

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 180/2012 y 716/2012

Modifícase Artículo 1051.

Bs. As., 5/10/2012

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-7591-09-5 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 regularización pertinente para las pulpas naturales de frutas en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el término pulpa, tanto de frutas como de hortalizas, que es utilizada en numerosos artículos del CAA no se encuentra definido específicamente en dicho cuerpo normativo, lo cual ha conllevado a su inscripción en la mayoría de los casos por el Art. 3° del CAA.

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° — Modifíquese en el Código Alimentario Argentino el Artículo 1051, el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1051: Se entiende por Triturado de Frutas u Hortalizas los productos homogéneos obtenidos por un proceso adecuado de trituración mecánica de frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, libres de carozos, prácticamente libres de semillas, privadas o no de piel o cáscara, parcial o totalmente.

No contendrán más de 0,5% en volumen de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.

Deberán presentarse conservados por algunos de los sistemas indicados en el Artículo 1040. Queda permitida la sulfitación con no más de 60 mg de dióxido de azufre por kg (con declaración en el rotulado). No deberán presentar un contenido residual de plaguicidas superior a lo establecido en la legislación vigente.

Se presentarán en envases bromatológicamente aptos indicando en el rotulado la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Se entiende por pulpa el triturado de frutas u hortalizas con su jugo y privadas o no de su piel o cáscara, según corresponda (excepto las frutas cítricas definidas en el artículo 810 bis). Deberá presentar las proporciones de jugo y pulpa correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Se rotulará “Pulpa de...” llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que corresponda.

Se entiende por Cremogenado el triturado de frutas u hortalizas con su piel o cáscara.

Deberá presentar las proporciones de jugo, pulpa y cáscara correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

En el caso de los cremogenados de frutas cítricas se admite la trituración de las frutas enteras procesadas de manera que el cremogenado resultante contenga, como máx. 20% p/p de albedo y 1% p/p de flavedo y el agregado de agua en la cantidad tecnológicamente indispensable para el proceso de obtención, que no podrá superar el 10% p/p.

No se permitirá el agregado de albedo y/o flavedo ajenos a las frutas industrializadas.

Se rotularán “Cremogenado de...” llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente y las indicaciones de rotulación insertas precedentemente en este artículo.

En los triturados destinados a uso industrial exclusivo se admitirá el agregado de hasta 2000 mg/kg de ácido benzoico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de ácido sórbico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de una mezcla de ambos, expresados como ácidos y de 600 mg/kg de dióxido de azufre.

Se expenderán en envases bromatológicamente aptos de contenido mínimo de 10 kg, indicando en el rótulo la denominación, la indicación cuali-cuantitativa de los conservadores empleados y la fecha de elaboración.

Los Cremogenados de Frutas Cítricas presentarán las siguientes características:

	Naranja	Pomelo	Limón	Mandarina
Sólidos solubles en grados Brix, Mín.	10	8	8	10
Acidez, en ácido cítrico anhidro, g/100 g, Mín.	0,4	0,6	2,0	0,3
Nitrógeno amínico, mg/100 g, Mín.	18	18	15	18
Nitrógeno total, mg/100 g, Mín.	100	100	-	-
Acido ascórbico, mg/100, Mín.	35	35	30	35
Extracto seco, g% p/p, al vacío, 70°C.	10-15	10-15	-	-
Insoluble en etanol 80°, g% p/p, Máx.	5,4	5,4	-	-
Pectinas totales, mg/100 g, Máx como ácido galacturónico	1500	1500	-	-
Aceite esencial ml/100g, Máx.	0,12	0,12	-	-
Sólidos en suspens., ml/100 ml de una diluc. al 10% p/v, Máx.	17	17	-	-
Homogeneidad, % v/v, Mín.	98	98	98	98
Mohos y levaduras, por g, Máx.	100	100	100	100”

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.