

VISTO el expediente N° EX-2022-62050263- -APN-DLEIAER#ANMAT;y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se consideró oportuno establecer categorías para los diferentes tipos de conservas que se encuentran en el mercado según el tipo de tratamiento empleado para su conservación y, una vez establecidas las distintas categorías, evaluar la aplicación de controles o criterios microbiológicos en cada una de ellas.

Que en ese sentido la CONAL acordó la conformación del Subgrupo de trabajo de Conservas, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) con participación de los coordinadores de los Grupos de Trabajo de Metodología Analítica Oficial (GT MAO), de Criterios Microbiológicos (GT CMO) y de Agricultura Familiar (GT AF), además de especialistas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y de los sectores relacionados con la temática.

Que la CONAL acordó con la propuesta presentada por el mencionado subgrupo de trabajo en referencia a la definición de conservas y tratamientos térmicos y, complementariamente, acordó remitir sus conclusiones al GT CMO para establecer los criterios microbiológicos en dichos productos.

Que, posteriormente, los GT CMO, GT MAO y el Subgrupo de Conservas Vegetales junto con Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza (CAFIM) presentaron una propuesta de modificación del artículo 926, de acuerdo a la evaluación de normativas internacionales, bibliografía consultada en cuanto a

los tiempos de incubación, análisis organolépticos, metodologías para los ensayos microbiológicos y los aportes realizados por CAFIM.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. – Sustitúyese el Artículo 926 del Capítulo XI “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 926: 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 tal la que está libre 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 $20-40^{\circ}\text{C}$). 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 $30-37^{\circ}\text{C}$ 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 (pH \geq4,6)		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología¹
Ensayo de Esterilidad industrial o técnica	n=5, c=0 m= Ausencia (*)	FDA-BAM Capítulo 21A APHA ² Capítulo 61 y 62 AOAC 972.44
Conservas ácidas o acidificadas (pH <4,6)		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología¹
Ensayo de Esterilidad industrial o técnica	n=5, c=0 m= Ausencia (*)	FDA-BAM Capítulo 21A APHA ² 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 (pH <4,6)		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología ¹
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)".

ARTÍCULO 2°. – La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.