

02/10/2019

GT Conservas Vegetales

Código Alimentario Argentino

Artículos 927- 936

Artículos revisados

Artículo 927. Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva.	Modificado
Artículo 928. Arvejas secas remojuadas en conserva	Modificado
Artículo 928 bis. Lentejas secas remojuadas en conserva	Agregado
Artículo 929. Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo grano entero	Modificado
Artículo 929 bis. Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo cremoso	Modificado
Artículo 929 tris. Maíz dulce en conserva, tipo en trozos	Modificado
Artículo 929 qua. Maíz baby, Maíz enano, Choclo baby o Choclo enano en conserva	Agregado
Artículo 930. Espárragos en conserva	Modificado
Artículo 931. Acelgas en conserva	Modificado
Artículo 932. Espinacas en conserva	Modificado
Artículo 932 bis. Hojas de parra en conserva	Agregado
Artículo 933. Palmitos en conserva	Modificado
Artículo 934. Porotos en conserva	Modificado
Artículo 935. Porotos secos remojuados en conserva	Modificado
Artículo 936. Garbanzos en conserva	Modificado

Artículo 927: Arvejas verdes o guisantes verdes en conserva.

Artículo 928: Arvejas secas remojadas en conserva.

Artículo 929: Maíz dulce o granos de choclo en conserva, tipo grano entero.

Artículo 929 bis: Maíz dulce o granos de choclo en conserva, tipo cremoso.

Artículo 929 tris: Maíz dulce en conserva, tipo en trozos.

Artículo 930: Espárragos en conserva.

Artículo 931: Acelgas en conserva.

Artículo 932: Espinacas en conserva.

Artículo 933: Palmitos en conserva.

Artículo 934: Porotos en conserva.

Artículo 935: Porotos secos remojados en conserva.

Artículo 936: Garbanzos en conserva.

Modificación de los nombres científicos de las especies para ponerlos en concordancia con la primera parte del Capítulo XI.

Mejora de la redacción para lograr claridad y evitar ambigüedades en el texto.

Eliminación de las referencias a los tarros IRAM en las proporciones de llenado.

Artículo 928 bis

Lentejas secas remojadas en conserva

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* L.; envasadas 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.

Continúa

Artículo 928 bis. continuación

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, las 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 que son 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 de la planta, como restos de hojas, tallos, pedúnculos o vainas provenientes de la misma planta o de otro origen. Máx: 0,5%.

f) Las lentejas no se clasificarán por tamaño.

g) El contenido de lentejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

h) Este producto se rotulará: **Lentejas secas remojadas**

Artículo 929 qua. Maíz baby, Maíz enano, Choclo baby o Choclo enano en conserva

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.

El producto puede presentarse entero o en trozos:

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 de acuerdo con la siguiente tabla:

Para cada tamaño de choclo baby entero, la longitud de la mazorca más larga no deberá superar por más de 3 cm la longitud de la mazorca más corta en cada envase.

Tamaño de la mazorca	Longitud (cm)	Diámetro (cm)
Extra grande	10 - 13	1,8 – 2,5
Grande	8 - 10	1,0 – 2,0
Mediano	6 - 9	1,0 – 1,8
Chico	4 - 7	< 1,5

Artículo 929 qua. continuación

Para el choclo baby entero se admitirán los siguientes defectos:

Defectos	Límites máximos de peso escurrido por kilogramo
Decoloración	5%
Forma irregular	5%
Chala y espigas tiernas	10%
Chala suelta o separada de la mazorca	20 cm ² de hebras sueltas reunidas
Punta marrón	5%
Punta rota con un diámetro mayor de 5 mm	5%
Daño debido al corte	10%
Trozos rotos	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, en conserva**

Artículo 932 bis

Hojas de parra en conserva

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 *Vitis vinífera* L., envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las hojas serán de color verde oscuro, tiernas, pero sin tendencia a deshacerse.
- b) No contendrán restos de otras partes vegetales de la misma especie u otras especies; ni materias extrañas de distinto origen.
- c) El olor y sabor serán los propios de las hojas de parra.

Continúa

Artículo 932 bis. Continuación

d) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.

e) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

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

Este producto se rotulará: **Hojas de parra.**

MUCHAS GRACIAS



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

www.senasa.gob.ar

Beatriz Campana bcampana@senasa.gob.ar

Ana Donolo adonolo@senasa.gob.ar