



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-xxxx-xx-x del registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA y;

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos consideró necesario actualizar el Capítulo XI del Código Alimentario Argentino regulando las HORTALIZAS Y FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS.

Que según consta en el Acta N° 64 de la Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) realizada el 20, 21 Y 22 de abril de 2005 se crea el Grupo Ad Hoc Especies Vegetales.

Que el referido Grupo de Trabajo en la reunión CONAL del 28, 29 y 30 de junio del 2005 (Acta N° 65) solicitó autorización para avanzar en aspectos integrales del Capítulo XI - Alimentos Vegetales- del Código Alimentario Argentino (CAA) por lo cual la CONAL amplió su mandato.

Que en consecuencia resulta necesario sustituir los Artículo 925 y 925 bis del Capítulo XI Alimentos Vegetales, del citado Código.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha evaluado los antecedentes y se ha expedido aprobando, en la Reunión del mes de julio de 2007 – Acta N° 74-.

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 POLÍTICAS, REGULACIÓN Y RELACIONES
SANITARIAS Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el Artículo 925 al Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 925: HORTALIZAS Y FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS: Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias, peladas enteras y/o cortadas de diferentes maneras, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas al vacío o en atmósferas modificadas con o sin utilización de gases.

1. Podrán someterse a algunas o todas las siguientes operaciones

Recepción

Almacenamiento-refrigerado/Prerefrigeración

Selección y limpieza

Lavado

Pelado

Corte

Desinfección con o sin aditivos permitidos en este código para estos productos.

Escurrido-Secado

Envasado

Etiquetado

Almacenamiento-refrigerado

2. Deberán cumplir con las siguientes exigencias:

a) Materias primas:

Las materias primas utilizadas deberán cumplir con las reglamentaciones en vigencia sobre calidad de frutas y hortalizas

Las materias primas no deben contener residuos de productos químicos (agroquímicos) que sobrepasen los límites máximos de residuos (LMR) permitidos por la legislación vigente, para las especies procesadas y sus mezclas.



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

b) Producto terminado

El producto terminado en su envase debe presentarse fresco, turgente y del color normal de las especies vegetales que contiene.

No debe presentar mohos, decaimiento, decoloración, mucosidad, deshidratación, secado excesivo o piezas defectuosas.

No deben tener olores extraños ni notarse colores anormales.

No se admitirán materias extrañas de origen vegetal distintas del producto (ej: tallos, semillas, malezas); de origen animal o mineral (ej: insectos o sus partes, tierra, trozos de metal, moho, deyecciones), o cualquier agente que pueda comprometer la salud del consumidor o al producto.

Los materiales de empaque deberán cumplir con las normativas en vigencia y no deben enmascarar el color del producto que contienen.

Los envases deben presentarse intactos.

No debe observarse exceso de líquidos libres en el interior del envase.

Deberá mantenerse la cadena de frío durante todas las etapas de la comercialización (cuando corresponda).

Se rotularán siguiendo las normativas vigentes y especialmente se considerarán las siguientes indicaciones de uso:

Temperatura de conservación

Tiempo de conservación o vida útil

Ingredientes:

Tipo de corte:

RNE y RNPA

Se recomienda lavar con agua potable antes de utilizar.

3. Condiciones del establecimiento:

Deben considerarse los mismos requisitos que cumplen los establecimientos elaboradores de alimentos y su personal (Cáp. II, Código Alimentario Argentino; Resolución GMC N° 80/96) y además:



*Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias*

Cámaras independientes destinadas al almacenamiento de la materia prima y del producto terminado, con control ambiental acorde al producto o productos que alberguen.

Una zona de recepción que permita la inspección de las materias primas y los envases.

Separación física entre las zonas donde realicen operaciones de selección, limpieza, pelado (sucio) y las de corte, lavado, secado y envasado (limpio).

Áreas de lavado independientes; para la materia prima (si compete) ubicada en la zona sucia y para el vegetal ya cortado, en la zona limpia.

Sistema de desagüe de aguas provenientes del lavado y de tratamientos de efluentes que cumplan con las reglamentaciones en vigencia.

Sistemas para agua potable:

Equipamiento y utensilios suficientes para usar en las diferentes etapas del proceso, deben ser de materiales aptos para estar en contacto con alimentos, y deben mantenerse en buen estado y limpios. Debe cumplir con lo establecido en este Código Alimentario Argentino.

Equipos e infraestructura necesarios para mantener las condiciones ambientales dentro de la zona de proceso (ej: temperatura).

Un detector de metales.

Recipientes suficientes para la incorporación de desechos del proceso (ej: extracción restos vegetales, materiales extraños, partes poco comestibles)

Infraestructura y manejo para la disposición y gestión final de residuos.

4. Condiciones del proceso:

El proceso de elaboración debe garantizar un producto limpio y sano, que no contenga microorganismos patógenos por encima de los límites establecidos en este Código Alimentario Argentino.

El agua utilizada en el proceso, debe dar cumplimiento a las condiciones establecidas en el presente Código.



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

En el caso de reutilizarla deberá sufrir un tratamiento aprobado por autoridad competente.

Los aditivos y desinfectantes deben estar aprobados por autoridad competente. Se autoriza el uso de ácido eritóbico con una concentración máxima de 100 ppm para el lavado.

5. Controles durante el proceso:

Parámetros del agua y del tratamiento (temperatura, pH y concentración del desinfectante y/o aditivo).

Temperatura medioambiental durante todo el proceso, en las cámaras de materia prima, y del producto terminado.

Temperatura de la materia prima y el producto terminado.

Secado (según sea el vegetal en proceso).

Estado higiénico-sanitario de la línea de procesamiento, de los utensilios y de los envases intermedios.

Estado de los envases (bolsas o bandejas) y/o del film, temperatura de sellado, presencia de micro perforaciones o fallas de sellado.

Organoléptico y microbiológico del producto terminado.

Peso neto.

ARTÍCULO 2º.- Incorpórase el Artículo 925 bis al Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 925 bis: Las frutas y verduras deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

1.- Frutas y Hortalizas frescas que no reciben un tratamiento adicional capaz de reducir la flora microbiana. Deberán responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia
<i>E.coli</i> NMP/g	n=5 c=1 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3: 2005
<i>Salmonella</i> / 25g	n=5 c=0 m= Ausencia	BAM-FDA: 2006 ISO 6579: 2002
<i>E. coli</i> O157: H7/NM / 25 g	n=5 c=0 m= Ausencia	BAM-FDA: 2002



Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas,
Regulación y Relaciones Sanitarias

BAM-FDA: Bacteriological Analytical Manual. Food and Drugs Administration

2.- Frutas y Hortalizas frescas que reciben un tratamiento adicional capaz de reducir la flora microbiana. Deberán responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia
<i>E.coli</i> / g	n=5 c=0 m= Ausencia	A definir
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos NMP/g	n=5 c=1 m=10 M=100	ICMSF
<i>Salmonella</i> / 25g	n=5 c=0 m= Ausencia	BAM-FDA: 2006 ISO 6579: 2002
<i>E. coli</i> O157: H7/NM / 25 g	n=5 c=0 m= Ausencia	BAM-FDA: 2002

BAM-FDA: Bacteriological Analytical Manual. Food and Drugs Administration

ARTÍCULO 3º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE