

VISTO el expediente N° EX-2024-130978481- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que oportunamente la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) estimó necesario actualizar el articulado del Capítulo XI "Alimentos vegetales" del Código Alimentario Argentino (CAA), referido a conservas de origen vegetal.

Que, en ese sentido, el Grupo ad-hoc de la CONAL "Conservas Vegetales", coordinado por el Servicio Nacional De Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), elevó a la Comisión una propuesta de modificación de los artículos 955 de Duraznos en conserva, artículo 956 de Duraznos enteros en conserva, artículo 957 de Peras en conserva y artículo 962 de Manzanas en conserva.

Que para elaborar la propuesta se contemplaron las últimas actualizaciones del capítulo, así como lo establecido en el Capítulo V "Rotulado" del presente Código y aquellas consideraciones ya incorporadas en el Artículo 926.

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

Que la CONAL se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado 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 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el artículo 955 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 955: Se entiende por

Duraznos en conserva, los frutos maduros, sanos y limpios, blancos o amarillos, pavías o priscos, sin piel de distintas variedades de *Prunus persica* L. envasados en un medio líquido apropiado.

Los duraznos contenidos en un mismo envase deberán tener las siguientes características:

- a) color y tamaño uniforme;
- b) las unidades, según su Tipo, estarán enteras o completas, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas
- c) de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse;
- d) olor y sabor propios del producto;
- e) libres de materias extrañas al producto;
- f) libres de trozos o pedazos de carozo adherido.

El líquido de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

Tipos: Según su forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

- 1) En mitades: comprende los duraznos cortados en mitades simétricas obtenidas al partir el fruto, con un corte que va del pedúnculo hasta el ápice.
- 2) En tajadas: comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades, de cada mitad se obtendrán un máximo de 6 tajadas.
- 3) En trozos: comprende a los duraznos cortados en trozos de tamaño 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.

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 (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas): 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° 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.

Grados de selección: Se admiten dos Grados de Selección para mitades y tajadas, mientras que para trozos se admite sólo en el grado Común uno, a saber:

a) Elegido: los duraznos correspondientes a este grado estarán libres de manchas, aplastamientos, roturas u otros defectos y no presentarán restos de carozos ni marcas visibles de retoque (leve extracción superficial de pulpa dañada de la fruta, sin que altere la forma natural de la misma). Los Tipos admitidos en este grado de selección serán mitades o tajadas, provenientes de unidades mayores a 6 cm de diámetro.

b) Común: para los duraznos comprendidos en este grado de selección, se tolera por envase hasta el 20% de unidades con manchas de sol, producidas por golpes o por oxidación generada 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 con el retoque responda a la definición de su Tipo.

Para ninguno de los grados de selección se admitirá mezcla de Tipos dentro de un mismo envase.

Peso escurrido: el peso escurrido mínimo para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección será del 56% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Duraznos, y a continuación formando una sola frase, el Tipo (en mitades, en tajadas o en trozos), Grado de Selección (elegido o común), color (blanco o amarillo) y la denominación del líquido de cobertura que corresponda.”

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el artículo 956 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 956: Se entiende por Duraznos enteros con carozo en conserva, los frutos maduros, sanos y limpios, blancos o amarillos, pavías o priscos, con carozo, pelados, de distintas variedades de *Prunus persica* L, envasados en un medio líquido apropiado.

Características mínimas Los duraznos contenidos en un mismo envase deberán tener las siguientes características:

- a) color y tamaño uniforme
- b) las unidades estarán enteras o completas, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas.
- c) olor y sabor propios del producto
- d) libres de materias extrañas al producto
- e) no deberán tener expuesto el carozo.

El líquido de cobertura será claro, ligeramente amarillento rosado de acuerdo con el color normal de la fruta y solo podrá presentar una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales.

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 (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas): 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.

Jarabe muy concentrado: Más de 22° hasta 35° Brix.

Peso escurrido: el peso escurrido será del 56% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Duraznos enteros con carozo, color (blanco o amarillo) y la denominación del líquido de cobertura que corresponda."

ARTÍCULO 3°.- Sustitúyese el artículo 957 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 957: Se entiende por Peras en conserva a los frutos maduros, sanos y limpios, de pulpa blanca o ligeramente ambarina, pelados, sin corazón, ni semillas, ni haces vasculares centrales, ni pedúnculos, ni cáliz, de distintas variedades de *Pyrus communis* L, envasadas en un medio líquido apropiado.

Características mínimas: Las peras contenidas en un mismo envase; deberán tener las siguientes características:

- a) color y tamaño uniforme;
- b) las unidades, según su Tipo, estarán enteras o completas, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas;
- c) de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse;
- d) olor y sabor propios del producto;
- e) libres de materias extrañas al producto;

El líquido de cobertura será claro, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de las frutas, con un pH inferior a 4,5.

Tipos: Según su forma de presentación se admiten los siguientes Tipos:

- 1) En mitades: comprende a las peras cortadas en mitades simétricas siguiendo un plano que pasa por su eje central.
- 2) En tajadas: comprende a las peras fraccionadas en tajadas razonablemente uniformes, a partir de las mitades obtenidas por el corte siguiendo el eje longitudinal de la fruta. De cada mitad se obtendrá un máximo de 6 tajadas.
- 3) En trozos: comprende las peras cortadas en trozos de tamaño razonablemente uniforme, debiendo ser sus 3 dimensiones similares, 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 sólo se admite un grado de selección (Común).

El líquido de cobertura podrá ser:

- a) Agua: 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 (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas): son cuyo caso después de estabilizado 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.

Jarabe muy concentrado desde 22 a 35 grados Brix.

Grados de Selección: Se establecen dos grados de selección para mitades y tajadas mientras que para trozos se admite sólo el grado común, a saber:

a) Elegido: comprende las frutas libres de manchas, aplastamiento, roturas o cualquier otro defecto y no presentaran marcas visibles de retoques (leve extracción superficial de pulpa dañada de la fruta, sin que altere la forma natural de la misma). La fruta podrá estar dividida en mitades o tajadas provenientes de unidades mayores 67 mm de diámetro (medidos en la parte más ancha de la fruta).

b) Común: comprende a las frutas que pueden tener una coloración ligeramente rosada. Se admite en un mismo envase hasta el 20% de las piezas con manchas de sol, golpes u 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% 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 % en número. También se admitirán restos de piel en no más de 10 cm² de superficie total por kg de producto. La fruta podrá estar dividida en mitades o tajadas provenientes de unidades entre 60-67 mm de diámetro.

Para ninguno de los grados de selección se admitirá mezcla de Tipos dentro de un mismo envase.

Peso escurrido: el peso escurrido para cualquiera de los Tipos y líquidos de cobertura no será menor al 52% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Peras, y a continuación formando una sola frase, indicando el Tipo (mitades, tajadas o trozos), grado de selección (elegido o común) y líquido de cobertura que corresponda.”

ARTÍCULO 4°.- Sustitúyese el artículo 962 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 962: Se entiende por Manzanas en conserva, los frutos maduros, sanos y limpios, de pulpa blanca o ligeramente ambarina, libres de pedúnculos, cáliz, semillas, corazón y haces vasculares centrales y sin piel, de distintas variedades de *Malus domestica* Borkh L envasados en un medio líquido apropiado.

Características mínimas: Las frutas en un mismo envase deberán tener las siguientes características:

- a) color y tamaño uniforme;
- b) las unidades, según su Tipo, estarán enteras o completas, no debiendo faltarles ningún trozo, excepto en aquellos casos en que han sido retocadas
- c) olor y sabor propios del producto;
- d) libres de materias extrañas al producto
- e) de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse

El líquido de cobertura será claro y sólo se admite una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales del procesado.

Tipos: El producto se presentará en los siguientes Tipos:

- 1) En mitades: comprende a los frutos definidos y fraccionados en mitades simétricas por un plano que pase por su eje de simetría longitudinal.

2) En tajadas: comprende a la fruta fraccionada en tajadas razonablemente uniformes a partir de las mitades, de cada mitad se obtendrá un máximo de 6 tajadas.

3) En rodajas: comprende a las manzanas, cortadas en forma perpendicular al eje longitudinal del fruto. Las unidades tendrán un espesor de no menos de 9 mm ni más de 15 mm.

4) En trozos: comprende a las manzanas cortadas en trozos uniformes, debiendo ser similar el tamaño de cada trozo y no deberá tener menos de 8 mm por lado. 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.

Grados de Selección: Se establecen dos grados de selección para mitades, tajadas y rodajas mientras que para trozos se admite sólo el grado común, a saber:

a) Elegido: las frutas correspondientes a este grado de selección; no se admitirán unidades aplastadas, rotas, manchadas o que presenten cualquier otro defecto; no habrá marcas visibles de retoques (leve extracción superficial de pulpa dañada de la fruta, sin que altere la forma natural de la misma). El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 24° Brix.

b) Común: Para el Tipo en mitades se admite hasta un 20% en cada envase de unidades manchadas, siempre que las mismas no cubran más del 20% de la superficie de cada unidad. El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado, presentará una concentración no menor de 18° Brix.

Para ninguno de los grados de selección se admitirá mezcla de Tipos dentro de un mismo envase.

Peso escurrido: el peso escurrido para cualquiera de los Tipos y líquidos de cobertura no será menor al 58% de la capacidad del envase del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Manzanas, y a continuación formando una sola frase, el Tipo (en mitades, tajadas o trozos) y Grado de Selección (elegido, común).”

ARTÍCULO 5º.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 6º.- Otórgase a las empresas un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

ARTÍCULO 7º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.