

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 35/2007 y 63/2007

Sustitúyese el artículo 938 del mencionado Código.

Bs. As., 14/3/2007

VISTO la Ley 18.284, el Artículo 938 del Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1- 0047-2110-6911-05-7 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y,

CONSIDERANDO:

Que la Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza (CAFIM) solicitó la modificación del Artículo 938 referido a pimientos en conserva en cuanto al peso escurrido de este tipo de producto.

Que la Federación de Industrias de Productos Alimenticios y Afines (FIPAA) presentó un pedido de modificación del mencionado Artículo en idéntico sentido al señalado.

Que el peso escurrido para pimientos en conserva no se encuentra regulado en norma MERCOSUR alguna.

Que tal modificación implica tener en cuenta las posibilidades tecnológicas y las nuevas variedades que se cultivan, aunado al hecho que cuando se utilizan pimientos de tamaño grande para elaborar estas conservas, aparece una restricción física que impide cumplir con el mínimo legal establecido.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha tomado intervención expidiéndose favorablemente señalando que es necesario modificar el peso escurrido de los pimientos en conserva.

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 el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

Artículo 1° — Sustitúyese el artículo 938 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 938: Se entiende por Pimientos en conserva, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del *Capsicum annum grosum*; envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

1. El medio de cobertura podrá contener cloruro de sodio y/o edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas) y deberá ser adicionado de ácido cítrico, tártrico o sus mezclas, en cantidad suficiente para que el producto terminado tenga un pH inferior a 4,5 a 20°C.
2. Los pimientos deberán ser de color rojo, rojo anaranjado o amarillento, lisos, de tamaño mediano, de forma acorazonada, de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica en un mismo envase, con olor y sabor característicos de la fruta madura.
3. Estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña al producto.
4. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
5. El líquido de cobertura presentará una coloración rojiza y sólo se admitirá una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Los pimientos se clasificarán en dos Tipos:

- a) Enteros: comprende a los pimientos carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas; encontrándose intacto el resto del fruto, salvo las roturas admitidas para el Grado de Selección Común y cuando pueda haberse eliminado el ápice, sin deteriorar visiblemente la forma natural de la unidad retocada.
- b) En trozos: comprende a los pimientos fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm². Para este Tipo sólo se admite el Grado de Selección Común.

Cumplimentarán 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.

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

- a) Enteros elegidos: comprende a los pimientos que en un mismo envase respondan a las siguientes características: color rojo brillante de la variedad; de 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) Enteros comunes: comprende a los pimientos de color rojo brillante propio de la variedad, pudiendo contener en el mismo envase hasta un 30% en peso de piezas de color rojo-anaranjado o amarillento; de tamaño razonablemente uniforme; podrán contener piel adherida en no más de 2 cm² de la superficie total de la suma de la superficie de cada una 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.

Se admitirá hasta una mitad de pimiento en el tarro IRAM N° 22, hasta cuatro mitades en el tarro IRAM N° 46 y hasta ocho mitades en el tarro IRAM N° 100.

Peso total y peso escurrido mínimo para pimientos enteros:

Tarro IRAM N°	Peso total	Peso escurrido
100	750g	500g
46	360g	225g
22	160g	112g

Peso total y peso escurrido para pimientos en trozos:

Para envases mayores o menores, el peso del producto escurrido será el 58% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado, y para los pimientos en trozos el peso escurrido será del 65% de dicho peso.

Rotulación: Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase: Pimientos o Pimientos morrones (enteros o en trozos), formando una sola frase o dos, una por debajo de la otra, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se trate de la variedad Calahorra, podrán rotularse: Pimientos morrones Calahorra. En todos los casos, 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).

Se consignará con caracteres bien visibles el peso total y el peso de pimientos escurridos".

Art. 2° — Regístrese. Comuníquese a todas las Jurisdicciones Sanitarias y a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial a efectos de su publicación en el Boletín Oficial. Cumplido, archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. de Urquiza.