

## CAPITULO XI

### ALIMENTOS VEGETALES

#### **HORTALIZAS**

##### **Artículo 819** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre genérico de Hortaliza, se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento.

##### **Artículo 820** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Con la denominación de ‘brotes de... (Indicación de especie)’ se designa a las plántulas desarrolladas hasta cotiledones abiertos, de distintas especies vegetales frescas incluidas en este Código.

Deberán expenderse con el nombre vulgar y científico correspondiente a la especie que se trate.

##### **Artículo 821** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Se entiende por Hortaliza desecada o deshidratada la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución.

El nombre de hortaliza desecada se empleará para la obtenida por exposición al aire y al sol, y el de deshidratada, para la que se obtiene por medios artificiales. En las hortalizas desecadas y en las deshidratadas podrán utilizarse los aditivos permitidos por el presente Código.

Con los nombres de ‘Juliana’ y ‘Macedonia’, se distinguen mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas. Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

##### **Artículo 822** (RESFC-2025-1-APN-ANMAT#MS y RESFC-2025-2-APN-ANMAT#MS)

Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña.

Las hortalizas se agrupan en las siguientes categorías, a saber:



RAÍCES Y TUBÉRCULOS	
Categoría y nombre común	Nombre taxonómico
Achira o Caña de la India, raíz de	<i>Canna edulis</i> Ker Gawl.
Ahipa	<i>Ahipa Pachyrhizus ahipa</i> (Wedd.) Parodi
Angelica, raíz de	<i>Angelica archangelica</i> L
Apio-rábano o Apio-nabo, raíz engrosada de	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> (Mill.) DC.
Arracacha o Zanahoria Blanca	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancr.
Batata, Papa dulce, Boniato, Moniato o Camote, raíz de	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
Chufa, Catufa o Almendra de tierra, pequeño tubérculo de	<i>Cyperus esculentus</i> L.
Maca	<i>Lepidium meyenii</i> Walp.
Mauka	<i>Mirabilis expansa</i> (Ruiz & Pav.) Standl.
Mandioca o Yuca, raíz de	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
Mashwa, isañú, añu o cubio, tubérculo de	<i>Tropaeolum tuberosum</i> Ruiz et Pavon
Ñame, Yame o Batata de China, raíz de	<i>Dioscorea polystachya</i> Turcz.
Oca o papa Oca, tubérculo de	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina
Papa indígena, tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>andigena</i> (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras de <i>Solanum</i> Sect. <i>Tuberarium</i> (Dunal) Bitter
Papa o Patata, tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L.
Pastinaca o Chirivía, raíz de	<i>Pastinaca sativa</i> L.
Rábano o Rabanito, raíz de	<i>Raphanus sativus</i> L.
Radicha, raíz de	<i>Cichorium intybus</i> L.
Remolacha o Beteraba, raíz de	<i>Beta vulgaris</i> L.
Salsifí blanco, raíz de	<i>Tragopogon porrifolius</i> L.
Salsifí negro, raíz de	<i>Scorzonera hispanica</i> L.
Taro, Malanga o Belembe, raíz tuberosa de	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott
Topinambur, Tupinambó, Cotufa, Papa árabe o Pataca, tubérculo de	<i>Helianthus tuberosus</i> L.

Ulluku, omellocos, olluco, illako o papa lisa, tubérculo de	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas
---	---------------------------------

Yacón, raíz tuberosa de	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob.
-------------------------	--

Zanahoria, raíz de	<i>Daucus carota</i> L.
--------------------	-------------------------

### **BULBOS Y HOJAS ENVAINADORAS**

Ajo, bulbo de	<i>Allium sativum</i> L.
---------------	--------------------------

Cebolla de verdeo o Cebolleta, hojas envainadoras de	<i>Allium fistulosum</i> L.
--	-----------------------------

Cebolla, bulbo de	<i>Allium cepa</i> L.
-------------------	-----------------------

Cebollín o Ciboulette, hojas envainadoras de	<i>Allium schoenoprasum</i> L.
--	--------------------------------

Cebollino de la China, hojas envainadoras de	<i>Allium tuberosum</i> Sprengel // <i>Allium odoratum</i> L.
--	---

Echalote o Chalote, bulbillos de	<i>Allium ascalonicum</i> L. // <i>Allium cepa</i> Aggregatum types L.
----------------------------------	--

Puerro o Ajo porro, bulbo y hojas de	<i>Allium porrum</i> L.
--------------------------------------	-------------------------

### **TALLOS Y PECÍOLOS**

Cardo, pecíolos de	<i>Cynara cardunculus</i> L.
--------------------	------------------------------

Espárrago, brote (turión) del rizoma de	<i>Asparagus officinalis</i> L.
---	---------------------------------

Hinojo, pecíolos de	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
---------------------	---------------------------------

Quirusilla, pecíolo de	<i>Gunnera apiculata</i> Schindl.,
------------------------	------------------------------------

Ruibarbo, pecíolo de	<i>Rheum rhabarbarum</i> L.
----------------------	-----------------------------

Salicornia	<i>Salicornia (Amerocornia) neei.</i> <i>Salicornia (Amerocornia) magellanica.</i>
------------	---

### **HORTALIZAS DE HOJAS (EXCEPTO LAS DEL GÉNERO BRASSICA)**

Acedera	<i>Rumex acetosa</i> L.
---------	-------------------------

Acelga	<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W.D.J. Koch.
--------	--

Achicoria, Radicheta, Radicchio, radicchio rosso y radicchio rojo	<i>Cichorium intybus</i> L.
---	-----------------------------

Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.
----------	----------------------------

Alfalfa, brotes de	<i>Medicago sativa</i> L.
--------------------	---------------------------

Amaranto	<i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>hybridus</i> , <i>Amaranthus mantegazzianus</i> Pass.
----------	--

Apio o apio de pencas, hojas completas (pecíolos y láminas) de	<i>Apium graveolens</i> L.
Berro de agua	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek
Berro de tierra o de huerta	<i>Lepidium sativum</i> L.
Canónigo	<i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Diente de león, amargón o taraxacon	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.
Endivia	<i>Cichorium endivia</i> L.
Escarola	<i>Cichorium endivia</i> L.
Espinaca	<i>Spinacea oleracea</i> L.
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.
Mastuerzo o Quimpe	<i>Lepidium didymum</i> L.
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss
Rúcula, rúgula, rocket o roqueta	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.

### **INFLORESCENCIAS, FLORES O PIMPOLLOS**

Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.
Alcaucil o alcachofa	<i>Cynara scolymus</i> L.
Azahar: de naranjo, de limón, de cidro	Naranjo: <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck; Limonero: <i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck; Cidro: <i>Citrus medica</i> L.
Caléndula	<i>Calendula officinalis</i> .
Diente de León	<i>Taraxacum officinale</i> Weber ex F.H. Wigg.
Jazmín	<i>Jasminum officinale</i> L.
Hibisco	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
Lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. / <i>Lavandula officinalis</i> Chaix
Lúpulo	<i>Humulus lupulus</i> L.
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i> L.
Rosa	<i>Rosa</i> spp.
Rosa Mosqueta	<i>Rosa eglanteria</i> L y <i>Rosa canina</i> L.
Taco de Reina, Capuchina	<i>Tropaeolum majus</i> L
Zapallo o calabaza	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita pepo</i> L., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo (syn <i>Cucurbita argyrosperma</i> K. Koch),

	<i>Cucurbita maxima</i> x <i>C. moschata</i> , <i>Cucurbita okeechobeensis</i> (Small) L.H.Bailey 1930 y otras especies de <i>Cucurbita</i> comestibles.
<b>HORTALIZAS DE FRUTO</b>	
Ají picante, chile	<i>Capsicum frutescens</i> L.
Ají kitucho, ají cohincho, laji, quitucho o frutos de	<i>Capsicum baccatum</i> var.
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.
Chaucha	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Choclo o maíz dulce	<i>Zea mays</i> L.
Gombo, kimbombo, beme, chauchaturca o kiavo	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.
Papa del aire, chicho, xuxu o chayote	<i>Sechium edule</i> (Jac q.) Sw.
Papayo de altura, chamburo, papaya de monte, papayuela, chamburo o chilhuacán	<i>Vasconcellea pubescens</i> A. DC. // <i>Carica pubescens</i> Lenné & K.Koch
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.
Pimiento	<i>Capsicum annuum</i> L.
Locoto	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. // <i>Solanum lycopersicum</i> L.
Tomate cherry	<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i> (Dunal) Spooner, Anderson & Jansen
Zapallito redondo de tronco	<i>Cucurbita maxima</i> var <i>zapallito</i> Millán
Zapallo o calabaza	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita pepo</i> L., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo (syn <i>Cucurbita argyrosperma</i> K. Koch), <i>Cucurbita maxima</i> x <i>C. moschata</i> , <i>Cucurbita okeechobeensis</i> (Small) L.H.Bailey 1930 y otras especies de <i>Cucurbita</i> comestibles (*).
Zucchini	<i>C. pepo</i> L. var. <i>cylindrica</i> Paris
<b>COLES</b> <b>(HORTALIZAS DEL GÉNERO BRASSICA)</b>	

<b><u>Inflorescencias</u></b>	
Brócoli:	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck (*)
De cabeza o francés	<i>Brassica oleracea</i> subvar. <i>cymosa</i> Duchesne
Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L
Nabiza y grelo	<i>Brassica napus</i> L.
<b><u>Hojas</u></b>	
Coles chinas:  Akusay	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>glabra</i> <i>Regel</i> <i>Brassica rapa</i> subsp. <i>chinensis</i> ( <i>Linnaeus</i> ) <i>Hanelt</i>
Pak choi o acelga china	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i> ( <i>Loureiro</i> ) <i>Hanelt</i>
Coles verdes o berzas	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>palmifolia</i> DC. <i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> DC.
Coles de Milán	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabauda</i> L.
Kale o col crespa	<i>Brassica oleracea</i> L. var <i>sabellica</i> L.
Repollitos de Bruselas	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gemmaifera</i> (DC.) Zenker
Repollo blanco	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L
Repollo colorado	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>rubra</i> DC
<b><u>Tallo carnoso</u></b>	
Col-rábano	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gongylodes</i> L.
<b><u>Raíz carnosa</u></b>	
Colinabo o Rutabaga	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Jafri o <i>Brassica napus</i> subsp. <i>rapifera</i> Metzger
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L. <i>Brassica</i> <i>oleracea</i> var. <i>cymosa</i> L. <i>Brassica rapa</i> subsp. <i>oleifera</i> (DC.) Metzg.

Artículo 823 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser cosechadas en el estado de madurez adecuado, estar sanas, limpias y frescas. Además, deberán mantenerse en condiciones tales que permitan preservar su calidad hasta el momento de ser procesadas.

**Artículo 824** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Las hortalizas desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 7%, determinado a 100-105° C.

**Raíces y Tubérculos**

**Artículo 825** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con la denominación de Tubérculo y Raíz, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades vegetales.

Los destinados a la alimentación deben estar sanos, limpios y en perfecto estado de conservación.

**Artículo 826** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con la denominación de *ángelica*, se entiende a la raíz de *Angelica archangelica L.*

**Artículo 827**(Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *apio-rábano* o *apio-nabo*, se entiende a la raíz engrosada de *Apium graveolens L. var. rapaceum* (Mill.) D.C.

**Artículo 827 bis** (RESFC-2021-11-APN-SCS#MS)

Con el nombre de Aloe Vera se entiende a la hoja/tallo de las especies de *Aloe Barbadensis Miller* y *Aloe arborescens*.

Los alimentos y bebidas que contengan aloe vera deberán cumplir con el límite máximo de aloína establecido en el presente código.

Asimismo, los alimentos y bebidas deberán indicar claramente en el rótulo que no se recomienda su consumo para niños menores de 12 años, embarazadas y mujeres en periodo de lactancia

**Artículo 828** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *batata*, *papa dulce*, *boniato*, *moniato* o *camote*, se entiende a la raíz de *Ipomoea batatas* (L.) Lam., de pulpa blanca o amarillenta, sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación.

**Artículo 829** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con los nombres de *chufa*, *catufa* o *almendra de tierra*, se entiende a los pequeños tubérculos de *Cyperus esculentus* L.

**Artículo 830** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *mandioca* o *yuca*, se entiende a la raíz de la *Manihot esculenta* Crantz sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación.

**Artículo 830 bis** (Res. Conj. SPReI 11/2012 y SAGyP 12/2012, 10/01/2012)

Con el nombre de Yacón se entiende la raíz de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.

**Artículo 831** (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *ñame*, *yame* o *batata de china*, se entiende a la raíz de *Dioscorea polystachya* Turcz., y sus variedades comestibles.

**Artículo 831 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *oca* o *papa oca* se entiende al tubérculo de *Oxalis tuberosa* Molina.

**Artículo 832** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *papa* o *patata*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

**Artículo 832 bis** (Res. Conj. SPReI N° 13-E/2017 y SAV N°13-E/2017)

Derogado.

**Artículo 832 tris** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *papa indígena*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. subsp. *andigena* (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras especies de *Solanum* Sect. *Tuberarium* (Dunal) Bitter sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.

**Artículo 833** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *pastinaca* o *chirivía*, se entiende a la raíz de *Pastinaca sativa* L.

**Artículo 834** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *rábano* o *rabanito*, se entiende a la raíz engrosada de *Raphanus sativus* L.

**Artículo 835** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *radicha*, se entiende a la raíz de *Cichorium intybus* L.

**Artículo 836** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *remolacha o beteraba*, se entiende a la raíz engrosada de *Beta vulgaris* L.

**Artículo 837** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *salsifí*, se entiende a la raíz de *Tragopogon porrifolius* L. (salsifí blanco) y *Scorzonera hispanica* L. (salsifí negro).

**Artículo 838** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con los nombres de taro, malanga o belembe, se entiende a la raíz tuberosa de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y sus variedades comestibles.

**Artículo 839** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *topinambur, tupinambó, cotufa, papa árabe o pataca*, se entiende a los tubérculos de *Helianthus tuberosus* L.

**Artículo 840** (RESFC-2024-3-APN-SCS#MS)

Derogado.

**Artículo 841** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *zanahoria*, se entiende a la raíz de *Daucus carota* L.

**Artículo 841 bis** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Derogado.

### **Bulbos y Hojas Envainadoras**

**Artículo 842** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *ajo*, se designa al bulbo de *Allium sativum* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.

**Artículo 842 bis** (Res. Conj. SPRel 13-E/2017 y SAV 13-E/2017)

Derogado

**Artículo 843** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *cebolla*, se entiende al bulbo de *Allium cepa* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.

**Artículo 843 bis** (Res. Conj. SPReI N°13-E/2017 y SAV N°13-E/2017)

Derogado.

**Artículo 843 tris** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *cebolla de verdeo*, se entiende a las hojas envainadoras de *Allium cepa* L.

**Artículo 843 quáter** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *cebollín o ciboulette* se entiende a las hojas envainadoras de *Allium fistulosum* L. y *Allium schoenoprasum* L.

**Artículo 843 penta** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *echalotte o chalote*, se entiende al bulbillo de *Allium ascalonicum* L.

**Artículo 843 sexta** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013)

Con el nombre de *puerro o ajo porro*, se entiende al bulbo y las hojas de *Allium porrum* L.

### **Tallos y Pecíolos**

**Artículo 844** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *cardo*, se entiende a los pecíolos de *Cynara cardunculus* L.

**Artículo 844 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado

**Artículo 845** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *Espárrago*, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagus officinale* L.

**Artículo 845 bis** (Res. Conj. SPReI N°13-E/2017 y SAV N° 13-E/2017).

Derogado.

**Artículo 846** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *hinojo*, se entiende a los pecíolos de *Foeniculum vulgare* Mill.

**Artículo 847** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *ruibarbo* se entiende a los pecíolos de *Rheum rhabarbarum* L.

### **Hortalizas de Hoja**

**Artículo 848** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *acedera*, se entiende a las hojas de *Rumex acetosa* L.

**Artículo 849** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *aceitona*, se entiende a las hojas (pecíolos y láminas) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch.

**Artículo 850** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *achicoria* y *radicheta* se entiende a las hojas adultas y a las hojas jóvenes, respectivamente, de *Cichorium intybus* L.

**Artículo 851** (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *albahaca*, se entiende a las hojas de *Ocimum basilicum* L.

**Artículo 852** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *brote de alfalfa* se designa los brotes germinados de *Medicago sativa* L.

**Artículo 853** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *amaranto* se entiende a las hojas de *Amaranthus caudatus* L., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *cruentus* (L.) Thell., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *hybridus* y *Amaranthus mantegazzianus* Pass.

El amaranto sólo se puede destinar al uso industrial que incluya tratamiento térmico y/o extrusión, debiéndose desechar los jugos producidos en el proceso. Cuando se lo comercialice fresco, deberá ser envasado con la inclusión de la leyenda 'No apto para el consumo crudo, hervir previo a su consumo'. En todos los casos los productos deben llevar la leyenda 'No apto para el consumo de niños menores de 1 año', en letras de buen realce y visibilidad, con tamaño no inferior a 2 mm.

**Artículo 854** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *apio o apio de pencas*, se entiende a las hojas completas (pecíolos y láminas) de *Apium graveolens* L.

**Artículo 855** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *berro de agua*, se entiende a las hojas y tallos de *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek.

**Artículo 856** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *berro de tierra o de huerta*, se entiende a las hojas y tallos de *Lepidium sativum* L.

**Artículo 856 bis** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado

**Artículo 857** (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *canónigo*, se entiende a las hojas de *Valerianella olitoria* (L.) Pollich.

**Artículo 858** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *diente de león*, *amargón* o *taraxacon*, se designa a las hojas del *Taraxacum officinale* F. H. Wigg.

**Artículo 859** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *endibia* o *endivia*, se entiende al cogollo compacto de hojas blanqueadas de *Cichorium endivia* L.

**Artículo 859 bis** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *escarola*, se entiende a las hojas de *Cichorium endivia* L.

**Artículo 860** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *espinaca*, se entiende a las hojas de *Spinacea oleracea* L.

**Artículo 861** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *lechuga*, se entiende a las hojas de *Lactuca sativa* L.

**Artículo 862** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *mastuerzo* o *quimpe*, se entiende a las hojas de *Lepidium didymum* L.

**Artículo 863** (Res. Conj. SPReL 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *perejil*, se entiende a las hojas de *Petroselinum crispum* Mill. Fuss.

**Artículo 864** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *radicchio*, *radicchio rosso* y *radicchio rojo*, se entiende a las hojas rojas, rojizo-moradas o verde rojizas de *Cichorium intybus* L.

**Artículo 865** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *rúcula*, *rúgula*, *rocket* o *roqueta*, se entiende a las hojas de *Eruca vesicaria* (L.) Cav. subsp. *sativa* (Mill.) Thell.

### **Inflorescencias**

**Artículo 866** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *alcaucil* o *alcachofa*, se entiende a la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada de *Cynara scolymus* L.

### **Hortalizas de Fruto**

**Artículo 867**

Con el nombre de *berenjena*, se entiende al fruto del *Solanum melongena* L.

**Artículo 868** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *chaucha*, se entiende al fruto inmaduro con sus semillas en incipiente estado de desarrollo de *Phaseolus vulgaris* L.

**Artículo 869** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *choclo* o *maíz dulce*, se entiende a la espiga con los granos en estado lechoso de *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.) L.H. Bailey.

**Artículo 869 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

**Artículo 870** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *gombo*, *quimbombó*, *ocra*, *ají turco* o *chaucha turca*, se entiende al fruto inmaduro (verde) de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench.

**Artículo 871** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *papa del aire*, *chicho*, *xuxu* o *chayote* se entiende al fruto de *Sechium edule* (Jacq) Sw.

**Artículo 872** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *pepino*, se entiende al fruto del *Cucumis sativus* L.

**Artículo 873** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *pimiento*, se entiende al fruto de *Capsicum annuum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajies, llamados también chiles y guindillas).

**Artículo 873 bis** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Pimiento para pimentón, se designa los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.

**Artículo 874** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *tomate*, se entiende al fruto de *Lycopersicon esculentum* Mill.

**Artículo 875** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *zapallo* y *calabaza*, se entiende a los frutos de: *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita pepo* L. *Cucurbita moschata* Duch, C. y *Cucurbita mixta* Pangalo y otras del genero *cucúrbita*.

## **Coles**

**Artículo 876** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las Coles pertenecen a la familia de las *Brassicaceae (Cruciferae)* y la mayoría de las variedades proceden de *Brassica* L. Las partes comestibles son:

### Inflorescencias:

1.- Brócoli (Pella verde o violácea): conjunto de primordios florales verde azulado.

a.- Italiano: *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck.

b.- De cabeza o francés: *Brassica oleracea* L. subvar. *cymosa* Duchesne.

2.- Coliflor (Pella): conjunto de primordios florales blancos, verdes o violáceos de *Brassica oleracea* L. subvar. *cauliflora* (Garsault) DC.

3.- Nabiza y grelo: plantas con y sin inflorescencias, respectivamente, de *Brassica napus* L.

### Hojas:

1.- Coles chinas:

- a.- Akusay o col china: *Brassica rapa* L. var. glabra Regel.
- b.- Pak Choi o acelga china: *Brassica rapa* L. var. chinensis (L.) Kitam.
- 2.- Coles verdes o berzas: coles de hojas sueltas que no forman repollo de *Brassica oleracea* L. subvar. *palmifolia* DC.
- 3.- Coles de Milán: coles arrepolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas o coloradas, crespas o rizadas) de *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.
- 4.- Repollitos de Bruselas: yemas laterales de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Zenker.

#### Tallo carnoso:

- 1.- Col-rábano: tallo de color blanco o violeta de *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* L.

#### Raíz carnosa:

- 1.- Colinabo: raíz blanca de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.
- 2.- Nabo: raíz de *Brassica rapa* L.
- 3.- Rutabaga: raíz amarilla de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.

#### **Legumbres**

#### **Artículo 877 (RESFC -2021-31-APN-SCS#MS)**

Con el nombre de Legumbres, se entiende a los frutos y las semillas de las leguminosas.

- 1- Se entiende por Legumbre fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.
- 2- Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-105° C.

<b>Nombre Común</b>	<b>Nombre taxonómico</b>
<b>LEGUMBRES</b>	
Arveja, alverja o guisante	<i>Pisum sativum</i> L.
Dólicos, poroto de Egipto, poroto japonés	<i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet
Garbanzo <i>Cicer arietinum</i> L.	<i>Cicer arietinum</i> L.
Habas	<i>Vicia faba</i> L.
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik.

Lentejón	<i>Lens culinaris</i> Medik. var. <i>Macrosperma</i> (Baumg.) N.F. Mattos
Lupino o altramuz	
común:	<i>Lupinus albus</i> L.
amarillo:	<i>Lupinus luteus</i> L.
azul:	<i>Lupinus angustifolius</i> L.
Poroto adzuki	<i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi
Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto negro, poroto colorado	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Poroto manteca	<i>Phaseolus lunatus</i> L.
Poroto mung	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek.
Poroto pallar, judías de España	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Poroto tape o caupí	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
Soja o soya	<i>Glycine max</i> (L.) Merr.
Tarwi o chocho	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet

**Artículo 878** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *arveja, alverja o guisante*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Pisum sativum* L.

**Artículo 879** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Queda prohibido el expendio de las variedades de arvejas del género *Lathyrus*, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio.

**Artículo 880** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *dólicos, poroto de Egipto o poroto japonés*, se entiende a la semilla, fresca o desecada, de *Lablab purpureus* (L.) Sweet.

**Artículo 881** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *garbanzo*, se entiende a la semilla seca de *Cicer arietinum* L.

**Artículo 882** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *haba*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Vicia faba* L.

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.

**Artículo 883** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *lenteja*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris* Medik; y con el nombre de lentejón, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris* Medik. var. *macrosperma* (Baumg.) N. F. Mattos.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

La lenteja no deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral.

Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras.

**Artículo 884** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *lupino* o *altramuz*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Lupinus albus* L. (lupino común), de *Lupinus luteus* L. (lupino amarillo) y de *Lupinus angustifolius* L. (lupino azul).

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.

**Artículo 884 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

**Artículo 885** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *poroto*, se entiende a la semilla fresca o desecada de las siguientes especies de *Phaseolus* L. y *Vigna* Savi:

- 1.- *Poroto adzuki*: *Vigna angularis* (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.
- 2.- *Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto negro o poroto colorado*: *Phaseolus vulgaris* L.
- 3.- *Poroto manteca*: *Phaseolus lunatus* L.
- 4- *Poroto mung*: *Vigna radiata* (L.) R. Wilczek.
- 5.- *Poroto pallar o judías de España*: *Phaseolus coccineus* L.
- 6.- *Poroto tape o caupí*: *Vigna unguiculata* (L.) Walp.

**Artículo 886** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *soja* o *soya*, se entiende a la semilla del *Glycine max* L. Merr.

Esta leguminosa deberá someterse, para su consumo, a procesos específicos a fin de desactivar los antinutrientes presentes.

## Frutas

### Artículo 887 (Res. Conj. SRyGS y SAB N° 5/2019)

Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.

**Fruta Fresca:** Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Artículo 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

**Fruta Seca:** Es aquella que presenta, en su estado natural de maduración un contenido de humedad tal, que permite su conservación sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos significados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castaña, pistacho, entre otras).

**Fruta desecada:** Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, que ha sido sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

**Fruta deshidratada:** Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

**Fruta tiernizada:** Es la fruta desecada o deshidratada que ha sido sometida a un tratamiento con agua, vapor o la mezcla de ambos, para elevar su contenido de humedad.

### Artículo 887 bis (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se distinguen tres clases diferentes de madurez:

**Madurez fisiológica:** Es el estado de desarrollo del fruto que le permite iniciar los procesos del programa genético conducente a la madurez organoléptica y lograr así los atributos de calidad aceptables para el consumo.

**Madurez organoléptica o de consumo:** Es aquel estado de desarrollo en el cual un fruto tiene el color, la textura, el aroma y el sabor que lo vuelven deseable para su consumo, en la percepción promedio de los consumidores.

**Madurez comercial o de cosecha:** Se sitúa entre los dos estados antes mencionados y se consigue cuando el fruto, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, se puede separar de la planta madre y, según la especie, ya tener los atributos para su consumo, o continuar su evolución hasta adquirirlos.

**Artículo 887 tris** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se considera fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación.

Se entiende por fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquiera otra sustancia extraña adherida a la superficie.

La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidratada que se ofrezca a la venta para el consumo y para la industrialización.

**Artículo 887 quater** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

1.- La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe estar entera, sana, limpia y encontrarse en su madurez adecuada.

Los que expendan fruta inmadura, sufrirán el decomiso inmediato del producto.

2.- La fruta que se exhiba o se expenda, debe estar acompañada como mínimo de la siguiente información: procedencia, variedad y grado de selección o categoría.

**Artículo 887 penta** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

La fruta fresca que se destina al consumo se clasifica para su comercialización en grados de selección o categorías de calidad de acuerdo a sus características/ atributos, correspondiendo las de mejor calidad al grado “Superior”, y en forma decreciente a los grados “Elegido”, “Comercial”, “Común” y “Económico”. El grado Económico no aplica para las frutas cítricas.

En ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada “de descarte”, entendiéndose por tal, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc., en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de comercialización para consumo.

La fruta que se exhiba o se expenda en envases con rótulos que anuncien determinada procedencia y/o selección deberá responder a dichas indicaciones. Queda prohibido llenar los envases con fruta de otra procedencia y/o selección. En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: “Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene”.

**Artículo 888** (RESFC -2025-36-APN-SGS#MS)

Las frutas frescas comestibles son las siguientes:

CÍTRICOS	
Nombre común	Nombre taxonómico
Naranja dulce	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
Naranja amarga	<i>Citrus aurantium</i> L.
Limón	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.
Mandarina	<i>Citrus reticulata</i> Blanco y <i>Citrus deliciosa</i> Ten.
Pomelo	<i>Citrus paradisi</i> Macfad.
Cidra	<i>Citrus medica</i> L.
Kumquat, Quinoto	<i>Fortunella margarita</i> (Lour.) Swingle y <i>Fortunella japonica</i> (Thunb.) Swingle
Lima, Lima dulce, Lima dulce de Túnez, Limonero dulce del Mediterráneo	<i>Citrus limetta</i> Risso
Lima mejicana, lima ácida, lima key, limón sutil	<i>Citrus x aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle // <i>Citrus aurantiifolia</i> Swingle
Lima Tahiti, Lima de Persia	<i>Citrus x latifolia</i> (Yu. Tanaka) Tanaka
Lima dulce de Palestina o Lima dulce	<i>Citrus limettiodes</i> Tanaka
Tangelo	<i>Citrus x tangelo</i> (J. W. Ingram & H. E. Moore). // <i>Citrus reticulata</i> x <i>Citrus paradisi</i>
Tangor	<i>Citrus x nobilis</i> Lour // <i>Citrus reticulata</i> x <i>Citrus sinensis</i>

Calamondín	<i>Citrofortunella microcarpa</i> (Bunge) Wijnands // <i>Citrus madurensis</i> Loureiro
<b>PEPITA</b>	
Nombre común	Nombre taxonómico
Manzana	<i>Malus domestica</i> Borkh y otras especies de <i>Malus</i> comestibles(*)
Pera	<i>Pyrus communis</i> L.
Pera asiática	<i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.) Nakai
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.
Níspero europeo	<i>Mespilus germanica</i> L.
Níspero japonés	<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.
<b>CAROZO</b>	
Nombre común	Nombre taxonómico
Cereza	<i>Prunus avium</i> (L.) L.
Chal Chal o Cocu	<i>Allophylus edulis</i> (St.-Hil.) Radlk
Chañar	<i>Geoffroea Decorticans</i> (Gillies ex Hook. & Arn.)
Ciruela europea	<i>Prunus domestica</i> L.
Ciruela japonesa	<i>Prunus salicina</i> Lindl.
Copoazú o Cupuaçu	<i>Theobroma grandiflorum</i> (**)
Damasco	<i>Prunus armeniaca</i> L.
Durazno	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.
Guinda	<i>Prunus cerasus</i> L.

Nectarina o pelón	<i>Prunus persica (L.) Batsch. var nectarina (Aiton) Maxim // Prunus pérsica (L.) Batsch var. <i>Nucipersica</i> (Suckow) C. K. Schneid.</i>
Pindó, Coquito o Jerivá	<i>Syagrus romanzoffiana (Cham.) Glassman.</i>
Ubajay	<i>Eugenia myrcianthes Nied.</i>
<b>BAYAS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS</b>	
Nombre común	Nombre taxonómico
Arándano	<i>Vaccinium corymbosum L.</i> y otras especies de <i>Vaccinium L.</i> comestibles(*)
Calafate	<i>Berberis mycrophylla</i> G. Forst.
Calafate o Michay	<i>Berberis darwinii</i> Hook.
Capulí, uchuva o aguaymanto	<i>Physalis peruviana L.</i>
Caraguatá	<i>Bromelia balansae</i> Mez
Cerella o Cereza de Monte	<i>Eugenia involucrata</i> DC
Frambuesa	<i>Rubus idaeus L.</i>
Frutilla silvestre	<i>Fragaria vesca (L.) Coville</i>
Frutilla	<i>Fragaria x ananassa (Weston)</i> Duchesne ex Rozier
Grosella blanca o uva espina	<i>Ribes grossularia L.</i>
Grosella negra o cassis	<i>Ribes nigrum L.</i>
Grosella roja o corinto	<i>Ribes rubrum L.</i>
Guabiyú o Guabijú	<i>Myrcianthes pungens (O. Berg) D. Legrand</i>

Guaviroba/guabiroba o guavirá	<i>Campomanesia xanthocarpa</i> (Mart.) O. Berg
Jaboticaba, Yaboticaba o Jabuticaba	<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel; <i>Plinia peruviana</i> (Poir.)
Jacaratiá o Yacaratiá	<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC
Mbocayá, Cocotero, Nuez, Coco del Paraguay	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.
Mora (arbórea)	<i>Morus alba</i> L. y <i>M. nigra</i> L.
Maqui	<i>Aristotelia chilensis</i> (Molina) Stuntz.
Manzana de Java, Manzana de cera, Manzana rosa	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L. M. Perry
Mistol	<i>Ziziphus mistol</i> Gris.
Mora o Zarzamora, (arbustiva)	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott. y otras especies de <i>Rubus</i> comestibles (*)
Rosa mosqueta	<i>Rosa rubiginosa</i> L., <i>Rosa canina</i> L.
Piquillin	<i>Condalia microphylla</i> Cav.
Pitanga, ñangapirí o arrayán	<i>Eugenia uniflora</i> L.
Pitaya, Pitahaya o Fruta del dragón	<i>Hylocereus undatus</i> (Haw.) Britton & Rose // <i>Stenocereus thurberi</i> (Engelmann) Buxbaum
Saúco	<i>Sambucus australis</i> Cham. Schltdl. y <i>Sambucus nigra</i> L.
Siete capotes	<i>Campomanesia guazumifolia</i> (Cambess.) O. Berg
Uva	<i>Vitis vinifera</i> L. y otras especies de <i>Vitis</i> comestibles (*)

Uvaia	<i>Eugenia pyriformis</i> Cambess. var <i>Pyriformis.</i> sin. <i>Eugenia uvalha</i> Cambes.
Uvilla grande, Uvilla de gente, Palo amarillo o Micuna	<i>Berberis commutata</i> (Eichler).
Yvaporty	<i>Plinia rivularis</i> Cambess. Rotman
Zarzaparrila o Parrilla	<i>Ribes magellanicum</i> Poir.
<b>CUCURBITAS</b>	
Nombre común	Nombre taxonómico
Achojcha o Caigua	<i>Cyclanthera pedata</i> (L.) Shader
GAC	<i>Momordica cochinchinensis</i> **
Melón	<i>Cucumis melo</i> L.
Sandía	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai.
Pepino dulce	<i>Solanum muricatum</i> Aiton.
Cayota o alcayota	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché.
Zapallito redondo de tronco	<i>Cucurbita maxima</i> var zapallito Millán
<b>OTRAS</b>	
Nombre común	Nombre taxonómico
Açaí o asaí	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.
Acerola	<i>Malpighia emarginata</i> DC.
Ananá o Piña	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
Araticú, Yerba Mora o Chirimoya del monte	<i>Annona emarginata</i> (Schltdl.) H. Rainer

Babaco	<i>Carica pentagona</i> Heilborn // <i>Vasconcellea x heilbornii</i> (V. M. Badillo) V. M. Badillo
Badea	<i>Passiflora quadrangularis</i> L.
Banana	<i>Musa x paradisiaca</i> L. y otras especies de <i>Musa</i> comestibles (*)
Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.
Chirimoya	<i>Annona cherimola</i> Mill.
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.
Dátil	<i>Phoenix dactylifera</i> L.
Durian o Durión	<i>Durio zibethinus</i> L.
Falso Guayabo, Feijoa o Guayabo del país	<i>Acca sellowiana</i> (O. Berg) Burret
Granada	<i>Punica granatum</i> L.
Granadilla	<i>Passiflora ligularis</i> Juss
Guanábana	<i>Annona muricata</i> L.
Guaba o pacay	<i>Inga edulis</i> Mart.
Guayaba	<i>Psidium guajava</i> L.
Higo o breva	<i>Ficus carica</i> L.
Higuera del monte, Papaya del monte, Mamón del monte, Papaya silvestre, Sacha higo o Sacha higuera	<i>Vasconcellea aquercifolia</i> A. Sc. Hilaire
Kaki o caqui	<i>Diospyrus kaki</i> Thunb.
Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> Planch. y otras especies de <i>Actinidia</i> comestibles (*)

Litchi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.
Longan	<i>Euphorbia longana</i> Steud // <i>Dimocarpus longan</i> Lour.
Lúcuma	<i>Pouteria lucuma</i> (Ruiz & Pav.) Kuntze
Mamón o Papaya	<i>Carica papaya</i> L.
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.
Mangostan o Mangosteen	<i>Garcinia mangostana</i> L.
Oliva o Aceituna	<i>Olea europaea</i> L.
Palmito (jej'y'a)	<i>Euterpe edulis</i> Mart
Palta	<i>Persea americana</i> Mill. y otras especies y variedades de <i>Persea</i> comestibles
Pasionaria, maracuyá amarillo o mburucuyá	<i>Passiflora edulis</i> Sims.
Rambután	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
Salacca	<i>Salacca zalaca</i> Mill.
Tasi o Doca	<i>Araujia odorata</i> (Hook. & Arn.) Fontella & Goyder,
Tomate de árbol	<i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendtn.
Tuna	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. y otras especies de <i>Opuntia</i> comestibles (*)

(\*) Comestibles que hayan sido evaluadas por la autoridad sanitaria competente.

(\*\*) Se permite su uso para la industrialización, no para consumo directo.

**Artículo 889** (Res. Conj. SPRel N° 13-E/2017 y SAV N° 13-E/2017).

Derogado.

**Artículo 890** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Queda prohibida la coloración superficial de las naranjas, así como la de otras frutas cítricas, con sustancias colorantes de cualquier naturaleza.

**Artículo 891** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas, Cera carnauba y Goma laca (libre de arsénico). El total de estos materiales protectores no excederá de 200 mg/kg de fruto entero (200 ppm).

**Artículo 892** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Los envases que contengan fruta cítrica adicionada con protectores y/o desinfectantes autorizados llevarán en forma visible la leyenda “Cáscara con aditivos de uso permitido. Cáscara no comestible”.

En los lugares de venta al menudeo de tales frutas se colocarán carteles con las mismas leyendas para ilustración del público.

**Artículo 893** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Todo tratamiento superficial de fruta fresca destinado a mejorar la preservación, aspecto, brillo, entre otros, podrá realizarse con los productos aprobados por la autoridad sanitaria.

## Frutas Secas

**Artículo 894** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Las frutas secas comestibles son las siguientes:

Nombre común	Nombre taxonómico
Almendra	Prunus dulcis (Mill.) D.A. Webb syn. Prunus amygdalus Batsch
Avellana	Corylus avellana L.
Castaña	Castanea sativa Mill.
Castaña de Cajú	Anacardium occidentale L.
Castaña o Nuez de Pará, nuez de Brasil o Bacurí	Bertholletia excelsa Humb. & Bonpl. (sin. Bertholletia nobilis Miers.)
Nuez	Juglans regia L.
Pecán	Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch.
Pistacho	Pistacia vera L.

**Artículo 895** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *almendra*, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) de *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb (sin. *Prunus amygdalus* Batsch) en su variedad dulce (de cáscara dura, semidura o blanda).

1. Tipos: Para el comercio de las almendras se establecen los siguientes tipos:

a) Almendras con cáscara: Se designan con este nombre las almendras enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

Este tipo comprende las siguientes clases:

- I. Cáscara dura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con un implemento mecánico.
- II. Cáscara semidura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.
- III. Cáscara blanda: son almendras que pertenecen a variedades que para dejar en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado debe consignarse: "Cáscara dura", "Cáscara semidura" o "Cáscara blanda", según corresponda; pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de "Cáscara papel".

b) Almendras sin cáscara: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda: "Sin cáscara".

2. Tamaño: Las almendras se clasificarán y rotularán según la medida longitudinal de acuerdo al eje imaginario mayor en: "Grandes", "Medianas" o "Chicas", de acuerdo a la siguiente escala:

Tamaños	sin cáscara	con cáscara
Grandes	más de 25 mm	más de 35 mm
Medianas	de 20 a 25 mm	más de 25 a 35 mm
Chicas	menos de 20 mm	menos de 25 mm

3. Selección: Para las almendras con o sin cáscara se admiten tres grados de selección: "Superior", "Elegido" y "Común", de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

a) Las almendras con cáscara, envasadas en cualquiera de los grados de selección, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sabor dulce; bien formadas; sanas; secas, sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos; exentas de impurezas; limpias; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Defectos de forma, unidades de durezas de cáscara diferente a la consignada en el envase y trizadas	6	12	25
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras	2	4	8
Unidades vanas	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Total de defectos, no más de	6	12	25
Tolerancia por tamaño	5	10	20

NOTA: Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

b) Para almendras sin cáscara, en cualquiera grado de selección que se envasen, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; enteras y totalmente comestibles; sabor dulce; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de almendras con cáscara; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	2	3
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de almendras, sin cáscara	5	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	2
Otros defectos	2	4	10
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

NOTA: Cuando en el grado “Común”, el porcentaje de fragmentos de almendras sin cáscara supere el 20%, siempre que reúna los demás requisitos del grado, podrán empacarse consignando en el envase la expresión: “Almendras sin cáscara en trozos”. Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

**Artículo 896** (Res. Conj. SPRyRS 169/2013 y SAGPyA 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *avellana*, se entiende el fruto seco y limpio de *Corylus avellana* L.

**Artículo 896 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

**Artículo 897** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *castaña*, se entiende el fruto seco y limpio de *Castanea sativa* Mill. Las castañas grandes se llaman Marrones y las desecadas y descascaradas se denominan Castañas pilongas o apiladas.

1. Tamaño: Las castañas se clasificarán y rotularán según la medida de la fruta tomada transversalmente en su diámetro mayor, según la siguiente escala: “Grandes”: más de 35 mm, “Medianas”: de 25 a 35 mm, “Chicas”: menos de 25 mm.

2. Selección. Se admiten tres grados de selección:

“Superior”, “Elegido” y “Común”, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

Las castañas envasadas en cualquiera de los grados de selección deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sanas; secas; limpias; enteras y turgentes; sin manchas; sin rajaduras; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos de castañas; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Para cada grado de selección se admitirán los porcentajes con manifestaciones de daños y defectos que se consignan en el cuadro siguiente:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2	4	6
Con manchas y defectos de color	5	10	20
Fragmentos de castañas	1	2	4
Rajadas	3	5	10

Falta de turgencia	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de	5	10	20
Tolerancia por tamaño	5	10	20

**Artículo 897 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Derogado.

**Artículo 898** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *castañas de cayú, cajú, nueces de anácar o marañón*, se entienden las semillas secas y limpias del *Anacardium occidentale L.*

**Artículo 899** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *nueces*, se entienden los endocarpios significados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales *Juglans regia L.*

Comercialmente se clasifican en:

1) Tipos: Se establecen para el comercio los siguientes tipos:

a. Nueces con cáscara: Son las nueces enteras o sea el endocarpio significado conteniendo la semilla comestible.

b. Nueces sin cáscara: son las que se les ha eliminado la cáscara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio significado. Este Tipo comprende las siguientes clases:

b.1. Mitades: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.

b.2. Cuartos: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda: Sin cáscara, con el agregado de en mitades o en cuartos, según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer caso por la expresión conocida comercialmente de Mariposa.

2) Tamaños: en el rotulado se consignará: Gigantes, Grandes, Medianas, Chicas y Enanas según la medida de las Nueces con cáscara, debiendo tomarse la medida transversalmente y en su parte más ancha de acuerdo a la siguiente escala:

Gigantes: más de 35 mm.

Grandes: de 30 a 35 mm.

Medianas: de 28 a 30 mm.

Chicas: de 25 a 28 mm.

Enanas: menos de 25 mm.

3) Selección: se admiten tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, de los cuales los dos primeros podrán ser además destinados a la exportación.

Para Nueces con cáscara: este Tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección, debiendo reunir en todos los casos las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; sin trisaduras; bien formadas; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; exenta de fragmentos de nueces; exenta de impurezas; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Defectos	Grados		
	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Defectos de forma	6	12	25
Trizadas	2	4	10
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	6	12	20
Con manchas y defectos de color	6	10	20
Fragmentos de nueces	2	4	8
Unidades vanas	5	10	10
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	1	2	4
Total de defectos, no más de	7	15	30
Tolerancia por tamaño	10	20	30

Para Nueces sin cáscara: este Tipo se empacará en los tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, debiendo reunir en cada caso las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; totalmente comestibles; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

	Grados
--	--------

Defectos	Superior	Elegido	Común
	Por ciento		
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	1	3	5
Con manchas	5	10	20
Con defectos de color	10	20	30
Fragmentos de nueces (trozos) en peso	3	10	20
Cuartos mezclados con mitades en pesos	3	10	20
Unidades no comestibles	1	2	4
Impurezas, en peso	0.5	1	1.5
Otros defectos	2	4	8
Total de defectos, no más de (exclusivo el % de color)	5	15	30

Nota: En el grado Común, cuando el porcentaje de Trozos supere el 20%, se podrá empacar separadamente, debiendo reunir los demás requisitos establecidos y consignándose en el envase la expresión: Nueces sin cáscara en trozos dentro de la identificación. Los defectos no podrán ser individualmente superiores a los admitidos y la suma de todos los defectos no será superior a la establecida para cada grado de selección.

**Artículo 900** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con los nombres de *castañas o nueces de Pará*, *castañas o nueces de Brasil o bacurí*, se entiende las semillas de *Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl. (sin. *Bertholletia nobilis* Miers) secas y limpias.

**Artículo 901** (RESFC-2025-16-APN-ANMAT#MS).

Con los nombres de pecán, nuez

pecán, nuez pecana, nuez de pacana, nuez de pecanero o nuez de nogal americano, se entiende a la semilla del fruto del pecán *Carya illinoinensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades.

Se podrá consignar, opcionalmente, en el rotulado el año de cosecha.

**Artículo 901 bis** (RESFC-2025-16-APN-ANMAT#MS).

Con el nombre de "Pasta de nuez pecán" o "Pecán en pasta" se entiende el producto de consistencia espesa, densa y/o untante, preparado con un mínimo de 70% de nuez pecán fresca y tostada y/o los subproductos derivados (nuez partida, la torta de prensado, los finos extraídos durante la clarificación del aceite o mezcla de éstos) mediante un proceso de molienda y homogeneización, al que se le pueden agregar otros ingredientes autorizados por el presente Código tales como sal, edulcorantes nutritivos, aceite vegetal, cacao.

Este producto no contendrá más de 3% de agua.

Se permite el uso de los siguientes aditivos:

<b>INS</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Concentración máxima g/100g de producto final</b>
<b>EMULSIONANTES</b>		
322	Lecitina	<i>quantum satis</i>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTES</b>		
301	Sodio ascorbato	<i>quantum satis</i>
302	Calcio ascorbato	<i>quantum satis</i>
303	Potasio ascorbato	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	<i>quantum satis</i>
320	Butilhidroxianisol	0,01

321	Butilhidroxitolueno	0,02
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
325	Sodio lactato	<i>quantum satis</i>
326	Potasio lactato	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	EDTA calcio disódico	0,01

Se denominará “Pasta de nuez pecán o Nuez pecán en pasta” y “Pasta de nuez pecán estabilizada o nuez pecán en Pasta Estabilizado”, si se le ha añadido estabilizador o emulsionante.

**Artículo 902** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *pistacho* o *alfóncido*, se entiende la almendra sana de los frutos del *Pistacia vera L.*

**Artículo 903** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el blanqueo y preservación de los frutas secas con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO<sub>2</sub>) no exceda de 50 mg/kg (50 ppm).

**Artículo 903 bis** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el tratamiento superficial de frutas secas con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda de 100 mg/kg de fruto entero (100 ppm).

## Frutas Desecadas

**Artículo 904** (Res. Conj. SRyGS 30/19 y SAB 30/19).

Las frutas a desecar deben cosecharse cuando hayan llegado al máximo de su tamaño, de su contenido azucarino y cuando posean bien desarrollados el aroma y color propios de la variedad.

Queda prohibido desecar frutas de descarte, de tamaño muy pequeño, enfermas, golpeadas, dañadas por cualquier otro motivo o insuficientemente maduras.

La desecación deberá realizarse empleando frutas libres de sales arsenicales o de cualquier producto empleado como insecticida o fungicida, exceptuando los tratamientos que se mencionan más adelante.

Para los artículos subsiguientes se utilizara el término 'desecadas' en general, englobando en este término a las 'desecadas/deshidratadas'.

A los efectos de rotulación, se denominará 'fruta desecada' o 'fruta deshidratada' según corresponda de acuerdo a lo establecido en el artículo 887.

#### **Artículo 904 bis** (Res. Conj. SRyGS 30/19 y SAB 30/19).

La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25% de agua, excepto para la fruta tiernizada en que se admitirá hasta 35%. Cuando sea 'tiernizada', se hará constar en la denominación.

#### **Artículo 904 tris** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Cuando se envasen mezclas de frutas secas que comprenden nueces, avellanas y otras que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descarozados, peladillas, entre otros) estos últimos deberán aislarse de los primeros.

#### **Artículo 905** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Cerezas con carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo.

Con la designación de Cerezas sin carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las cerezas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, y de tamaño y color uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las cerezas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 15 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las cerezas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color.

Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

#### **Artículo 905 bis (RESFC -2021-29-APN-SCS#MS)**

Por rosa mosqueta deshidratada o desecada, se entiende el fruto desecado o deshidratado de las distintas variedades de rosa mosqueta contempladas en el presente Código. Este producto se denominará “Rosa mosqueta deshidratada” o “Rosa mosqueta desecada” según corresponda.

#### **Artículo 906 (Res. Conj. SRyGS 30/19 Y SAB 30/19)**

Con la designación de Ciruelas con carozo, se entienden las ciruelas desecadas, enteras, libres de pedúnculo.

Con la designación de Ciruelas sin carozo, se entienden las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo y carozo.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes y que contienen como mínimo: 60% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, y que contienen como mínimo: 50% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las ciruelas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a la variedad, pedúnculo, tamaño y color.

Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas. En el rotulado de las ciruelas desecadas se expresará el número de unidades contenidas en un kilogramo de fruta, de acuerdo a la siguiente escala: 22/44, 44/66, 66/88, 88/110, 110/132, 132/154, 154/176, 176/198, 198/220, 220/242, 242/264 y 264 a más.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa

**Artículo 907** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Damascos desecados con carozo, se entiende los damascos enteros que han sido desecados.

Con la designación de Damascos desecados sin carozo, se entienden los damascos enteros desecados a los que se ha eliminado el carozo.

Con la designación de Damascos en mitades desecados, se entienden los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los damascos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de color y tamaño uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnen las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los damascos desecados, sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Se admite para los damascos en mitades desecados hasta un máximo: del 10% de unidades denominadas enruladas.

c) Común: Los damascos desecados, sanos, limpios, sin exigencia en cuanto a tamaño, color y unidades enruladas.

Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En los damascos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes de trozos de damascos, siempre que constituyan no menos del 75% de cada unidad:

Superior: 5%

Elegido: 10%

Común: 30%.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en:

Chicos: de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

**Artículo 908** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de dátيل, se entiende el fruto de la palmera datilera *Phoenix dactylifera L*, distinguiéndose los Tipos jugosos o blandos y los secos o duros.

Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75-85% de pulpa y 15-25% de carozo.

**Artículo 909** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de Duraznos descarozados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpo) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 20 a 35 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 45 mm de diámetro.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de medallones con restos de carozo.

b) Elegido: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de medallones con restos de carozo.

c) Común: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite, como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% de medallones con restos de carozo.

**Artículo 909 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Duraznos en mitades, se entienden los duraznos desecados descarozados, con o sin piel, partidos por la mitad.

Se clasifican por tamaño de acuerdo a lo establecido para los medallones.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% de mitades con restos de carozo.

b) Elegido: Las mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% de mitades con restos de carozo.

c) Común: Las mitades sanas y limpias, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada mitad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de mitades con restos de carozo.

Además de las tolerancias establecidas para estos grados de selección, se admiten los siguientes porcentajes de trozos de duraznos, siempre que éstos no representen menos del 75% de una unidad: Superior, 5%; Elegido, 10% y Común, 30%.

**Artículo 909 tris** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Pelones, se entienden a los duraznos desecados, enteros, sin piel y con carozo.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: los de más de 35 mm de diámetro.

Los grados de selección son:

a) Superior: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme, debiendo contener como mínimo: el 60% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como mínimo: el 50% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Los pelones sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

No más de la tercera parte del total de unidades de un envase, podrá presentar el carozo al descubierto. El contenido de pulpa sobre el total de fruta no será inferior al 40%.

**Artículo 909 quater** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de Duraznos en tiras, se entienden los duraznos desecados, sin carozo, con o sin piel, que se presentan bajo forma de tiras o lonjas de longitud no menor de 5 cm.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 2% con restos de carozo.

b) Elegido: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.

Se admite como máximo: el 10% en peso sin reunir las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 4% con restos de carozo.

c) Común: Las tiras sanas y limpias sin exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa.

Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% en peso que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% con restos de carozo.

Dentro de este grado de selección se incluyen los trozos desecados de durazno sin carozo, de longitud inferior a 5 cm, debiéndose identificar a este producto con la leyenda: Trozos de durazno.

**Artículo 910** (Res. Conj. SRyGS 30/19 y SAB 30/19).

Con la designación de Higos redondeados desecados, se entiende a los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural redonda, o los que han sido aplanados de forma que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo.

Con la designación Higos alargados desecados, se entiende a los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural alargada, o los que al ser aplanados mantienen esa forma.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los higos desecados de unos mismos colores de piel (blanco o negro), sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 2% de higos vanos.

b) Elegido: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 4% de higos vanos.

c) Común: Los higos desecados sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel.

Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de higos vanos.

De acuerdo a su tamaño los higos desecados se clasifican en:

Chicos: de 10 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Los higos desecados se podrán empacar en forma de medallones como los duraznos prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras y también en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico y prensados.

## **Artículo 911**

Con la designación de Pasas de uva en grano, se entienden las uvas desecadas libres de escobajo y pedicelo.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.

Se admite hasta un 10% de unidades con pedicelo adherido y como Máx.: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrado.

Se admite como Máx.: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

Se acepta hasta un 20% de unidades con pedicelo adherido.

c) Común: Las pasas de uva en granos, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad, tamaño, color y pedicelo.

Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como Máx.: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos.

**Artículo 911 bis** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Pasas de uva en racimos, se entienden las uvas desecadas adheridas al escobajo (racimos enteros).

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones.

Se acepta hasta un 15% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, no admitiéndose una proporción de granos sueltos mayor que la normalmente desprendida en el empaque.

Se admite como máximo: 5% de granos por racimo o gajo que no reúna las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias.

Se acepta hasta un 30% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, tolerándose no más del 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de granos por racimo o gajo que no reúna las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 3% de granos vanos.

c) Común: Las pasas de uva en racimo, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos, siempre que estos últimos contengan, como mínimo: el 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque.

Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de granos por racimo o gajo que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más del 6% de granos vanos.

**Artículo 911 tris** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el tratamiento de pasas de uva con fines de abrillantado con Vaselina líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g por kg de producto terminado.

**Artículo 911 quater** (RESFC-2021-25-APN-SCS#MS)

Con el nombre de Baya de Goji, se entiende el fruto limpio y desecado/deshidratado de *Lycium barbarum*, de forma ovalada y de color rojo morado.

**Artículo 912** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Manzanas enteras desecadas, se entiende a las manzanas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio (piel).

Con la designación de Manzanas en mitades desecadas, se entienden las manzanas desecadas seccionadas por la mitad a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio.

Con la designación de Rodajas o Anillos de manzana desecados, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas transversalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Con la designación de Cascos de manzana desecados, se entiende a las porciones desecadas de manzanas seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Las manzanas desecadas (enteras, en mitades, en rodajas o en cascós), podrán empacarse conservando el epicarpio, en cuyo caso no menos del 75% en peso del contenido del envase deberá conservar su piel.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las manzanas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel y de tamaño y color uniformes.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las manzanas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.

Se acepta en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las manzanas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes en peso de trozos de manzana desecados: Superior: 15%; Elegido: 40%; Común: 60%. Asimismo, se admiten los siguientes porcentajes en peso con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 10%; Elegido: 30% y Común: 40%.

De acuerdo a su tamaño la manzana desecada se clasifica en:

Chica: más de 30 y hasta 45 mm de diámetro.

Mediana: más de 45 y hasta 60 mm de diámetro.

Grande: más de 60 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

#### **Artículo 912 bis (RESFC-2025-39-APN-SGS#MS)**

Con la denominación de Orujo de Manzana seco se entiende el producto sólido resultante del prensado para la obtención de jugo, seguido o no, de un proceso posterior que asegure una mayor recuperación de dicho primer producto de interés, con un secado posterior en la misma planta donde se produce que garantice su adecuada conservación, debiendo cumplirse las siguientes condiciones:

- Su composición dependerá de las variedades de manzana empleadas en la elaboración del jugo.

- En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

Humedad %	Máx. 10
Fibra dietaria total % (1)	Mín. 30
Proteínas % (1)	Mín. 4
Cenizas 550 °C % (1)	Máx. 3

(1) Expresado en base húmeda

El orujo de manzana seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (a)
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m= $10^3$ , M= $10^4$	ISO 21527-2: 2008, BAM-FDA  (capítulo 18), APHA (b)
Recuento de E. coli (UFC/g)	n=5, c=0, m<10	ISO 16649-2:2015
Salmonella spp/25g	n=5, c=0, m= Ausencia	ISO 6579-1:2017/Amd1:2020

- (a) Su versión más actualizada. Puede emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).
- (b) Compendio de Métodos para el Examen Microbiológico de Alimentos (por sus siglas en inglés American Public Health Association).

El Orujo de manzana seco deberá cumplir con los límites de contaminantes inorgánicos establecidos en el Capítulo III del presente Código.

El límite máximo para el contenido de Patulina en el Orujo de manzana seco será de 50 µg/Kg.

Queda prohibida la circulación, tenencia y/ o expendio del Orujo de Manzana seco que presente sabor y/ o aroma u olor anormales o impropios del producto.

Este producto se denominará “Orujo de manzana seco”.

**Artículo 913** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la designación de Membrillos enteros desecados, se entienden los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio, pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Membrillos en mitades desecados, se entienden los membrillos desecados, seccionados por la mitad siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a los que se han eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Los membrillos desecados, sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño y color.

Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Cuando los membrillos enteros o en mitades no alcancen al 75% de la unidad correspondiente, podrán empacarse separadamente con la leyenda Trozos de membrillos desecados.

En cada Grado de Selección se admiten los siguientes porcentajes de trozos de membrillos desecados, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente, Superior: 2%; Elegido: 20%; Común: 30%.

Para los membrillos en mitades desecados se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 5%; Elegido: 20%; y Común: 50%.

#### **Artículo 914 (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).**

Con la designación de Peras enteras desecadas, se entienden las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla.

Con la designación de Peras en mitades desecadas, se entienden las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con o sin epicarpio, que han sido desecadas.

Los Grados de Selección son:

a) Superior: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas o con su piel entera en caso contrario.

Se admite como máximo: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

b) Elegido: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario.

Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.

Se admite como máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

c) Común: Las peras desecadas sanas y limpias, sin exigencia en cuanto a variedad, tamaño y color.

Se acepta en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

En cada grado de selección se admiten los siguientes porcentajes máximos de trozos de pera, siempre que cada trozo represente no menos del 75% de la unidad correspondiente: Superior: 2%; Elegido: 10% y Común: 30%.

Para las peras en mitades desecadas se admiten los siguientes porcentajes con presencia de pedúnculo, corazón y semilla, o sus partes: Superior: 5%; Elegido: 20% y Común: 50%.

Cuando las peras desecadas, enteras o en mitades, no alcancen al 75% de la unidad completa correspondiente, podrán empacarse por separado con la designación de Trozos de peras desecadas.

De acuerdo a su tamaño las peras desecadas se clasifican en:

Chicas: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Medianas: más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: más de 45 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

**Artículo 915** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

La fruta desecada en sus distintos tipos y grados de selección que se expenda, estará libre de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos).

No contendrá más de 1 por mil en peso de cuerpos extraños.

**Artículo 916** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Se permite el blanqueo y preservación de las frutas desecadas con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO<sub>2</sub>) no exceda 1 g por kg del producto terminado (1000 ppm).

**Artículo 916 bis** (RESFC-2025-34-APN-SGS#MS)

Se permite el tratamiento superficial de frutas desecadas con:

- a. Ácido sórbico (INS 200) o sorbato de potasio (INS 202) siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 100 mg/kg de fruto entero y en el caso de las frutas tiernizadas no exceda los 1000 mg/kg.
- b. Jarabe de glucosa, dextrosa y otros jarabes mezcla (fructosa, maltosa), con función glaseante y antiaglutinante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- c. Aceite de girasol alto oleico, con función glaseante y antiaglutinante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- d. Harina de arroz, con función antihumectante/antiaglutinante en frutas desecadas cubeteadas y otros formatos de corte, siempre que la concentración final no exceda de 30 g/kg de producto terminado.
- e. Almidón o fécula, con función antihumectante/antiaglutinante en frutas desecadas cubeteadas, siempre que la concentración final no exceda de 30 g/kg de producto terminado.
- f. Vaseline líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- g. Glicerina (INS 422), con función humectante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- h. Aceite mineral de alta viscosidad (INS 905d) y aceite mineral de media viscosidad (INS 905e), con función glaseante, con un límite de 5 g/kg de producto terminado

**- Semillas**

**Artículo 917** (RESFC-2023-31-APN-SCS#MS)

Las semillas comestibles son las siguientes:

Nombre común	Nombre taxonómico
--------------	-------------------

Cáñamo	<i>Cannabis Sativa L.</i>
Cañiwa, canihua, canahua, qaniwa	<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen
Chía	<i>Salvia hispánica L.</i>
Girasol	<i>Helianthus annuus L.</i>
Guaraná o Uaraná	<i>Paullinia cupana</i> Kunth.
Lino	<i>Linum usitatissimum</i>
Maní	<i>Arachis hypogaea L.</i>
Piñón	<i>Araucaria araucana</i> , <i>A. angustifolia</i> , <i>Pinus pinea L.</i> , <i>Pinus araucano</i> Mob.
Sésamo	<i>Sesamum indicum L.</i> , <i>S. orientale L.</i> , <i>S. radiatum L.</i>
Quinoa o Quinua	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.
Zapallo	<i>Cucúrbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo.

#### **Artículo 917 bis (RESFC-2023-31-APN-SCS#MS)**

Con la denominación de semillas de cáñamo se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de las distintas variedades de la especie vegetal *Cannabis Sativa L.* que no expresan más de UNO POR CIENTO (1%) de delta-9 tetrahidrocannabinol (THC), autorizadas por la autoridad competente para su uso alimentario.

No deberán contener restos de otras partes de la planta (hojas, sumidades floridas, tallo).

Las semillas deberán responder a las siguientes características:

- No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas.
- Estarán libres de insectos vivos.
- Materias extrañas: No deberán contener más de 1%, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal. Se entiende por materias extrañas a la materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies,

insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

Se denominarán “Semillas de cáñamo”. Seguidamente se expresará el método de procesamiento y/o forma de consumo, de corresponder.

**Artículo 918** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de *semillas de chía* se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de *Salvia hispanica L.*

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez.

El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla.

Agua a 100 - 105 °C: máximo 7%

Materia grasa: mínimo 33%.

No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas.

Estarán libres de insectos vivos.

No deberán contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.

Se entiende por materias extrañas a la materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

**Artículo 919** (Res. Conj. SPRel 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *girasol* se entiende las semillas con cáscara o peladas, limpias de *Helianthus annus L.*

**Artículo 920** (RESFC-2025-23-APN-SGS#MS).

Con los nombres de maní, cacahuate o cacahuete, se entienden las vainas y granos sanos, pelados o cubiertos con su tegumento de *Arachis hypogaea L.* Cuando el grano de maní tenga un contenido en ácido oleico mayor o igual al 75% de los ácidos grasos totales y se encuentre registrado como una variedad alto oleico (AO) en el Catálogo Nacional de Cultivares del Instituto Nacional de Semillas (INASE), se podrá denominar “maní, cacahuate o cacahuete alto oleico”.

## CLASIFICACIÓN

De acuerdo a su presentación, el maní se clasificará en:

- a) "Maní en caja, vaina o cáscara" al fruto con la envoltura natural que lo contiene;
- b) "Maní confitería" (entero, partido u otra descripción), son los granos de maní seleccionados y con tegumento que, por sus características de limpieza, sanidad y homogeneidad, son aptos para consumo humano.
- c) "Maní blanqueado o repelado" (entero, partido, cuarteados, grana, fileteado u otra descripción), es el maní confitería al cual se le ha quitado la piel o tegumento.
- d) "Maní tostado" (entero, partido, cuarteados, grana, fileteado u otra descripción), al maní definido en a), b) o c), que ha sido sometido a un tratamiento térmico de tostado (u horneado).
- e) "Maní frito" (entero, partido, cuarteados, grana, fileteado u otra descripción), al maní definido en b) o c), que ha sido sometido a un tratamiento de fritura.
- f) Otros procesamientos: se denominará de manera que describa de forma directa el tipo de tratamiento o procesamiento realizado al maní.

Se podrá consignar en el rotulado la variedad del maní y año de cosecha.

**Artículo 921** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *piñones*, se entienden las semillas peladas y limpias del fruto o piña madura del pino piñonero *Pinus pinea* L. y de otras especies como el pehuén *Pinus araucano* Mob., *Araucaria angustifolia* y *Araucaria araucana*.

**Artículo 922** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con la denominación de *sésamo* o *semillas de ajonjolí*, se entienden las correspondientes del *Sesamum indicum* L, *S. orientale* L, *S. radiatum* L, de la familia Pedaliaceae.

Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula.

Su composición química será:

Humedad a 100-105° C: máximo 8,7%

Prótidos totales: mínimo 17,0%

Substancias grasas: mínimo 35,0%

Cenizas a 500-550° C: máximo: 9,5%

Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente."

**- Algas**

**Artículo 923 (RESFC-2024-10-APN-SCS#MS).**

Las algas comestibles admitidas son las que se establecen en la presente tabla:

<b>OCHROPHYTA (ALGAS PARDAS)</b>		
<b>NOMBRE COMÚN</b>	<b>NOMBRE TAXONÓMICO</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>
Fucus	<i>Fucus vesiculosus</i> L.	Deshidratada; fragmentada; molida
Alga noruega; alga nudosa;	<i>Ascophyllum nodosum</i> Le Jolis	Deshidratada; molida
Espaguetti de mar; Judía de mar	<i>Himanthalia elongata</i>	Encurtido
Hijiki	<i>Sargassum fusiforme</i> (Harv.) Setchell	Deshidratada, fragmentada
Cochayuyo	<i>Durvillea antarctica</i> (Cham.) Har	Deshidratada; entera
Kombú, Sweet kombú, kelp	<i>Saccharina latissima</i> (L.) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saunders  <i>Saccharina japonica</i> (Areschoug) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saunders	Deshidratada; entera, fragmentada
Cachiyuyo	<i>Macrocystis pyrifera</i> (L.) C. Agardh	Deshidratada, entera, fragmentada
---	<i>Lessonia flavicans</i> Bory de Saint Vicent	Deshidratada, fragmentada, molida

Arame	<i>Eisenia bicyclis</i> (Kjellman) Setchell	Deshidratada, fragmentada
Wakame	<i>Undaria pinnatifida</i> (Harvey)  Suringar	Deshidratada; fragmentada; molida

**CHLOROPHYTA (ALGAS VERDES)**

NOMBRE COMÚN	NOMBRE TAXONÓMICO	PRESENTACIÓN
Lechuga de mar	<i>Ulva rigida</i> C. Agardh	Deshidratada, entera, fragmentada
Lechuga de mar	<i>Ulva linza</i> L.	Deshidratada, entera, fragmentada
Lechuga de mar	<i>Ulva australis</i> Areschoug	Deshidratada, entera, fragmentada
Lechuga de mar	<i>Ulva prolifera</i> O. F. Muller	Deshidratada, entera, fragmentada
Hida-hitoe	<i>Protomonostroma undulatum</i> (Wittrock) K. L. Vinogradova	Deshidratada, molida
Aonori	<i>Monostroma latissimum</i> Wittrock	Deshidratada
Howe	<i>Codium decorticarum</i> (Woodward)	Encurtido

**RHODOPHYTA (ALGAS ROJAS)**

NOMBRE COMÚN	NOMBRE TAXONÓMICO	PRESENTACIÓN
Nori, Luche, Luche pardo, Luche rojo	<i>Pyropia columbina</i> (Mont.) W. A. Nelson	Deshidratada; prensada

Luga gruesa, cuero de chancho.	<i>Gigartina skottstbergii</i> Setch. & N. L. Gardner	Deshidratada; entera
Luga negra	<i>Sarcothalia crispata</i> (Bory) Leister	Deshidratada
Pelillo	<i>Gracilaria gracilis</i> (Stackhouse) M. Steentoft, L. M. Irvine & W. F. Farnham	Deshidratada

Las algas desecadas o deshidratadas deberán presentar un contenido de agua inferior o igual al 15% determinado a 100-105°C.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

Arsénico inorgánico (As –in): Máx 1,0 mg/kg. Como primera elección se puede realizar el análisis de arsénico total (As-tot). Si la concentración de As-tot es inferior al límite máximo (LM) de As-in, no es necesario ningún ensayo adicional y se determina que la muestra cumple el LM. Si la concentración de As-tot es superior al LM de As-in, se deben realizar ensayos adicionales para determinar si la concentración de As-in es superior al LM.

#### **Artículo 923 bis** (Res. Conj. SRyGS y SAB N° 13/2019, 17/04/2019)

Con el nombre de 'concentrado o extracto de spirulina' se entiende el producto obtenido por medio de un filtrado acuoso del extracto de la biomasa seca de *Arthrospira platensis* Gomont a fin de concentrar sus componentes, para ser utilizado como colorante natural.

#### **Artículo 923 tris** (RESFC-2021-20-APN-SCS#MS)

Con el nombre de *Phymatolithon calcareum* (Pallas) o *Lithotamnium calcareum* se entiende el alga roja coralina, extraída del fondo del mar a poca profundidad, sometida a un proceso de secado y posterior trituración mecánica hasta alcanzar una fina granulometría.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

Color: blanquecino.

Olor: inodoro.

Granulometría (%): 85 (deberá pasar por el tamiz 400 - de 0,038 mm).

Contenido de calcio (%): 30-38.

Contenido de humedad (%): menor o igual a 15 (determinado a 100-105 °C).

Deberá ser comercializada deshidratada y molida/en polvo.

**Artículo 924** (Res. Conj. SPReI 169/2013 y SAGyP 230/2013, 05/06/2013).

Con el nombre de *coco*, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera cocotera *Cocos nucifera L.*, privado de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Se designa Agua o Leche de coco, el líquido lechoso contenido en los cocos inmaduros.

Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albumen del fruto y la adición declarada de no más de 40% de sacarosa.

Se entiende por Pulpa de coco, la almendra o endosperma del coco.

Se entiende por Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo, la Pulpa de coco desecada y triturada. Deberá responder a las siguientes especificaciones:

Aqua: máximo 3% m/m.

Cenizas a 500- 550 °C: máximo 2,5% m/m.

Dióxido de azufre: máximo 50 mg/kg.

Acidez total del aceite extraído: máximo 0,3% m/m (en ácido láurico). Contenido de aceite: mínimo 55% m/m.

Materia vegetal extraña (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas): no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100 g.

Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada.

**Artículo 925** (RESFC-2025-23-APN-SGS#MS).

Con el nombre de “Pasta de maní” o “Maní en pasta” se entiende el producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de grano de maní fresco y tostado, mediante un proceso de molienda y

homogeneización, al que se le pueden agregar ingredientes distintos del maní, tales como sal, edulcorantes nutritivos, aceite vegetal totalmente hidrogenado (como estabilizante), cacao y/u otros ingredientes aprobados en este Código.

Este producto no contendrá más de 3% de agua.

Se permite el uso de los siguientes aditivos:

INS	Nombre del aditivo	Concentración máxima g/100g de producto final
<b>EMULSIONANTES</b>		
322	Lecitina	<i>quantum satis</i>
471	y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTES</b>		
301	Sodio ascorbato	<i>quantum satis</i>
302	Calcio ascorbato	<i>quantum satis</i>
303	Potasio ascorbato	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	<i>quantum satis</i>

320	Butilhidroxianisol	0,01
321	Butilhidroxitolueno	0,02
322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
325	Sodio lactato	<i>quantum satis</i>
326	Potasio lactato	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	Enodiaminotetracetato	0,01

No se permite el uso de aditivos aromatizantes, edulcorantes no nutritivos, conservantes y colorantes.

Se denominará "Pasta de maní o Maní en pasta" y "Pasta de Maní estabilizada o Maní en Pasta Estabilizado", si se le ha añadido estabilizante o emulsionante. Con el nombre de "Manteca de maní" o "Mantequilla de maní" se entiende el producto preparado con maní tostado, pelado o no, sometido a un proceso de molienda y homogeneización.

Cuando se utilice maní sin pelar se debe declarar la leyenda "Preparada a partir de maní con piel" o similar.

Se admite el agregado de sal (máx. 2%), azúcar, miel, dextrosa, aceite de maní (máx. 3%), aceite vegetal totalmente hidrogenado (como estabilizante) a fin de evitar la separación del aceite y maní tostado trozado o grana de maní.

La totalidad de los ingredientes agregados distintos del maní no pueden superar el 10% del total del producto.

Se permite el uso de los siguientes aditivos:

<b>INS</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Concentración máxima g/100g de producto final</b>
<b>EMULSIONANTES</b>		
322	Lecitina	<i>quantum satis</i>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
<b>ANTIOXIDANTES</b>		
301	Sodio ascorbato	<i>quantum satis</i>
302	Calcio ascorbato	<i>quantum satis</i>
303	Potasio ascorbato	<i>quantum satis</i>
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	<i>quantum satis</i>
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	<i>quantum satis</i>
320	Butilhidroxianisol	0,01
321	Butilhidroxitolueno	0,02

322	Lecitinas	<i>quantum satis</i>
325	Sodio lactato	<i>quantum satis</i>
326	Potasio lactato	<i>quantum satis</i>
330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
385	Etilenodiaminotetracetat o	0,01

No se permite el uso de aditivos aromatizantes, edulcorantes no nutritivos, conservantes y colorantes.

Este producto cumplirá con las siguientes condiciones:

- a) Sabor y aroma: característico a maní tostado dulce.
- b) Consistencia: pastosa, suave y blanda. Con trozos de maní dispersos, en caso de haber sido adicionado maní en trozos o grana de maní tostada.
- c) Humedad: máx. 3%
- d) Cenizas totales: máx. 5% (a 500-550°C)
- e) Materia grasa total: máx. 55%
- f) Acidez: máx. 3% (% ácido oleico)
- g) Índice de peróxido: máx. 5 mEqO<sub>2</sub>/kg

Se utilizarán las metodologías analíticas que cumplan con los criterios de rendimiento del capítulo XX del presente Código.

Se denominará “Manteca de maní o Mantequilla de maní” y “Manteca o mantequilla de maní estabilizada”, si se le ha añadido estabilizante o emulsionante.

Se podrá indicar el porcentaje de participación de maní en el producto terminado.

**Artículo 925 bis** (RESFC-2020-2-APN-SCS#MS).

**[Se otorga a partir del 24 de julio de 2020 un plazo de TRESCIENTOS SESENTA y CINCO días (365) corridos para su adecuación.]**

Los Vegetales Congelados/Supercongelados se definen de la siguiente manera:

#### 1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

a) 'Vegetales congelados/supercongelados que no requieren tratamiento térmico posterior'; aquellos vegetales (frutas u hortalizas) congelados, que serán consumidos después de la descongelación sin un tratamiento térmico.

Podrán contener además otros ingredientes de origen cárnico.

Deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

PARÁMETRO	Criterio de Aceptación	Método de Referencia(1)
E.coli (UFC/g)	n=5, c=0, m < 10	ISO 16649-2:2015
Listeria monocytogenes	n=5,c=0;Ausencia en 25 g	ISO 11290-1:2017
Salmonellaspp	n=5,c=0;Ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

1. o su versión más actualizada

Estos productos se denominarán “(nombre del vegetal correspondiente) congelado o supercongelado (según corresponda) listo para el consumo directo” o “Mezcla de (nombre de los vegetales correspondiente en orden decreciente) congelados /supercongelados lista para el consumo directo”.

Cuando contengan ingredientes de origen cárnico, deberán ser consignados en la denominación como “(nombre del vegetal correspondiente)” o “Mezcla de (nombres de los vegetales correspondientes) con.... (Indicando el nombre de la especie del animal correspondiente en orden decreciente), congelados / supercongelados, listo para el consumo directo”.

b) 'Vegetales congelados/supercongelados que requieren un tratamiento térmico antes del consumo'; aquellos vegetales congelados que serán consumidos después de recibir un tratamiento térmico.

Podrán contener además otros ingredientes de origen cárnico.

Deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

PARÁMETRO	Criterio de Aceptación	Método de Referencia (1)
E.coli (UFC/g)	n=5, c=2, m=10,M=100	ISO 16649-2:2015
Listeria monocytogenes	n=5,c=0; m < 100	ISO 11290-2:2017
Salmonellaspp	n=5,c=0;Ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

1. o su versión más actualizada

Estos productos se denominarán "(nombre del vegetal correspondiente) congelado o supercongelado según corresponda" o "Mezcla de (nombre de vegetales correspondientes en orden decreciente) congelada o supercongelada (según corresponda)".

Cuando contengan ingredientes de origen cárnico, deberán ser consignados en la denominación como"(nombre del vegetal)...." o "Mezcla de (nombre de los vegetales) con... (Indicando el nombre de la especie del animal correspondiente) congelados o supercongelados".

Deberán consignar una leyenda con carácter de advertencia en la cara principal del envase en letras mayúscula y negrita, con un color contrastante con el fondo del rótulo y una altura mínima de 2 mm, acerca de la importancia de consumir el producto de acuerdo con el modo de preparación indicado en el envase.

El modo de preparación deberá estar especificado por el fabricante y deberá incluir tiempos, temperaturas y demás especificaciones necesarias que aseguren un tratamiento listericida, teniendo en cuenta el/los modos de conservación sugeridos por el fabricante. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a interpretaciones erróneas.

No podrán asignarse a los vegetales congelados/supercongelados que requieren un tratamiento térmico previo al consumo denominaciones de fantasía o marca que induzcan a ser consumidos tal y como se presentan.

No podrán utilizarse términos tales como "Jardinera" o "ensalada de".

## 2. ESTABLECIMIENTOS

Todos los establecimientos que elaboren/industrialicen y/o fraccionen estos productos deberán:

Implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo con las directrices que se establecen en el Artículo 18 bis del presente Código.

Adicionalmente, aquellos establecimientos que elaboren/ industrialicen y/o fraccionen vegetales congelados listos para el consumo deberán implementar un programa específico de monitoreo ambiental fundamentado en un análisis de peligros.

Si en la verificación del sistema se encontrara evidencia de que los peligros no se hallan controlados deberán adoptarse las medidas preventivas de gestión sanitaria que correspondan.

Contar con la Dirección Técnica de un profesional que, por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, está capacitado para dichas funciones, el que además asumirá juntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Las empresas elaboradoras deberán asegurar el control analítico de las materias primas, productos en elaboración y productos terminados.

## 3. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y MEDIDAS DE GESTIÓN SANITARIA

Ante potenciales incidentes alimentarios, las medidas preventivas de gestión sanitarias deberán ser adecuadas al peligro y al riesgo evaluado.

Si de los hallazgos resultantes de una muestra oficial indicativa, definida según los términos del Artículo 156 tris, se determina que no se cumplen los criterios microbiológicos establecidos, se deberán evaluar otras evidencias a los efectos de determinar las medidas de gestión del riesgo, tales como los antecedentes del establecimiento y/o los resultados de las auditorías de corresponder. Si se concluye que los peligros no se hallan controlados se deberán adoptar las medidas de gestión inmediatas que correspondan según el riesgo.

Si de los hallazgos resultantes de la muestra original oficial reglamentaria, se determina que no se cumplen los criterios microbiológicos establecidos se deberán adoptar las medidas de gestión inmediatas que correspondan según el riesgo. Complementariamente la autoridad sanitaria deberá evaluar los antecedentes del establecimiento y/o los resultados de las auditorías de corresponder a los fines de ampliar la evidencia e información disponible de los hallazgos encontrados.

**Artículo 925 tris:** (Res. Conj. SPReI 192/2012 y SAGyP 799/2012, 18/10/2012).

**HORTALIZAS Y FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS:** Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias peladas enteras y/o cortadas, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas.

Para su obtención las mismas serán sometidas a las operaciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad del producto, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.

Se autoriza el uso de ácido eritórbico con una concentración máxima de 100 mg/kg para el lavado.

1) Materias primas:

Las materias primas utilizadas deberán cumplir con las reglamentaciones en vigencia sobre calidad e inocuidad de frutas y hortalizas.

2) Producto terminado:

El producto terminado en su envase debe presentarse seleccionado, limpio, escurrido, fresco, turgente y del color normal de las especies vegetales que contiene.

No debe presentar mohos, decaimiento, decoloración, mucosidad, deshidratación, secado excesivo o piezas defectuosas.

No debe presentar olores extraños ni colores anormales.

Debe estar libre de materias extrañas de origen vegetal distintas del producto; de origen animal o mineral, o cualquier agente que pueda comprometer la calidad e inocuidad del producto.

Los materiales de empaque deberán cumplir con la normativa vigente y no deben enmascarar el color del producto que contienen.

Los envases deben presentarse intactos.

Deberá mantenerse la cadena de frío durante todas las etapas de la comercialización (cuando corresponda).

Estos productos se denominarán:

a) con el nombre común si se trata de una única especie vegetal, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

b) mezcla de hortalizas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

c) mezcla de frutas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Deberán cumplir con las exigencias para el rotulado de alimentos envasados establecidos en el presente Código y con los requisitos específicos que a continuación se detallan:

- Tipo de corte.

Deberá consignarse la leyenda: "Lavar con agua potable antes de utilizar", cuando la Autoridad Sanitaria lo determine.

#### **Artículo 925 quater: (Res. Conj. SPRel 4 E/2017 y SAV 4 E/2017)**

Las frutas y hortalizas deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

##### **1.- Hortalizas frescas y Frutas frescas.**

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia <sup>(1)</sup>
<i>E. coli</i> NMP/g	n=5 c=2 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II
<i>Salmonella</i> spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011  ISO 6579: 2002, Co:2004
<i>E. coli</i> O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011  ISO 16654:2001
<i>E. coli</i> no O157 <sup>(2)</sup>	n=5 c=0 Ausencia en 25g	ISO 13136: 2012  BAM-FDA: 2014

(1) O su versión más actualizada (2) *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes stx y eae, de los serogrupos mencionados.

2.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas, enteras o cortadas, peladas o no, lavadas, tratadas (desinfectadas) o no y envasadas, listas para consumir.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia <sup>(1)</sup>
-----------	-------------------------	-------------------------------------

<i>E. coli</i> NMP/g	n=5 c=0 m=<0,3	BAM-FDA: 2002, método I o II  ISO/TS 16649-3:2005
<i>Salmonella</i> spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011  ISO 6579: 2002
<i>E. coli</i> O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011  ISO 16654:2001
<i>E. coli</i> no O157 <sup>(2)</sup>	n=5 c=0 Ausencia en 25g	ISO 13136: 2012  BAM-FDA: 2014

(1) O su versión más actualizada (2) *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes stx y eae, de los serogrupos mencionados.

3.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas enteras, cortadas, peladas o no y envasadas que deben lavarse con agua potable antes de consumirse crudas o cocidas

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia <sup>(1)</sup>
<i>E. coli</i> NMP/g	n=5 c=0 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II  ISO/TS 16649-3:2005
<i>Salmonella</i> spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011  ISO 6579: 2002, Co 2004
<i>E. coli</i> O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011  ISO 16654:2001
<i>E. coli</i> no O157 <sup>(2)</sup>	n=5 c=0 Ausencia en 25g	ISO 13136: 2012  BAM-FDA: 2014

(1) O su versión más actualizada (2) *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes stx y eae, de los serogrupos mencionados.

## **CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL**

### **Artículo 926(RESFC-2025-29-APN-SGS#MS)**

Con la denominación genérica de conservas vegetales se entienden todas aquellas conservas elaboradas con frutas y hortalizas. Las frutas y hortalizas empleadas como materia prima deben satisfacer las siguientes exigencias:

I. 1) Los residuos de plaguicidas no deberán superar los valores máximos establecidos en el presente Código y Resoluciones correspondientes del 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.

2) Tener el estado de madurez apropiado, según el producto y el tipo de conserva a realizar.

3) Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven refrigeradas, congeladas, desecadas/deshidratadas o sean secas, las que deberán mantenerse en ambientes y condiciones apropiadas (temperatura, humedad, aireación, composición del aire, etc.) para cada producto y condición.

4) Estar sanas, entendiéndose como tales a las que están libres de daños o alteraciones producidas por insectos, parásitos, enfermedades o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte sus características organolépticas.

5) Estar limpias, entendiéndose como tales las que están libres de materias extrañas de cualquier origen, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán envasadas en recipientes bromatológicamente aptos y herméticamente cerrados.

III. Las conservas deberán ser tratadas por uno de los siguientes procesos térmicos:

- Esterilización industrial o técnica: este proceso térmico deberá ser utilizado en conservas de baja acidez con  $\text{pH} \geq 4,6$  y podrá ser utilizado en conservas ácidas o acidificadas con  $\text{pH} < 4,6$ .

- Pasteurización: este proceso térmico podrá ser utilizado únicamente en conservas ácidas o acidificadas con  $\text{pH} < 4,6$ .

IV. El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación) considerando que la capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

V. Toda partida de conserva de vegetales después de ser tratada térmicamente de manera adecuada se deberá mantener durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente (entre 20 - 40 °C). De cada partida tratada térmicamente se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se dividirá en dos partes iguales que se mantendrán en estufa a 30 - 37°C y a 55°C respectivamente, durante seis días consecutivos. Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar la partida correspondiente para su expendio.

VI. Las conservas vegetales podrán ser adicionadas con los aditivos permitidos en el presente Código para cada tipo de conserva.

VII. Las conservas de vegetales envasadas, antes de su cierre hermético y tratamiento térmico adecuado, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante.

VIII. En el rotulado de las conservas se deberá indicar en un lugar visible, con letras de buen realce y visibilidad el peso neto (incluido el líquido de cobertura, cuando corresponda) y el peso escurrido del producto.

IX. Las conservas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Ensayo térmico: Realizar la incubación de las muestras a las siguientes temperaturas:

- 30° - 35°C, durante 10 días
- 55°C, durante 5 - 7 días

NOTA: el ensayo térmico se realizará en envases que no presenten ninguna alteración visual.

Luego de la incubación, observar si las características de las muestras han sufrido algún tipo de alteración manifiesta y visualmente detectable, respecto a una muestra testigo no incubada.

Criterio de aceptación:

Se considerará satisfactorio: cuando la muestra no presente alteraciones del envase, modificación en las características organolépticas (olor, color, consistencia) entre otras.

b) Ensayos Microbiológicos: se realizará el ensayo microbiológico de acuerdo a las siguientes especificaciones:

#### CONSERVAS TRATADAS POR ESTERILIZACIÓN INDUSTRIAL O TÉCNICA

Conserva de baja acidez ( $\text{pH} \geq 4,6$ )		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología <sup>1</sup>
Ensayo de Esterilidad industrial o técnica	$n=5$ , $c=0$ $m=$ Ausencia (*)	FDA-BAM Capítulo 21A APHA <sup>2</sup> Capítulo 61 y 62 AOAC 972.44
Conservas ácidas o acidificadas ( $\text{pH} < 4,6$ )		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología <sup>1</sup>
Ensayo de Esterilidad industrial o técnica	$n=5$ , $c=0$ $m=$ Ausencia (*)	FDA-BAM Capítulo 21A APHA <sup>2</sup> Capítulo 61 y 62

1. O su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados. (Por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

2. Compendio de métodos para el examen microbiológico de alimentos (APHA)

(\*)Sin crecimiento de los organismos en los medios de cultivo.

#### CONSERVAS TRATADAS POR PASTEURIZACIÓN

Conservas ácidas o acidificadas ( $\text{pH} < 4,6$ )		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología <sup>1</sup>
Enterobacterias (UFC/g)	$n=5$ , $c=0$ , $m=10$	ISO 21528-2:2017

O su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (Por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

## **CONSERVAS DE HORTALIZAS**

### **Artículo 927 (RESFC -2021-24-APN-SCS#MS)**

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 a 8
Mediana	Entre 8 y 10
Grande	Mayor a 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 928 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 reverdecedora 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 928 bis (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 929 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 929 bis (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 929 tris (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS).**

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 929 quater (RESFC -2021-24-APN-SCS#MS)**

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)
Extragrande	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 930 (RESFC -2021-24-APN-SCS#MS)**

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:

- 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 931 (RESFC -2021-24-APN-SCS#MS))**

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 932 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 substancias 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, I-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 932 bis (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 vinifera 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 substancias 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 932 tris (RESFC-2025-14-APN-ANMAT#MS)**

Con la denominación de Hojas de alcaparras en conserva, se entiende el producto obtenido por la fermentación láctica de las hojas enteras, sanas, lavadas y seleccionadas de la *Capparis spinosa 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 alcaparra.
- 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 alcaparra 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 alcaparras".

**Artículo 933 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS).**

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 934 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS).**

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, I-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 935 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 936 (RESFC-2021-24-APN-SCS#MS)**

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 937 (RESFC-2023-5-APN-SCS#MS)**

**[Se otorga a partir del 20 de abril de 2023 un plazo de CIENTO OCHENTA días (180) corridos para su adecuación.]**

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, láctico, I-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 938 (RESFC-2023-5-APN-SCS#MS)**

**[Se otorga a partir del 20 de abril de 2023 un plazo de CIENTO OCHENTA días (180) corridos para su adecuación.]**

Se entiende por Pimientos en conserva, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de pedúnculo, cálix, corazón (placenta de semillas) y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del Capsicum annuum 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, cálix, 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.

b. 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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup>. 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 939**

Se entiende por Puré de pimientos, la conserva elaborada cocinando el fruto de diversas variedades de Capsicum annum, maduros, sanos, limpios, de color rojo natural, previo pelado, pasado por una criba no mayor de 1 mm, envasado en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Este producto debe estar libre de piel, semillas, cálices y otras partes del fruto que no sea endocarpio. El color, olor y sabor deben ser los característicos del fruto maduro.

No deberá contener ningún cuerpo ni substancia extraños.

No podrá contener más de 1% de sal y del 1% de azúcares agregados.

Queda permitido el agregado de ácido cítrico y/o tártrico de manera tal que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Los sólidos solubles, excluidos de sal y azúcar agregados, no serán inferiores al 6%.

Este producto se rotulará: Puré de pimientos, haciendo constar en el rótulo el peso neto total.

### **Artículo 940 (RESFC-2023-5-APN-SCS#MS)**

**[Se otorga a partir del 20 de abril de 2023 un plazo de CIENTO OCHENTA días (180) corridos para su adecuación.]**

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 941 (RESFC-2023-5-APN-SCS#MS)**

**[Se otorga a partir del 20 de abril de 2023 un plazo de CIENTO OCHENTA días (180) corridos para su adecuación.]**

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 941bis (RESFC-2023-5-APN-SCS#MS)**

**[Se otorga a partir del 20 de abril de 2023 un plazo de CIENTO OCHENTA días (180) corridos para su adecuación.]**

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 941ter (RESFC-2023-5-APN-SCS#MS)**

**[Se otorga a partir del 20 de abril de 2023 un plazo de CIENTO OCHENTA días (180) corridos para su adecuación.]**

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, mágico, 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 942 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Con la denominación genérica de ‘Conserva de Tomates’ se entienden los productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios, libres de semillas, pedúnculo y cálix de *Lycopersicum esculentum* Mill., variedades rojas o rojizas. Los tomates se clasificarán de acuerdo a la forma en:

a) Perita: cuando el eje longitudinal del fruto sea mayor que el eje transversal, es decir forma ovalada o alargada.

b) Redondo: cuando el eje longitudinal del fruto sea menor o igual que el eje transversal, es decir forma esférica o semiesférica, pudiendo estar aplanaada en los polos.

Estas conservas, observadas al microscopio por el método de Recuento de Mohos de Howard (AOAC 984.29), de manera directa o bien diluido (cuando sea necesario) a la concentración de 8,37 a 9,37% de residuo sólido, no acusarán un número mayor de campos positivos con filamentos de mohos que el establecido en cada caso.

El límite máximo de cenizas insolubles permitido será de 0,50%.

La relación del extracto seco total a materia orgánica deberá estar entre 1,2 y 1,4%.

En lo demás, las conservas de tomate deberán cumplir con los requisitos establecidos para cada caso.

#### **Artículo 943 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por 'Tomates Pelados' el producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, de consistencia firme, lavados, pelados y sin pedúnculo, envasados con su propio jugo sin diluir ni concentrar, adicionados o no de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con o sin el agregado de cloruro de sodio en no más de 1%, con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agente de firmeza, hasta una cantidad no mayor de 0,045% de calcio en el producto terminado.

Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma.

Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50%, libres de cloruro de sodio.

En ningún caso este producto podrá contener menos de 5% de extracto seco total (o 4,5% de sólidos solubles naturales totales), libre de cloruro de sodio y azúcares agregados.

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a su forma, en 'Peritas' o 'Redondos'.

Esta conserva estará comprendida en uno de los siguientes Tipos:

a) Enteros: con dos grados de selección: Elegido y Común.

Los grados de selección de los tomates enteros deberán responder a las siguientes características:

a.1) Elegido: corresponde al producto que cumpla con las siguientes condiciones: los tomates de un mismo envase serán enteros, de color uniforme y del rojo típico del fruto maduro de la variedad y de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de 10 cm<sup>2</sup> de piel suelta o adherida por kilogramo de contenido total. No se admitirán piezas retocadas.

a.2) Común: corresponde al producto que reuniendo las características generales de esta conserva, se ajuste además a las siguientes condiciones: los tomates dentro de un mismo envase serán enteros, de color propio del fruto maduro de la variedad, admitiéndose hasta un 20% de unidades que se aparten del color natural y de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de

26 cm 2 de piel suelta o adherida por kilogramo de contenido total. En este grado de selección se admitirá hasta un 25% de unidades de tomate a las que les falte no más del 30% del largo original, en cada uno.

b) En Trozos: Comprende a los tomates a los que les puede faltar más del 20% de su largo de origen y, además, cada trozo no tenga menos de 3 cm en su arista menor.

Tanto en los tomates Enteros como en Trozos, el contenido de un mismo envase deberá tener no menos de 80% del tipo al cual corresponde.

Los productos podrán ser adicionados con especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Para ambos tipos (Enteros o Trozos) y grados de selección, la cantidad de campos positivos con mohos no será superior a 50%, determinada en el jugo o porción líquida con el Método de Howard (AOAC 965.41).

El contenido de tomates escurridos, cualquiera sea el tipo y grado de selección, no será menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.

Este producto se rotulará: 'Tomates Pelados', con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la forma (perita o redondo), el tipo (entero o en trozos) y el grado de selección (cuando se trate del tipo entero). Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.

Además, se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso de tomates escurridos.

#### **Artículo 943 bis (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Los "Tomates pelados" referidos en el artículo N° 943 podrán ser envasados con puré o salsa de tomate.

1) Con Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.

2) Con Salsa de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 7,5 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 8,5 por ciento.

El contenido de mohos en ambos casos no será superior a 50 por ciento de campos positivos, determinados sobre la porción líquida.

El pH en ambos casos estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

Este producto se titulará: "Tomates pelados" y con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la variedad, el tipo (Entero o en Trozos), el grado de selección y además deberá figurar la leyenda "con agregado de..." puré o salsa, según corresponda.

Se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso neto de tomate escurrido, los cuales estarán en las mismas proporciones que las indicadas en el artículo 943. En cuanto a las otras características generales, deberá encuadrarse a este producto en el artículo N° 943.

#### **Artículo 943 tris (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por "Conserva de tomates pelados y con proceso de cubeteado", al producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate, con o sin la adición de cloruro de sodio hasta no más de 1 por ciento; permitiéndose el agregado de sales de calcio como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,080 por ciento de calcio iónico en el producto terminado.

No podrá contener más de 50 campos positivos de filamentos de mohos, cuyo recuento se realizará sobre la fracción escurrida por el Método de Howard-Stephenson.

Se admitirá piel suelta o adherida en no más de 26 cm<sup>2</sup>/kg de producto total. El producto deberá ser envasado en recipientes con cierre hermético y esterilizado industrialmente. Los tomates no presentarán alteraciones producidas por agentes químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Queda permitido el uso de ácidos: cítricos, tartárico, málico, láctico o sus mezclas en cantidad suficiente para que el producto terminado presente un pH no mayor de 4,5.

El contenido de tomate escurrido de cada envase no será menor del 56 por ciento del volumen total, el cual será obtenido escurriendo el producto por tamiz de malla de 1 mm (IRAM N° 18) en forma directa durante dos (2) minutos.

El contenido neto total no será inferior al 90 por ciento de la capacidad del envase.

Este producto se rotulará: "Tomate pelado cubeteado" y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el agregado realizado, debiendo constar el peso total y el peso neto escurrido del producto.

#### **Artículo 944 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por 'Tomates con piel en conserva' al producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, lavados, sin pedúnculos, de consistencia firme, envasados con su jugo sin diluir ni concentrar, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agentes de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,045 g de calcio por 100 g de producto terminado.

Los tomates contenidos en un mismo envase serán enteros, de la misma forma (perita o redondo), presentarán el tamaño y color uniforme y olor y sabor característicos.

No podrán contener más de 1% de cloruro de sodio agregado. El contenido de mohos no será superior a 50% de campos positivos, determinado sobre la porción escurrida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

Los sólidos solubles de jugo contenido en el envase estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5%, libres de cloruro de sodio.

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase y el extracto seco total serán los indicados en el artículo 943.

El contenido de tomates escurridos será no menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.

Este producto se rotulará: 'Tomates con piel enteros' y a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la forma (perita o redondo).

Además, se hará constar el peso neto total, incluido el líquido, y el peso de tomates escurridos.

#### **Artículos 945 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por 'Conserva de tomates con piel en trozos' a los que respondiendo a la definición y características utilizadas para la conserva denominada 'tomates con piel enteros' (Artículo 944) se encuentran fraccionados en trozos, donde el contenido de un mismo envase, no presente unidades con una medida inferior de 3 cm en su arista menor.

El contenido de tomates escurridos en los envases de cualquier tamaño será del 56% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: 'Tomates con piel en trozos' y formando una sola frase, con caracteres del mismo tipo, realce y visibilidad, la forma (perita o redondo)

#### **Artículo 946 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por 'Concentrados de tomate', los productos obtenidos por concentración del jugo y la pulpa que normalmente contienen, en sus proporciones naturales, los tomates maduros, frescos, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1,2 milímetro, o a partir de la dilución con agua de concentrados de tomate.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados con:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 3,0%.
- b) Ácidos: 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.
- c) Ácido L-ascórbico y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).
- d) Agua, como diluyente, para obtener un concentrado de tomate de menor concentración de sólidos solubles naturales totales.
- e) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- 1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
- 2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
- 3. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0% (o sólidos solubles de 7,4%), libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.
- 4. La dilución en agua, en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, ó índice de refracción de 1,3448-1,3454 a 20°C (sólidos solubles naturales totales de 8,0- 8,4), no presentará más que 60% de campos positivos de mohos por el Método de Howard (AOAC 984.29).
- 5. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes y/o espesantes.

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% (o sólidos solubles 7,7-11,0%).
- 2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%. (o sólidos solubles 11,1-14,6%).
- 3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0% (o sólidos solubles 14,7-26,5%).
- 4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0% (o sólidos solubles 26,6-34,5%).
- 5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0% (o sólidos solubles más de 34,5%).

Cuando este concentrado 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.

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 o sólidos solubles naturales totales, 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 o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.

#### **Artículo 946 bis ( Res. Conj. SRyGS y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por 'Concentrado de tomate con proceso de homogeneización', a los concentrados de tomate referidos en el artículo 946 que, previo a su proceso de esterilización industrial, han sido tratados de manera tal que asegure la ruptura de las partículas macroscópicas, reduciéndolas considerablemente a partículas microscópicas dispersas de manera uniforme en la masa.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 3,0%.
- b) Ácidos: 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.
- c) Ácido L-ascórbico y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
- d) Agua, como diluyente, para obtener un concentrado de tomate de menor concentración de sólidos solubles naturales totales.
- e) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.
2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
3. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0% (o sólidos solubles de 7,4%), libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.
4. La dilución en agua, en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, ó índice de refracción 1,3448 - 1,3454 a 20°C (sólidos solubles naturales totales de 8,0 - 8,4) no presentará más que 75% de campos positivos de mohos por el Método de Howard (AOAC 984.29).

5. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes y/o espesantes.

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% (o sólidos solubles 7,7-11,0%).

2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99% (o sólidos solubles 11,1-14,6%).

3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0% (sólidos solubles 14,7-26,5%)

4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0% (o sólidos solubles 26,6-34,5%).

5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0% (o sólidos solubles más de 34,5%). Este concentrado cuando no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado con hasta 1000mg/kg (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.

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 contenido de extracto seco total o de sólidos solubles totales, 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 total o sólidos solubles totales, libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará ‘con el agregado de...’ o ‘con...’ y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda ‘con esencia natural de...’, completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Además, deberá indicarse en el rótulo ‘Producto Homogeneizado’.

#### **Artículo 947 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019).**

Se entiende por ‘Pulpa de tomate’ el producto elaborado con el mesocarpio de tomates maduros, frescos, sanos, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1,2 milímetros a partir de la dilución con agua de concentrado de tomate.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 1,5%.

- 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 y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).
- d) Agua, como diluyente, para obtener pulpa de tomate a partir de un concentrado de tomate.
- e) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente (a excepción de las indicadas en el inciso e).
3. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.
4. El extracto seco total, libre de cloruro de sodio, estará comprendido entre 5,0 y 8,36% (o sólidos solubles 4,5 y 7,6).
5. No deberá contener más que 50% de campos positivos de mohos Método de Howard (AOAC 984.29), de manera directa.

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de este producto será ‘Pulpa de tomate’, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará ‘con el agregado de...’ o ‘con...’ y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda ‘con esencia natural de...’, completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.

#### **Artículo 947 bis (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por ‘Pulpa de tomate con proceso de homogeneización’ el producto elaborado con el mesocarpio de tomates maduros, frescos, sanos, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1,2 milímetro y que, previo a su proceso de esterilización industrial, han sido tratados de manera tal que asegure la ruptura de las partículas macroscópicas, reduciéndolas considerablemente a partículas microscópicas dispersas de manera uniforme en la masa.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 1,5%.
- 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).
- d) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.
- e) Agua, como diluyente, para obtener pulpa de tomate a partir de un concentrado de tomate.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente (a excepción de las indicadas en el inciso d).
3. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.
4. El extracto seco total, libre de cloruro de sodio, estará comprendido entre 5,0 y 8,36% (o sólidos solubles 4,5 y 7,6).
5. No deberá contener más que 65% de campos positivos de mohos Método de Howard (AOAC 984.29), de manera directa.

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libres de cloruro de sodio.

La denominación de venta de este producto será 'Pulpa de tomate', con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Además, deberá indicarse en el rótulo 'Producto Homogeneizado'.

#### **Artículo 948 (Res. Conj. SRyGS Y SAB N° 3/2019)**

Se entiende por 'Tomate triturado' la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates maduros, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculo y hojas, de consistencia firme, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 2%, con o sin concentración.

La proporción de piel, fibras y semillas en conjunto no será superior al 10% en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm (IRAM N° 18). El líquido drenado del escurrido de la piel, fibras y semillas deberá contener no menos de 5% de extracto seco libre de cloruro de sodio constituido por sólidos del tomate.

Se considerará cumplida la exigencia si la lectura refractométrica del líquido (según la Escala Internacional para Sacarosa) acusa un valor que no sea inferior a 4,2%.

Su pH no deberá ser superior a 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

El examen microscópico según Método de Howard (AOAC 984.29) sobre el líquido tal como se extrae del envase no deberá acusar una proporción mayor de 50% de campos positivos de filamentos de mohos.

No contendrá ninguna sustancia conservadora ni colorantes agregados.

Este producto se rotulará: 'Tomate triturado

**Artículo 949 (Res.Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Con el nombre de Aceitunas, se define el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europaea L.*).

Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad; serán sanas; estarán limpias, libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos sueltos o trozos de los mismos, etcétera; y no presentarán alteraciones producidas por mohos o cualquier otro agente biológico, físico o químico.

**Artículo 950 (Res.Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, el producto obtenido por la fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea L.*), envasadas con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos: acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg por kilogramo (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no, y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

- a. Las aceitunas de cada envase deberán corresponder al mismo grupo o tamaño (calibre).
- b. Las aceitunas serán de consistencia normal, ni duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente; de color verde amarillento, el olor y sabor serán los característicos del producto que ha sufrido una fermentación láctica, sin sabores ni olores extraños. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.
- c. La salmuera de cobertura se ajustará según sea:
  - c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
  - c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
  - c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2 y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con pedúnculo adherido o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño (calibre), determinado por el número de unidades que componen un kilogramo, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 80 a 120
B	De 121 a 160
C	De 161 a 200
D	De 201 a 240
E	De 241 a 280
F	Más de 280

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

g) El peso de aceitunas escurridas no será menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará: 'Aceitunas verdes en salmuera'.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, D, E, F) y el peso de las aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad

#### **Artículo 950 bis (Res.Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas verdes descarozadas o deshuesadas en salmuera, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea L.*), a los que se ha eliminado el carozo o hueso y que conservan prácticamente su forma original, envasados con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos: acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 ppm o mg/kilogramo a la salmuera de cobertura, esterilizado o no, y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

- a. Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer al mismo grupo o tamaño (calibre).
- b. Las aceitunas serán de consistencia normal, ni duras ni con tendencia a deshacerse fácilmente; de color verde amarillento, el olor y sabor serán los característicos del producto que ha sufrido una fermentación láctica, sin sabores ni olores extraños. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.
- c. La salmuera de cobertura se ajustará según sea:
  - c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
  - c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8% y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
  - c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.
  - c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas, rotas, partidas y rajadas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificarán en:

Calidad % de unidades con defectos por envase

Extra Hasta 8

I Hasta 12

II Hasta 30

III Hasta 40

a. Queda prohibido el expendio de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño, determinado por el número de unidades que componen un kilogramo, se clasificarán en los siguientes grupos:

Grupo Número de unidades por kg

A De 100 a 150

B De 151 a 200

C De 201 a 250

D De 251 a 300

E De 301 a 350

F Más de 350

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

g) El peso de aceitunas escurridas será no menor de 50% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará: 'Aceitunas verdes descarozadas (o deshuesadas) en salmuera ".

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, E, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

**Artículo 950 tris ( Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas verdes en rodajas en salmuera, el producto obtenido por la fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea L.*), a los que se ha eliminado el carozo o hueso y que han sido cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme (rodajas).

Deberán responder a las exigencias del artículo 950 bis con las excepciones de que no se clasificarán por tamaño y que se considerarán también como defectos las rodajas rotas y en trozos.

Este producto se rotulará: Aceitunas verdes en rodajas en salmuera.

#### **Artículo 951 (Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas negras en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea L.*), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos: acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido súrbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg por kilogramo (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no, y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

a. Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. El color del producto será morado o violáceo oscuro hasta negro, pero en cada caso razonablemente uniforme; la consistencia será medianamente firme; el olor y sabor de los frutos y salmuera serán los característicos de este tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas. Se permite el uso de ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c. La salmuera de cobertura se ajustará según sean:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificarán en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño (calibre) determinado en base al número de unidades que componen un kilogramo de aceitunas escurridas, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 80 a 120
B	De 121 a 160
C	De 161 a 200
D	De 201 a 240
E	De 241 a 280
F	Más de 280

a aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras en salmuera', además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

## **Artículo 951 bis (Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas negras descarozadas o deshuesadas en salmuera, el producto elaborado con los frutos semi-maduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea L.*), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, a los que se les ha eliminado el carozo o hueso, envasadas con una solución de cloruro de sodio; con o sin la adición de ácidos: acético, cítrico, tartárico, málico, láctico o ascórbico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg por kilogramo (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no, y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

a. Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. El color del producto será morado o violáceo oscuro hasta negro, pero en cada caso razonablemente uniforme; la consistencia será medianamente firme; el olor y sabor de los frutos y salmuera serán los característicos de este tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c. La salmuera se ajustará según sean:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frio: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

La salmuera podrá tener una coloración oscura sin llegar a negra.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampollladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas rotas, partidas, rajadas, arrugadas y deformadas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño (calibre) determinado en base al número de unidades que componen un kilogramo de aceitunas escurridas, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 100 a 150
B	De 151 a 200
C	De 201 a 250
D	De 251 a 300
E	De 301 a 350
F	Más de 350

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 50% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras descarozadas o deshuesadas en salmuera'. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

#### **Artículo 951 tris (Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas negras en rodajas en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea L.*), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por

contacto con el aire, sin colorantes, a los que se les ha eliminado el carozo o hueso y que han sido cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme (rodajas) y envasadas con salmuera.

Deberán responder a las exigencias del artículo 951 bis excepto en lo que se refiere al por tamaño (calibre) y a que se considerarán también como defectos las rodajas rotas y en trozos.

Este producto se rotulará: ‘Aceitunas negras en rodajas en salmuera’.

#### **Artículo 952** (Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)

Se entiende por Aceitunas negras Tipo Californiano, al producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea L.*) semimaduros, de color pardo o negro, de buen sabor, que han sido tratadas con hidróxido de sodio, aireadas para producir su oxidación y lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad.

La oxidación se produce con la inyección de aire, calor y el agregado de sales de hierro orgánicas e inorgánicas, como gluconato ferroso y lactato.

Durante la elaboración de este producto queda permitido el empleo de los ácidos: acético, láctico, cítrico, tartárico o málico; con o sin la adición de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o sorbato de calcio hasta no más de 600 mg por kilogramo (600 ppm) a la salmuera de cobertura, esterilizado o no, y que se ajuste a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

a. Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer mismo grupo o tamaño (calibre).

b. El color de las aceitunas de un mismo envase será pardo oscuro o negro, razonablemente uniforme; de consistencia medianamente firme; de olor y sabor característicos a este Tipo, sin olores ni sabores anormales que revelen alteraciones gaseosas.

c. La salmuera de cobertura se ajustará según sea:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá

oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades defectuosas	Total (incluyendo las alteraciones gaseosas)	Máximo de alteraciones gaseosas permitido
Extra	15	5	
I	20	9	
II	30	12	
III	40	15	

a. Queda prohibido el expendio de las aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a la señalada para la Calidad III, así como las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. Según su tamaño, pertenecerán a uno de los siguientes grupos, por el número de unidades comprendidas en un kilogramo de aceitunas escurridas:

Grupo	Número de unidades por kg
A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 320
F	de 321 a 420

Para la calidad Extra, las aceitunas pertenecerán sólo a los grupos A, B o C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras tipo californiano', además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente

podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

#### **Artículo 953 (Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas rellenas, las aceitunas que después de elaboradas se descarozan y rellenan con ingredientes y medios de cobertura que la autoridad sanitaria competente autorice en cada caso y tendrán que ajustarse a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

- a. La pulpa de las aceitunas, así como el relleno presentarán un valor de pH no superior a 4,5.
- b. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.
- c. Este producto se rotulará: ‘Aceitunas rellenas’ y a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, ‘con... “, indicando la sustancia de relleno. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar el peso de aceitunas escurridas y el peso neto incluido el medio de cobertura.

#### **Artículo 954 (Res. Conj. SRyGS y SAyB N° 15/2019)**

Se entiende por Aceitunas negras Tipo griego, el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (*Olea europaea L.*) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal, y tendrá que ajustarse a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

- a. Las aceitunas presentarán un color negro uniforme, arrugadas, con pulpa de textura pastosa, olor y sabor característicos, pudiendo aromatizarse con diversas especias.
- b. El contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7%.
  - a. Se expenderán en envases herméticos recubiertas o sumergidas en aceite alimenticio, o simplemente comprimidas.
  - b. Este producto no admite calificación por tamaño, ni calidad.
    - a. Este producto se rotulará: ‘Aceitunas negras tipo griego’, cuando presente líquido de cobertura (aceite) deberá consignarse el tipo de aceite y el peso escurrido. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad

#### **Artículo 955 (Res. Conj. SPRyRS 7/06 y SAGPyA 220/06, 10/05/2006)**

Se entiende por Duraznos en conserva, los frutos del *Prunus persica* L, blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, en tajadas o en trozos, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

Se presentarán de color blanco o amarillo uniforme según la variedad y no podrán mezclarse distintas variedades en un mismo envase.

Dentro de cada Tipo las piezas serán razonablemente uniformes en cuanto a tamaño y color; el líquido azucarado de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo presentará una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

Las piezas en cada Tipo estarán íntegras; con olor y sabor propios y sólo se admitirán sabores u olores de aquellas sustancias cuyo agregado al líquido esté expresamente permitido y aclarado en el rótulo.

No deberá presentar alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y estarán libres de cualquier sustancia extraña.

En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Según su forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

a) En mitades: comprende los duraznos cortados en mitades simétricas obtenidas al partir el fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice.

Dentro de este Tipo se admiten tres Grados de Selección.

b) En tajadas: comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades, el ángulo formado por las dos caras planas de cada tajada no será menor de 30°.

Dentro de este Tipo se admiten tres Grados de Selección.

c) En trozos: comprende a los duraznos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus tres dimensiones razonablemente iguales de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no ser inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10% en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm.

En este Tipo solo se admite un Grado de Selección: Común.

Se admiten tres Grados de Selección:

a) Extra seleccionado: la fruta correspondiente a este grado estará bien madura y las piezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme, de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, debiendo estar perfectamente libres de carozo o sus restos.

No deberán presentar signos de retoques visibles en la superficie.

La fruta deberá estar fraccionada en mitades o tajadas.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 12 mitades o 72 tajadas.

b) Elegido: los duraznos correspondientes a este tipo estarán maduros, y los contenidos en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; estarán libres de manchas, aplastamientos, roturas u otros defectos y no presentarán restos de carozos ni marcas visibles de retoque en la superficie.

La fruta podrá estar dividida en mitades o tajadas.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 15 mitades o 90 tajadas.

c) Común: los duraznos comprendidos en este grado de selección no serán duros ni demasiado blandos, y los contenidos en un mismo recipiente serán de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se tolera por envase hasta el 20% de unidades con manchas de sol, de golpes, o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada y siempre que no exista descomposición de tejidos ni tonalidad que desmerezca el aspecto de la fruta.

La fruta podrá ser retocada siempre que el retoque responda a su definición.

La fruta podrá estar dividida en mitades, tajadas o trozos.

El tarro IRAM N° 100 deberá contener hasta 21 mitades o 126 tajadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix, para cualquier Tipo y Grado de Selección.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada, se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los Tipos e independientemente de los Grados de Selección como sigue:

	Grados Brix
Jarabe muy diluido	Más de 10° hasta 14° Brix
Jarabe diluido	Más de 14° hasta 18° Brix
Jarabe concentrado	Más de 18° hasta 22° Brix
Jarabe muy concentrado	Más de 22° hasta 35° Brix

Peso neto total: el peso neto total, para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Min: 850g
Jarabe concentrado y diluido	Min: 820g
Jarabe muy diluido y agua	Min: 800g

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

Peso neto escurrido: el peso escurrido mínimo para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100 será de 485 g.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso escurrido y peso neto total para cada tipo de líquido de cobertura. Como asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso neto escurrido para cada Tipo y Grado de Selección.

Este producto se rotulará: Duraznos, indicando el Tipo y Grado de Selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar 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 total y el peso escurrido.

#### **Artículo 956 (Res. 31, 12/05/1986)**

Se entiende por Duraznos enteros con carozo en conserva, los frutos del *Prunus persica* L, blancos o amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, con carozo, mondados (pelados), envasados con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente, ajustándose a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales y a las del presente Código.

Los duraznos enteros con carozo contenidos en un mismo envase, serán del mismo color (amarillo o blanco).

El olor y sabor será el característico y propio de este producto.

Las frutas no presentarán alteraciones producidas por ataques de microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico.

Las unidades estarán enteras, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas.

En caso de tratarse de duraznos priscos deberá indicarse en el rótulo.

Estarán libres de cualquier substancia extraña (hojas, insectos, tierra, etc).

El líquido de cobertura será claro, de color amarillento o amarillento rosado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura podrá ser:

- 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 estabilizada, se clasificará de acuerdo con la concentración final como sigue:

	Grados Brix
Jarabe muy diluido	Más de 10° hasta 14° Brix
Jarabe diluido	Más de 14° hasta 18° Brix
Jarabe concentrado	Más de 18° hasta 22° Brix
Jarabe muy concentrado	Más de 22° hasta 35° Brix

Para este Tipo de duraznos solo se admite el Grado de Selección Común.

Para el tarro IRAM N° 100, el número de unidades de fruta no será superior a 12.

El peso neto total para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Min: 850g
Jarabe concentrado y diluido	Min: 820g
Jarabe muy diluido y agua	Min: 800g

Cuando se utilicen otros tipos de envases deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura.

El peso neto escurrido para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe concentrado y muy concentrado	Min: 485g
Jarabe diluido, muy diluido y agua	Min: 500g

Cuando se utilicen otros tipos de envases, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total, para cada tipo de líquido de cobertura. Como asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso neto escurrido.

Este producto se rotulará: Duraznos enteros comunes con carozo, formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar 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 total y el peso neto escurrido.

#### **Artículo 957 (Res. 197, 06/06/1995)**

Se entiende por "Peras en conserva" a los frutos del Pyrus communis o Pyrus sinensis, maduros, de pulpa blanca o ligeramente ambarina, pelados, sin corazón, ni semillas, ni haces vasculares centrales, ni pedúnculos, ni cáliz, en mitades, tajadas o trozos de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse, envasadas con agua o con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a esterilización industrial.

Las frutas contenidas en un mismo envase deberán pertenecer a la misma variedad botánica; serán de forma y tamaño razonablemente uniforme fijados en los tres tipos (mitades, tajadas o trozos), de manera que el peso de la unidad de mayor tamaño no sea superior al doble del peso de la más pequeña. Cuando una unidad se haya roto en el recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán como una sola unidad del correspondiente tipo de presentación.

El líquido de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas.

El pH debe ser inferior a 4,5.

Se clasificarán en tres Tipos:

- a) En Mitades: que comprende a las peras cortadas en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por su eje central.
- b) En Tajadas: que comprende a las peras cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, deberán formar entre sí un ángulo no menor de 30° (treinta grados).
- c) En Trozos: comprende las peras cortadas en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus 3 dimensiones razonablemente iguales de tal forma que se asemejen a una figura geométrica regular y la menor dimensión no ser inferior a 8 mm, admitiéndose en cada envase hasta el 10 por ciento en peso de fruta con una dimensión inferior a 8 mm.

En este tipo sólo se admite un grado de selección (Común).

Se establecen dos Grados de Selección:

- a) Elegido: comprende las frutas más o menos tiernas, aunque no demasiado pulposas ni excesivamente duras, sin tendencia a deshacerse; sin unidades aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro defecto. No presentarán marcas

visibles de retoques en la superficie. En el Tarro IRAM N° 100 será hasta 13 el número de mitades o hasta de 63 el número de tajadas.

En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades.

b) Comunes: comprende a las frutas no excesivamente duras ni demasiado blandas que pueden tener una coloración ligeramente rosada. Se admite en un mismo envase hasta el 20 por ciento de las piezas con manchas de sol, de golpes, o de oxidación por el proceso de elaboración, siempre que las mismas no se deban a procesos de descomposición de los tejidos y no cubran más del 20 por ciento de la superficie de cada unidad manchada.

La fruta podrá ser retocada, pero no en tal grado que destruya la forma normal de la pieza.

Se admiten unidades rotas hasta un 20 por ciento en número, o 2 unidades por recipiente cuando el número es menor de 10.

También se admitirán restos de piel en no más de 10 cm<sup>2</sup> de superficie total por kg de contenido total.

En el Tarro IRAM N° 100 se admitirán hasta 18 unidades ó 105 tajadas.

En envases de otro volumen deberá mantenerse la relación de volumen a número de unidades.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) agua: en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10 grados Brix, para cualquier tipo y grado de selección.

b) solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, para cualquiera de los tipos e independientemente de los grados de selección como sigue:

Jarabe muy diluido	Más de 10 grados hasta 14 grados Brix
Jarabe diluido	Más de 14 grados hasta 18 grados Brix
Jarabe concentrado	Más de 18 grados hasta 22 grados Brix

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

Jarabe muy concentrado	Min: 850g
Jarabe concentrado y diluido	Min: 820g
Jarabe muy diluido y agua	800g

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

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el Tarro IRAM N° 100, será de 450 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el Tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso neto escurrido y peso neto total.

Este producto se rotulará Peras, indicando el tipo y grado de selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar debajo de la leyenda anterior la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no inferior al 75 por ciento de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido.

### **Artículo 958**

Con el nombre de Frutillas o Fresas en conserva, se entiende el preparado con el fruto del *Fragaria spp*, enteras, sanas, limpias, de madurez adecuada, libres de pedúnculos, cáliz u otras partes del vegetal; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse; de olor y sabor característico y sin olores ni sabores extraños; con o sin el agregado de ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico; con o sin el agregado de colorantes de uso permitido; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en recipientes bromatológicamente aptos, herméticos y esterilizados industrialmente.

Se admiten dos Grados de selección:

a) Elegido: corresponde a las frutillas que en un mismo recipiente sean de tamaño uniforme, de una misma variedad y no se admiten piezas aplastadas, ni deshechas, ni unidades con marcas o retoques.

El medio de cobertura azucarado deberá presentar después de estabilizado no menos de 24° Brix.

b) Común: corresponde a las frutillas que en un mismo envase sean de tamaño razonablemente uniforme de modo tal que entre la unidad mayor y la menor no exista una diferencia en su menor diámetro (medido de lado a lado, por la parte central) de 5 mm. No se admitirán unidades aplastadas ni deshechas.

Hasta el 20% de unidades de un mismo envase pueden presentar marcas visibles de retoque, siempre que éste no altere substancialmente la forma natural del fruto.

El medio de cobertura azucarado deberá presentar después de estabilizado no menos de 20° Brix.

Para los dos grados de selección, el peso del producto escurrido para envase IRAM N° 100 será no menor de 300 g y el total 850 g.

El envase IRAM N° 46 deberá contener 360 g de contenido total y 150 g de fruta escurrida.

El envase IRAM N° 22, un contenido total de 150 g y 75 g de fruta escurrida.

Este producto se rotulará: Frutillas o Fresas, indicando con letras de un mismo tipo, realce y visibilidad, el Grado de Selección y formando una sola frase con el nombre. Además si se hubieren colorado se indicará en forma bien visible Con colorante autorizado.

En el rótulo se consignará el peso neto incluido el líquido y el peso neto de las frutillas.

#### **Artículo 959** (Res. Conj. SPRyRS 66/2007 y SAGPyA 187/2007, 21/05/2007)

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.

## **Artículo 960**

Se entiende por Ciruelas en conserva, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus doméstica* y sus distintas variedades, frescas, sanas, limpias, maduras, enteras o en mitades, peladas o no, con o sin carozo, de consistencia firme, sin tendencia a deshacerse, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizadas industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en los siguientes Tipos: Enteras peladas;

Enteras con piel; En mitades peladas; En mitades con piel.

Selección: para cualquiera de los Tipos se establecen dos Grados de Selección: Elegidas y Comunes.

a) Elegidas: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades rotas, aplastadas, manchadas, recortadas, con piel desprendida o que presenten cualquier otro tipo de defectos.

El líquido de cobertura después de estabilizado deberá presentar como Mín: 24° Brix.

b) Comunes: las frutas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirán en cada envase un 10% del total de unidades contenidas, aplastadas, rotas, manchadas o cualquier otro tipo de defectos.

Cuando se trate de ciruelas peladas, éstas podrán ser retocadas.

El líquido azucarado de cobertura deberá tener como Mín: 18° Brix después de estabilizado.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo Tipo según corresponda; serán de sabor y olor normales, sin olores ni sabores extraños.

El contenido neto de ciruelas de cada envase no será menor del 50% del contenido total.

En el rótulo deberá consignarse el peso neto del contenido incluido el líquido y el peso neto de ciruelas.

Este producto se rotulará: Ciruelas, y formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Grado de Selección y el Tipo de frutos.

## **Artículo 961**

Se entiende por Ananás en conserva, la conserva elaborada con las partes del fruto de *Ananas sativus L.*, *A. comosus L.*, de color ambarino brillante, desprovisto de su cilindro central (núcleo), de consistencia firme, ni dura ni blanda, sin tendencia a deshacerse; envasados con una solución de edulcorantes nutritivos y esterilizados industrialmente.

El líquido azucarado será claro y sólo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de la fruta.

Clasificación: se clasificarán en tres Tipos:

a) En rodajas: que comprende a los ananás cortados transversalmente en rodajas de espesor uniforme con un Mín: de 8 mm y un Máx: de 20 mm.

b) En medias rodajas: que corresponde a las anteriores cortadas diametralmente en mitades.

c) En trozos: que comprende a las rodajas que han sido cortadas en porciones cuneiformes de tamaño similar y la menor dimensión de los trozos no será superior a 5 mm.

Selección: Se establecen los siguientes Tipos:

Elegido: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para los en rodajas y medias rodajas.

Común: para el Tipo en trozos.

Caracteres de selección:

El grado Elegido: comprende a los ananás maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño uniforme; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas, con puntos negros en los bordes o cualquier otro tipo de defectos ni retoques visibles.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener como Mín: 24° Brix.

El grado Común: comprende a los ananás razonablemente maduros; la fruta contenida en un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admitirá hasta dos puntos negros en los bordes en el 50% de las piezas contenidas en un mismo envase cuando se trate de rodajas y un punto negro en el 50% de las piezas del envase cuando se trate de medias rodajas.

Las piezas podrán ser retocadas, pero no de tal modo que se altere la forma normal de las mismas.

(Res 1731, 21/12/1981): El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado deberá tener un mínimo comprendido entre 18° y 20° Brix.

En el rotulado se consignará la graduación que corresponda en números enteros: 18 a 20° Brix.

Las frutas contenidas en cada envase deberán pertenecer a un mismo Tipo y variedad botánica. Tendrán olor y sabor normales y estar libres de olores y sabores extraños.

El contenido neto de ananás de cada envase no será menor de 425 g para el envase IRAM N° 100 y el contenido total incluido el líquido será no menor de 850 g. Para otros envases será el 50% del peso del contenido total.

Este producto se rotulará: Ananás, indicando el Tipo y Grado de Selección formando una sola frase con la denominación, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

Además, se indicará el peso neto del contenido incluido el líquido y el peso de fruta escurrida.

## **Artículo 962**

Se entiende por Manzanas en conserva, a la elaborada con los frutos pelados del *Pirus malus L.*, libres de pedúnculos, cáliz, semillas, corazón y haces vasculares centrales, cortadas en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasadas en una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las frutas en un mismo envase serán de color blanco o ligeramente ambarino, de la misma variedad, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme, no dura y sin tendencia a deshacerse; el olor y sabor será el característico del producto; sin sabores ni olores extraños, excepción hecha de agregarse substancias aromáticas permitidas, en cuyo caso deberá declararse en el rótulo.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales del procesado, en particular para la fruta muy subdividida (tajadas, rodajas, trozos).

Las manzanas en conserva no deberán presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, así como tampoco cualquier substancia o cuerpo extraño.

Tipos: para esta conserva se admiten cuatro tipos:

- a) En mitades: comprende a los frutos definidos y fraccionados en mitades simétricas por un plano que pase por su eje de simetría.
- b) En tajadas: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen en dicho eje, debiendo formar entre sí un ángulo no menor de 30°.
- c) En rodajas: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, fraccionadas en forma circular y cuyo centro será extraído con un sacabocado y tendrán un espesor de no menos de 9 mm ni más de 15 mm.
- d) En trozos: comprende a las manzanas de acuerdo a la definición del producto, cortadas en trozos razonablemente uniformes, debiendo ser las dimensiones de cada trozo razonablemente iguales para responder a un cuerpo geométrico regular y la menor dimensión no será inferior a 8 mm.

Dentro de un mismo envase no se admitirá más del 10% del contenido neto de fruta en trozos con una medida inferior a 8 mm. Este tipo de presentación corresponderá al grado de selección Común.

Se admiten para los Tipos: En mitades, En tajadas y En rodajas, dos Grados de Selección:

a) Elegidas: las frutas correspondientes a este grado de selección serán bien maduras; el color y tamaño de las unidades de un mismo envase será uniforme; de consistencia firme no dura y sin tendencia a deshacerse; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto; no habrá marcas visibles de retoques en la superficie; corresponderán un solo Tipo (mitades, tajadas o rodajas).

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24° Brix.

b) Común: las manzanas no serán duras ni blandas; en un mismo envase, el producto presentará color y tamaño razonablemente uniforme.

Para el Tipo en mitades se admite hasta un 20% en cada envase manchadas de sol, siempre que las manchas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada.

Las frutas divididas en cada envase corresponderán a un solo Tipo.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 18° Brix.

Para todos los Tipos y Grados de Selección el contenido del tarro IRAM N° 100 incluido el líquido de cobertura, no será menor de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se respetará la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Manzanas, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de Selección.

Si se hubieren agregado substancias sárido aromáticas, deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

### **Artículo 963**

Se entiende por Cerezas en conserva, los frutos del *Prunus capuli* Ca., envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos, en un líquido con edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y posteriormente esterilizado industrialmente.

Las cerezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales extraños al fruto, de carozos sueltos, así como también de cualquier otro cuerpo o substancia extraña.

El color, olor y sabor será el propio de la fruta madura, y sólo se admitirá el agregado de esencias autorizadas a condición de ser declaradas en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada tipo dos Grados de Selección:

a) Tipo enteras con carozo.

- Elegidas: Las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 20 mm.

Los frutos estarán libres de cualquier mancha o daño.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24°Brix.

- Comunes: Las cerezas de un mismo envase tendrán color y tamaño razonablemente uniforme; el diámetro de cada pieza no será menor de 15 mm, estarán razonablemente libres de manchas y no existirán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración mínima de 20°Brix.

b) Tipo descarozadas: En este Tipo se admite la rotura natural por el descarozado.

Elegidas: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura del descarozado no será mayor del 30% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice.

Se admite hasta el 1% de piezas con carozo.

Comunes: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura producida por el descarozado no será mayor del 50% del largo total del fruto medido desde la base del pedúnculo al ápice.

Se admite la presencia de algunas piezas retocadas y hasta el 3% de piezas con carozos.

El contenido neto incluido el líquido será de 850 g para el tarro IRAM N° 100, y el peso neto de fruta escurrida será no menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá conservarse la misma relación.

Este producto se rotulará: Cerezas, y a continuación formando una sola frase, con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo de cerezas y Grado de selección.

Además, el peso neto y el peso de fruta escurrida. Si se hubiere agregado substancias sárido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

#### **Artículo 964**

Se entiende por Guindas en conserva, la elaborada con el fruto del *Prunus cerasus L*, envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos adheridos, maduros, sanos y limpios, sin piezas deshechas, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y tratado luego por el calor en forma adecuada para evitar su alteración.

Las guindas de un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales y de cualquier otra substancia o cuerpo extraño.

El color, olor y sabor serán los propios del fruto maduro y sólo se admitirá el agregado de esencias permitidas a condición de ser declarado en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada Tipo dos Grados de Selección.

a) Tipo enteras con carozo.

Elegidas: Las piezas de un mismo envase estarán libres de toda mancha o daño; serán de color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 6 mm. No se admiten piezas retocadas.

El líquido de cobertura azucarado presentará después de estabilizado una concentración no menor de 24°Brix.

Comunes: Las guindas estarán razonablemente libres de manchas; el color y tamaño serán razonablemente uniforme, pudiendo presentarse levemente descoloridas; el diámetro de cada pieza no será menor de 6 mm y no se presentarán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura tendrá después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

b) Tipo descarozadas: En este Tipo se admite la rotura natural producida por el descarozado.

**Elegidas:** Responderán a las mismas características que las enteras con carozo.

La rotura producida por el descarozado no será mayor del 30 por ciento de la longitud del fruto entero, medidas desde la base del pedúnculo al ápice. No se admiten piezas retocadas y puede existir hasta el 1% de piezas con carozo.

**Comunes:** En este grado deberán respetarse las características del mismo grado en el Tipo enteras con carozo.

Se admitirá la rotura producida por el descarozado en una longitud no mayor del 50% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán presentarse algunas piezas retocadas y hasta un 3% de piezas con carozo.

El contenido neto incluido el líquido en un tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no será menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá guardarse la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Guindas, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de selección.

Si se hubiere agregado substancias sárido-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación, con letras de tamaño y tinte bien visibles. Se hará constar además el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

## **Artículo 965**

Se entiende por Uvas en conserva, la elaborada con los frutos de la *Vitis vinifera L.*, sanos, limpios, libres de pedicelo, hojas u otros vegetales, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las uvas de un mismo envase presentarán color uniforme, tendrán el olor y sabor característicos de la variedad.

Estarán libres de restos vegetales, semillas sueltas, así como de cualquier otro cuerpo o substancias extraños.

Los frutos serán maduros y el contenido de un mismo envase pertenecerá a la misma variedad botánica, y el líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos normales durante el proceso de elaboración.

Los frutos no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Para esta conserva se admite un solo Tipo y dos Grados de Selección:

a) Elegida: Los frutos de un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un cuarto de diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 22°Brix.

b) Común: Los frutos correspondientes a este grado se selección contenidos en un mismo envase serán de tamaño relativamente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un medio del diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 18°Brix.

El contenido de frutas de cada envase no será menor de 430 g y el contenido neto total 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se rotulará: Uvas, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Grado de selección. Además, debe figurar en lugar bien visible el peso neto incluido el líquido y el peso neto de la fruta escurrida.

## **Artículo 966**

Se entiende por Conserva de higos, la conserva elaborada con los frutos del *Ficus carica L*, frescos, sanos, limpios, enteros, pelados o no, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los higos dentro de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad botánica; deberán tener color y tamaño uniforme; el olor y sabor característicos, sin olor, ni sabores extraños; deben estar libres de marcas producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; no podrán contener ningún cuerpo ni substancia extraños (aromas, colorantes, etc).

No habrá piezas retocadas y/o aplastadas; serán de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse.

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales del fruto durante el proceso de elaboración. Sólo se admite un líquido oscurecido para los Tipos de higos negros.

Se admite para este producto dos Tipos y un solo Grado de selección: Elegido.

Tipo Higos negros: que corresponde a los frutos cuya piel tiene colores oscuros, violáceos.

Tipo Higos blancos: que corresponde a los frutos cuya piel tiene una coloración amarillenta o verde.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 30°Brix.

El contenido en peso de fruta de cada envase no será menor de 500 g y el contenido neto total de 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se rotulará: Higos, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Tipo (negros o blancos); además, el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

### **Artículo 967**

Se entiende por Membrillos en conserva, la elaborada con el fruto del *Cydonia vulgaris Pers.*, maduros, pelados, sin semillas, a los que se ha eliminado el corazón duro, los haces vasculares centrales, el pedúnculo y el cáliz, fraccionados en mitades, tajadas, rodajas o en trozos, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Los membrillos serán de color blanquecino y ligeramente rosado uniforme. Las piezas contenidas en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, de forma y tamaño razonablemente uniforme; de consistencia firme pero no dura y sin tendencia a deshacerse. El color y sabor serán los propios de este producto sin olores ni sabores extraños, salvo el caso de agregarse substancias sápido-aromáticas permitidas.

No deberán presentar signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos; deberán estar libres de cuerpo o substancias extraños y no se admitirán unidades aplastadas, rotas o desintegradas.

El líquido azucarado de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales durante el procesado.

Según la forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

- a) En mitades: comprende a los membrillos cortados en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por el eje de simetría.
- b) En tajadas: comprende a los membrillos cortados en tajadas siguiendo el eje central del fruto y sus dos caras planas que convergen a dicho eje, formando entre sí un ángulo no menor de 30°.
- c) En rodajas: comprende a los membrillos fraccionados de tal manera que tienen la forma de un anillo circular cuyo centro ha sido extraído con un sacabocados y cuyo espesor no será menor de 8 mm ni mayor de 15 mm.

d) En trozos: comprende a los membrillos cortados en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser las tres dimensiones de cada trozo razonablemente iguales, debiendo responder a un cuerpo geométrico regular y la menor de las dimensiones no podrá ser inferior a 8 mm.

Dentro de un mismo envase no podrán presentarse piezas de más de 10% en peso, que tenga su medida más corta inferior a 8 mm.

Para este Tipo no existe Grado de Selección y el líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 15° Brix.

Esta conserva ya sea en mitades, tajadas o rodajas, admite dos Grados de Selección:

a) Elegido: La fruta será bien madura, y el contenido de un mismo envase tendrá color y tamaño uniforme; la consistencia no será dura ni demasiado blanda, sin tendencia a deshacerse.

No se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto, ni habrá marcas visibles de retoque en la superficie de las piezas. Serán de un mismo Tipo.

El líquido de cobertura después de estabilizado presentará una concentración en azúcares no menor de 30°Brix.

b) Común: La conserva correspondiente a este grado no presentará fragmentos de fruta dura ni demasiado blanda y el contenido de un mismo envase será de color y tamaño razonablemente uniforme.

Se admite hasta el 20% en mitades con manchas de sol, golpes, etc, siempre que no existan signos de descomposición de tejidos y que las manchas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad manchada. La fruta podrá haber sido retocada y serán de un mismo Tipo.

El líquido azucarado de cobertura presentará después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

El contenido neto incluido el líquido en el tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso de fruta escurrida será no menor de 500 g.

Para envases mayores o menores se mantendrá la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Membrillos, y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad se indicará el Tipo (mitades, rodajas, etc) y el Grado de Selección.

Si se hubiera agregado substancias sárido-aromáticas permitidas, deberán declararse en el rótulo inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres y tintes bien visibles. En el rótulo se hará constar el peso neto y el peso de fruta escurrida.

## **Artículo 968**

Se entiende por Frambuesas en conserva, el producto elaborado con los frutos de las variedades que se ajusten a las características del género *Rubus*, envasado con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin la adición de ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las frambuesas estarán maduras, sanas, limpias, enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blanda.

Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraños. No contendrán unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices y cualquier otra substancia o cuerpo ajeno al producto. No presentarán unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

(Res. MSyAS 80, 13/01/1994) El medio líquido azucarado de cobertura presentará, después de estabilizado una concentración no menor de 15°Brix".

El peso mínimo de frambuesas escurridas no será menor del 40% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente sellado.

Este producto se rotulará: Frambuesas, y se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

## **Artículo 968 bis** (Res. Conj. SPReI 166/2012 y SAGyP 611/2012, 20/09/2012)

Se entiende por Cereza (Fruto de *Prunus avium* (L.) L.), Frutilla (Receptáculos hipertrofiados de *Fragaria x ananassa* (Weston) Duchesne), Guinda (Fruto de *Prunus cerasus* L.), Saúco (Fruto de *Sambucus australis* Cham. Schltl. y *Sambucus nigra* L.), Maqui (Fruto de *Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz.), Calafate (Fruto de *Berberis mycrophylla* G. Forst.), Michay o Calafate (Fruto de *Berberis darwinii* Hook.), Frambuesa (Fruto de *Rubus idaeus* L.), Arándano (Fruto de *Vaccinium Corymbosum* L. y otras especies de *Vaccinium* L.), Grosella negra o cassis (Fruto de *Ribes rubrum* L.), Grosella roja o corinto (Fruto de *Ribes rubrum* L.), Grosella blanca o uva espina (Fruto de *Ribes grossularia* L.), Mora arbórea (Fruto de *Morus alba* L. y *M. nigra* L.), Zarzamora o Mora arbustiva (Fruto de *Rubus ulmifolius* Schott. y otras especies de *Rubus* L.) pasteurizada, el producto elaborado con uno o más de los mencionados frutos, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin la adición de ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y sometido a pasteurización.

Las frutas estarán maduras, sanas, limpias, enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blanda.

Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraño. No contendrán unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices y cualquier otra substancia o cuerpo ajeno al producto. No presentarán unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

El medio líquido azucarado de cobertura presentará, después de estabilizado una concentración no menor de 15º Brix excepto para cereza y guinda que será no menor a 20º Brix. El peso mínimo de frutos escurridos no será menor del 60% del peso de agua destilada a 20º C que cabe en el recipiente sellado, excepto para Frambuesa y Zarzamora para los cuales no será menor del 40%.

En todos los casos el pH final del medio de cobertura será inferior a 4,3.

Este producto se rotulará: con el nombre del/los frutos de que se trate, seguido de la indicación pasteurizado y se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido.

#### **Artículo 969 (Res 197, 06/06/1995)**

Se entiende por "Ensalada de Frutas", el producto elaborado con una mezcla de frutas fraccionadas, sin carozo (exceptuando las cerezas), maduras, sanas, limpias, peladas o no.

No deberá presentar alteraciones producidas por microorganismos o cualquier otro agente biológico, físico o químico y estarán libres de sustancias extrañas.

Envases en un recipiente bromatológicamente apto y que resista sin sufrir ningún deterioro el proceso industrial; con una solución de agua o de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrado herméticamente y luego esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las especies presentes serán de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse:

a) Los duraznos serán de la variedad Pavía, amarillos. Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical central del fruto.

Desprovistos de carozo, pelados, libres de manchas y sólo podrán presentar leves retoques. Tendrán un diámetro mínimo de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada no será menor de 30º ni mayor de 90º.

b) Los damascos serán de color amarillo-rosado o amarillo-verdoso, libres de carozo y manchas (permitiéndose sólo las conocidas como pecas).

Se presentarán en mitades obtenidas al cortar el fruto siguiendo la sutura natural.

No se admitirá más de 20% del peso total de esta fruta de unidades aplastadas o rotas.

c) Los ananás estarán perfectamente pelados, sin núcleo central y libre de manchas. Se presentarán cortados en rodajas fraccionadas en piezas cuneiformes con un espesor mínimo de 8 mm y un máximo de 20 mm y una longitud de arco no menor de 5 mm.

d) Las cerezas se presentarán enteras, con o sin carozo o en mitades, libres de pedúnculos y manchas. Podrán colorearse con colorantes autorizados.

No se admitirán trozos, pero podrán presentar heridas provenientes del descarozado. Las cerezas podrán ser frescas, al "maraschino" o confitadas y la coloración artificial con eritrosina.

e) Las peras serán de pulpa blanca o ligeramente ambarinas; peladas, desprovistas de semillas, corazón duro, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices.

Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical, con una longitud mínima de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada será no menor de 30° ni mayor de 90°.

El líquido azucarado que acompañe a las frutas deberá ser incoloro, admitiéndose una ligera turbiedad debida a los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor de 0,8% expresada en ácido málico y un ph entre 3,4 y 4,4. No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas para las tolerancias admitidas.

El porciento de cada una de las frutas con respecto al peso total de la fruta escurrida deberá responder a los valores siguientes:

Duraznos, 23 a 46%

Peras, 19 a 38%

Damascos, 15 a 30%

Ananás, 8 a 16%

Cerezas, 3 a 8%

Las proporciones entre las frutas serán tales que, dividiendo el contenido neto escurrido de un tarro IRAM N° 100 en cinco porciones iguales, cada una contenga no menos de una pieza de cada fruta, con excepción del producto en el que las cerezas se presenten en mitades, en cuyo caso cada porción deberá contener no menos de dos de esas mitades.

No podrá denominarse Ensalada de Frutas a ningún producto que lleve otras especies de frutas que no sean las exigidas.

El líquido de cobertura podrá ser:

- 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 estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, como sigue:

Jarabe muy diluido	Más de 10° hasta 14° Brix.
Jarabe diluido	Más de 14° hasta 18° Brix.
Jarabe concentrado	Más de 18° hasta 22° Brix.

Peso neto total: el peso neto total será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Mínimo 850g
Jarabe concentrado y diluido	Mínimo 820g
Jarabe muy diluido y agua	Mínimo 800g

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

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquier líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será de 500 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre el peso neto escurrido y el peso neto total.

Este producto se rotulará "Ensalada de Frutas" haciendo constar 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 total y peso neto escurrido.

#### **Artículo 970 (Res. Conj. SPRyRS 66/2007 y SAGPyA 187/2007, 21/05/2007)**

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.

## **Artículo 971**

En las conservas de frutas además de los edulcorantes nutritivos mencionados en cada caso, se admite el empleo de jarabe de glucosa con un contenido Máx: de 40 ppm de anhídrido sulfuroso total.

## **ENCURTIDOS O PICKLES**

### **Artículo 972 (RESFC-2021-15-APN-SCS#MS)**

Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden las hortalizas o frutas que después de haber sido curadas en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan en un medio líquido apropiado, constituido por vinagre, salmuera o una mezcla de ellos, en un recipiente bromatológicamente apto.

Las hortalizas o frutas deberán:

- a) Ser frescas, sanas, limpias y en su estado de maduración adecuada.
- b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse.
- d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos.
- e) Ser enteras o fraccionadas en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Incisos b) y c).
2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento.
3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C hasta 4,5. Aquellos productos con pH mayor a 3,5 y hasta 4,5 deberán tener un tratamiento térmico que asegure la inocuidad del producto final.
4. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.
5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso.
6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Tipos de Grado de Selección:

Según la variedad de hortalizas o frutas contenidas en un mismo envase, se clasifican en:

1. Pickles o Encurtidos: corresponde a los elaborados con hasta tres especies de hortalizas o frutas. Se especificarán las especies en orden decreciente de sus proporciones en la denominación.
2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de hortalizas o frutas o sus mezclas. Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30% y 15%, respectivamente, con respecto al peso total del producto escurrido. Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad Extra.
3. Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados: corresponde a los elaborados con las mismas exigencias que los encurtidos mixtos, pero deberán contener, además de otras especies, pellas de coliflor, pepinitos enteros con una longitud no mayor de 6,0 cm, cebollitas con diámetro no mayor de 3,0 cm y pimientos.

Este producto se denominará “Pickles/s o Encurtido/s de (a).... en... (b) Con.... (c), completando (a) con el nombre de las hortalizas o frutas correspondientes o “mixtos” o “seleccionados” según corresponda al grado de selección, (b) con la composición del medio de cobertura declarado en orden decreciente de composición (por ej. “en vinagre”, “en vinagre y salmuera”, etc.), declarando la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino y (c) con otros ingredientes agregados (ej. con azúcar o dulces, con especias, con aromatizante o sabor a, etc.).

Para todos los encurtidos o pickles en cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

**Artículo 973:** (Dec. 112, 12/01/1976)

Suprimido.

**Artículo 974:** (Dec. 112, 12/01/1976)

Suprimido.

**Artículo 975:** (Dec. 112, 12/01/1976)

Suprimido.

**Artículo 976**

Se entiende por Chucrut, Repollo ácido, Col ácida, Col agria, el producto preparado por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades hortícolas de repollo blanco y duro (*Brassica oleracea*), limpios, sanos, con o sin condimentos.

Este producto se presentará en buen estado de conservación, con un contenido de cloruro de sodio no menor de 2% ni mayor de 3,5%; con una acidez expresada en ácido láctico no inferior de 1%, y un pH no mayor de 4,1; de color blanco amarillento.

Si se presenta en envases cerrados herméticamente, deberán someterse al proceso de esterilización industrial.

Si se presenta en recipientes no herméticos, el cierre será tal que no permita la contaminación; deberá conservarse en lugares frescos, tapados, cambiándose cada vez el líquido de cobertura por una salmuera previamente hervida.

El contenido en mohos por método de Howard Stephenson no será superior a 60 campos positivos.

El contenido del tarro IRAM N° 100 será no menor de 830 g en total y el peso neto de chucrut será no menor de 600 g.

Para otros envases se mantendrá la misma relación de tamaño a peso total y a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Chucrut, y cuando sea condimentado en forma especial se hará constar a continuación del nombre del producto.

Además se hará constar el peso del repollo escurrido.

#### **Artículo 977** (Res. 1575, 11/08/1978)

Con el nombre de Chutney, se entiende el encurtido elaborado con diversas hortalizas y frutas, adobado con una salsa hecha con vinagre de malta o de vino, manzanas ácidas, azúcares, jengibre y mostaza.

#### **Artículo 978**

Con el nombre de Chou-Chou de tomates, se entiende el producto elaborado por cocción en vinagre antes de su envasado, de una mezcla de tomates, cebolla, pimientos, azúcar y sal.

#### **Artículo 979**

Con el nombre de Picadilli, se entiende el producto elaborado con diversas hortalizas y vinagre sazonado con mostaza, cúrcuma o polvos curry.

#### **Artículo 980:** (Res. 1575, 11/08/1978)

Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc), se entiende el producto elaborado:

- a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas.
- b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración.
- c) Los pepinillos tendrán una longitud máxima de 6,0 cm y las cebollitas enteras un diámetro no mayor de 3,0 cm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto con:
- d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5.
- e) El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; condimentos autorizados; extractos aromatizantes; esencias naturales; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg.

Este producto se rotulará: ... en vinagre de ..., llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres de las hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y en el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre.

Si se hubieren adicionado de edulcorantes deberán rotularse: ... dulce en ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la hortaliza u hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre.

Cuando se hubieren adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados.

Si se hubiere adicionado de ácido sórbico, deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Con conservante permitido o su nombre (Contiene ácido sórbico).

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. Hace excepción los ajíes crudos enteros, para los que se admite un 30,0% de peso escurrido.

Deberá figurar en el rótulo: peso de producto escurrido y año de elaboración.

Artículo 980 bis (RESFC-2021-15-APN-SCS#MS)

Con la denominación genérica de: Hortalizas o frutas en..., se entiende el producto elaborado según los ítems a, b, c y e del Artículo 980, envasados en un

Líquido de cobertura compuesto por una mezcla de agua o salmuera y vinagre, para el cual se asegure un pH no superior a 4,5, procesados mediante un tratamiento térmico adecuado.

Se denominará: "(a)... en... (b) Con.... (c), completando (a) con el nombre de las hortalizas o frutas correspondientes, (b) con la composición del medio de cobertura declarado en orden decreciente de composición (por ej. "en vinagre y salmuera", etc.), declarando la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino y (c) con otros ingredientes agregados (ej. con azúcar o dulces, con especias, con aromatizante o sabor a, etc.).

No se permite el agregado de conservantes.

En cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

#### **Artículo 981 (Dec 112, 12/01/1976)**

Con la denominación de Pepinos agrios, se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en salmuera del pepino (fruto del *Cucumis sativus L.*, y sus variedades), envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado o no herméticamente y sometido o no a esterilización industrial.

Los pepinos empleados deberán ser:

- a) Frescos, sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada; enteros, despuntados o fraccionados; con un diámetro no mayor de 6,0 cm en su parte más gruesa.
- b) Pelados o sin pelar y, en este último caso, tendrán una coloración verde-opaca más o menos intensa y estarán libres de daño alguno, producido por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los pepinos agrios deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de textura firme, de consistencia semidura, sabor agradable marcadamente ácido.
2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0%, expresada en ácido láctico, y el pH, a 20°C, será no mayor de 3,5.
3. La fase líquida podrá ser adicionada de: condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; sulfato de aluminio y potasio como endurecedor y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial, la fase líquida podrá ser adicionada de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Este producto se rotulará: Pepinos agrios.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes, deberá rotularse: Pepinos agrí dulces.

Cuando la fase líquida contenga condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá rotularse: Pepinos agrios o Pepinos agrí dulces, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de o de las substancias agregadas.

Si la fase líquida tuviera substancias conservantes, deberá figurar en el rótulo la leyenda: Con conservante permitido (o sus nombres).

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será no menor de 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración y, en el rótulo, peso de producto escurrido.

**Resolución GMC Nº 085/93. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/1995**

**CRITERIOS DE ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ESPECIES BOTÁNICAS ORIGINARIAS DE LA REGIÓN**

1.- A efectos de este Reglamento, serán adoptadas cuatro categorías para las especies botánicas originarias de los Estados Partes del MERCOSUR:

N1.- Frutas y verduras, o partes de las mismas, consumidas como alimentos. En estos casos, no existen restricciones sobre las partes utilizadas en las condiciones habituales de consumo.

N2.- Plantas y partes de las mismas, incluyendo hierbas, especias, y condimentos comúnmente agregados a las comidas, en pequeñas cantidades, el uso de las cuales es considerado aceptable con una posible limitación de algún principio activo en el producto final.

N3.- Plantas o partes de las mismas, que en vista de su larga historia de uso sin evidencia de efectos adversos agudos, son aceptadas temporalmente para su uso en ciertas bebidas y alimentos, en su forma tradicional.

En estos casos las informaciones disponibles son insuficientes para determinar adecuadamente su potencial toxicidad a largo plazo. El uso de ciertos saborizantes/aromatizantes de esta categoría puede estar limitado por la presencia de un principio activo con restricción de límite en el producto final.

N4.- Plantas y partes de las mismas que son utilizadas actualmente como aromatizantes/saborizantes, y que no pueden clasificarse en las categorías N1, N2 o N3 debido a que la información es insuficiente. Su utilización no será permitida hasta que se obtengan informaciones sobre su identidad y calidad.

2.- Requisitos básicos de evaluación de las especies botánicas originarias de los Estados Partes del MERCOSUR.

a) N1 y N2 - serán automáticamente incorporadas a la lista de base.

b) N3 -

1) Serán incorporadas temporariamente a la lista de base cumpliendo los siguientes requisitos:

- Deben registrar una larga historia de uso en la elaboración de bebidas y alimentos, considerando nombre(s) popular(es), parte de la planta y forma de preparación que es utilizada.
- Identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia.
- Su uso debe ser tal que se cumpla con la limitación de principios activos en el producto final previsto en el apartado 7 del Anexo A de la Resolución del GMC Nº 46/93: "Reglamento Técnico Mercosur de aditivos aromatizantes/saborizantes".

2) El carácter de temporario continuará hasta tanto se realicen los siguientes estudios de evaluación que comprueben su seguridad:

- Estudios farmacognósticos y fitoquímicos - principales componentes y determinación de principios activos tóxicos - Metodología de análisis.
- Estudios toxicológicos de efectos agudos y los estudios de corto plazo que pueden, inclusive, indicar la necesidad de estudios a largo plazo, para su evaluación de efectos crónicos.

c) N4 -

No será aceptada su incorporación a la lista de base hasta que sean presentados los estudios que comprueben su identidad, seguridad y calidad:

- Identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia.

- Estudios farmacognósticos y fitoquímicos - principales componentes y determinación de principios activos tóxicos - Metodología de análisis.
- Estudios toxicológicos de efectos agudos y crónicos.

**Resolución GMC Nº 062/92. Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11/01/1995.**

#### RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1º) Adoptar las normas del Codex Alimentarius FAO/OMS, **SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS AGRICOLAS** entre los países miembros del Tratado de Asunción.

2º) Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.