selección:

1. Elegido: Las chauchas contenidas en un mismo envase serán de color uniforme, estar tiernas y con semillas muy poco perceptibles. El diámetro de las unidades en el punto medio de su eje longitudinal no será mayor de 8,5 mm. No se admitirá la presencia de unidades sin despuntar.
2. Comercial: Las chauchas en un mismo envase serán de color uniforme, de consistencia tierna, con semillas formadas, pero sin llegar a su desarrollo total. En el punto medio del eje longitudinal tendrán un diámetro comprendido entre 8,5 y 10,5 mm. En un mismo envase se admitirá hasta el 5,0% en número de unidades con hilos o hebras y hasta el 10,0% en número de unidades con extremos sin despuntar.
3. Común: Comprende a las chauchas que en un mismo envase tengan color y terneza razonablemente uniformes, pudiendo contener semillas formadas, pero no duras. El diámetro de las unidades en el punto medio del eje longitudinal, podrá ser superior a 10,5 mm. Se admitirá en un mismo envase hasta el 15,0% en número de unidades con extremos sin despuntar y hasta el 10,0% en número de unidades con hilos o hebras.

El contenido de chauchas escurridas, en los envases de cualquier tamaño, no será menor al 55 % en peso del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: "Chauchas ...", llenando el espacio en blanco con el nombre del Tipo (enteras, cortadas o rebanadas) al cual correspondan, y el Grado de selección (elegido, comercial, común) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

ARTÍCULO 5°. - Sustitúyese el Artículo 941 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 941 bis: Con la denominación de "Remolacha en conserva", se entiende el producto elaborado con la raíz de la remolacha *Beta vulgaris* L. sana, limpia, pelada, entera o fraccionada, envasadas en un medio líquido adecuado.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones dentro de un mismo envase y tipo:

- a. Las piezas serán de forma, tamaño y color razonablemente uniformes.



- b. El color será rojo intenso; con el sabor y aroma propios de la remolacha cocida.
- c. No se presentarán piezas aplastadas ni deshechas.
- d. Serán de consistencia firme; textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse.
- e. El líquido de cobertura será de color rojo; límpido; admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales durante el procesado. No contendrá materias extrañas.
- f. El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada de cloruro de sodio; edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) y ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

De acuerdo a su forma de presentación se admitirán los siguientes tipos:

1. Enteras: que corresponde a las remolachas que mantienen su conformación natural.
2. En rebanadas: que corresponde a las unidades fraccionadas en forma perpendicular al eje central, con un espesor razonablemente uniforme y en las que se han eliminado los primeros cortes (extremos de la raíz), para que los restantes sean de diámetro más o menos uniforme.
3. En cuartos: que corresponde a las remolachas fraccionadas en cuatro partes razonablemente simétricas, por cortes que pasan por el eje longitudinal.
4. En cubos: que comprende a las fraccionadas en forma razonablemente cúbica, de 9 a 14 mm de lado.
5. Otros: Se permitirá otras formas de presentación del producto, a condición de que éste cumpla todos los requisitos previos y la denominación sea representativa del corte realizado al producto.

El contenido escurrido de remolachas enteras, en rebanadas y en cuartos, en los envases de cualquier tamaño, no será menor al 58%, y para los cubos y otros tipos no menos a 65% en peso, del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Remolachas...” completando el blanco con el agregado del Tipo (enteras, en rebanadas, en cuartos, en cubos, entre otros, según corresponda), con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.”

ARTÍCULO 6°. - Sustitúyese el Artículo 941 ter del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 941 ter: Con la denominación de Jardinera de hortalizas y legumbres, se entiende la conserva elaborada con: arvejas verdes o secas remojadas, papas y zanahorias frescas, envasadas con un medio líquido apropiado.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:



- a. Los componentes de esta conserva provendrán de materia prima sana y limpia.
- b. Tendrán una consistencia firme, pero blanda y sin tendencia a deshacerse.
- c. Las arvejas cumplirán las exigencias establecidas en los Artículos 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas.
- d. Las zanahorias estarán peladas, serán de color anaranjado característico; libres de partes verdes, manchas u otros defectos y cumplirá con las exigencias establecidas en el Artículo 937.
- e. Las papas estarán peladas, de colores blanco o blanco amarillento, libres de manchas u otros defectos.
- f. Las papas y zanahorias se presentarán cortadas en piezas que reproduzcan algún cuerpo de forma geométrica regular (cubo, tronco de pirámide, esfera, etc.), y dentro de un mismo envase tendrán la misma forma y tamaño razonablemente uniforme.
- g. Los distintos componentes de esta conserva se encontrarán en proporciones razonablemente iguales en peso.
- h. La fase líquida podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas; ácido l-ascórbico hasta 500 mg/kg (500 ppm) con función de antioxidante.
- i. La fase líquida tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado. Estará libre de materias extrañas.
- j. Se admitirá la incorporación de otras hortalizas en la mezcla siempre que estén admitidas en el apartado "Conservas vegetales" del Capítulo XI del presente Código, respetando las exigencias del Artículo que las autoriza y se atienda al ítem g) del presente artículo.

El contenido del producto escurrido será de 63% en peso del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: "Jardinera de hortalizas y legumbres", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación se consignarán todos los componentes."

ARTÍCULO 7°. - La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 8°. - Otórgase 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 9°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Juan Jose Bahillo - Alejandro Federico Collia



e. 20/04/2023 N° 26660/23 v. 20/04/2023

Fecha de publicación 20/04/2023

