

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 166/2012 y 611/2012

Incorpórase artículo 968 bis.

Bs. As., 20/9/2012

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-4178-11-9 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que la Dirección de Salud Ambiental de la Provincia de Chubut solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación del artículo 968 bis en el Código Alimentario Argentino, a efectos de que se autorice la pasteurización de determinados productos envasados cuando la naturaleza de la materia prima lo amerite.

Que la CONAL resolvió elaborar un proyecto que contemple la inclusión del artículo 968 bis al Código Alimentario Argentino.

Que la CONAL se ha expedido favorablemente con relación al contenido del Artículo 968 bis del Código Alimentario Argentino según surge del Acta N° 93.

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 No. 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 968 bis, el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 968 bis: 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.), Sauco (Fruto de *Sambucus australis* Cham. Schltdl. y *Sambucus nigra* L.), Maqui (Fruto de *Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz.), Calafate (Fruto de *Berberis mycophylla* 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 sustancia 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 15° Brix excepto para cereza y guinda que será no menor a 20° Brix. El peso mínimo de frutos escurridos no será menor del 60% del peso de agua destilada a 20° 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.”

Art. 2° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. —Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.