



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° EX-2019-91001898- -APN-DESA#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, dependiente del Ministerio de SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que encurtir es un antiguo método para conservar frutas y vegetales y, a pesar de que es un arte doméstico, las empresas lo han desarrollado y transformado en una de las técnicas más exitosas del mercado de alimentos ya que casi cualquier fruta u hortaliza puede encurtirse.

Que en las definiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) no se contemplan la amplia gama de productos que actualmente se comercializan como encurtidos y vegetales procesados, envasados en líquidos ácidos de cobertura.

Que con base en la experiencia recogida en la implementación de las normas vigentes se estima necesario y oportuno actualizar y simplificar las normativas referentes al proceso de encurtido.

Que la presente modificación tiene importancia para la prosecución de las orientaciones específicas de productos relacionados a economías regionales, que se



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

contemplan en el art. 154 quater.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS y posteriormente se sometió a consulta pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los correspondientes organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos No 815/99 del 26 de julio de 1999, N°7 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 del 20 de diciembre de 2019, sus normas complementarias y modificatorias.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

ARTÍCULO 1º.- Sustituyese el Artículo 172 del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 172: Se entiende por Encurtido al proceso de someter a los alimentos a un tratamiento de curado con salmuera o a una fermentación láctica, envasado en un medio líquido apropiado (vinagre, salmuera o una mezcla de ellas) con o sin la adición de cloruro de sodio (sal), edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, colorantes naturales admitidos por el presente Código u otras sustancias de uso permitido. La fase líquida de los encurtidos después de estabilizados deberá presentar un pH máximo (a 20°C) de 4,5.

Aquellos productos con pH mayor a 3,5 y hasta 4.5 deberán ser sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inocuidad del producto final."

ARTÍCULO 2º. - Sustituyese el Artículo 972 del CAA, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 972: Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden las hortalizas o frutas que después de haber sido curadas en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto.

Las hortalizas o frutas deberán:

- a) Ser frescas, sanas, limpias y en su estado de maduración adecuada.
- b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos.

e) Ser enteras o fraccionadas en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b) y c).
2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento.
3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C hasta 4,5. Aquellos productos con pH mayor a 3,5 y hasta 4,5 deberán tener un tratamiento térmico que asegure la inocuidad del producto final.
4. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales.
5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso.
6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm).

Tipos de Grado de Selección: Según la variedad de hortalizas o frutas contenidas en un mismo envase, se clasificarán en:

1. Pickles o Encurtidos: corresponde a los elaborados con hasta 3 especies de hortalizas o frutas. Se especificarán las especies en orden decreciente de sus proporciones en la denominación.
2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de hortalizas o frutas o sus mezclas. Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30% y 15%, respectivamente, con respecto al peso total del producto escurrido. Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad Extra.
3. Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados: corresponde a los elaborados con las mismas exigencias que los encurtidos mixtos, pero deberán contener, además de otras especies, pellas de coliflor, pepinitos enteros con una longitud no mayor de 6,0 cm, cebollitas con diámetro no mayor de 3,0 cm y pimientos.

Este producto se denominará "Pickles/s o Encurtido/s de (a).... en... (b) Con.... (c), completando (a) con el nombre de las hortalizas o frutas correspondientes o



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

"mixtos" o "seleccionados" según corresponda al grado de selección, (b) con la composición del medio de cobertura declarado en orden decreciente de composición (por ej. "en vinagre", "en vinagre y salmuera", etc.), declarando la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino y (c) con otros ingredientes agregados (ej. con azúcar o dulces, con especias, con aromatizante o sabor a, etc.). Para todos los encurtidos o pickles en cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

ARTÍCULO 3°. -Incorpórese el Artículo 980 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 980 bis: Con la denominación genérica de: Hortalizas o frutas en...., se entiende el producto elaborado según los ítems a, b, c y e del artículo 980, envasados en un líquido de cobertura compuesto por una mezcla de agua o salmuera y vinagre, para el cual se asegure un pH no superior a 4,5, procesados mediante un tratamiento térmico adecuado. Se denominará: "(a)... en... (b) Con.... (c), completando (a) con el nombre de las hortalizas o frutas correspondientes, (b) con la composición del medio de cobertura declarado en orden decreciente de composición (por ej. "en vinagre y salmuera", etc.), declarando la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino y (c) con otros ingredientes agregados (ej. con azúcar o dulces, con especias, con aromatizante o sabor a, etc.).

No se permite el agregado de conservantes.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
ANMAT

En cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado."

ARTÍCULO 4°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial. Otorgáse a las empresas un plazo de quinientos cuarenta y seis (546) días para su adecuación.

ARTÍCULO 5°. - Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Código Alimentario Argentino - Vigente

CAA II Normas Generales Alimentos

Artículo 172 Se entiende por Encurtido, someter los alimentos previamente tratados con salmuera o que hubieren experimentado una fermentación láctica a la acción del vinagre con o sin la adición de: cloruro de sodio (sal), edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, extractos aromatizantes, aceites esenciales, colorantes naturales admitidos por el presente Código u otras sustancias de uso permitido. La fase líquida de los encurtidos después de estabilizados deberá presentar un pH (a 20°C) no superior a 4,3. Los encurtidos que no se encuentren taxativamente normatizados en el presente Código deberán llevar en el rótulo, con caracteres bien visibles: peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa del envase".

CAA XI Alimentos Vegetales Artículo 972

Artículo 972: Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto. Los frutos u hortalizas deberán: a) Ser frescos, sanos, limpios y en su estado de maduración adecuada. b) Estar libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. c) Tener una textura firme y sin tendencia a deshacerse. d) Las zanahorias serán peladas y despuntadas; los nabos pelados; la coliflor con sus tallitos y pellas; los pimientos sin pelar; los ajíes enteros con un pedúnculo no mayor de 3,0 cm de longitud o libres de sus extremos. e) Ser enteros o fraccionados en tiras o trozos de forma y tamaño razonablemente uniforme. El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones: 1. Las establecidas en los Inc b) y c). 2. El líquido de cobertura será de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenamiento. 3. El líquido de cobertura deberá tener una acidez expresada en ácido acético no menor de 2,0%; el pH a 20°C, no mayor de 3,5. 4. El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; condimentos; extractos aromatizantes y/o esencias naturales. 5. El líquido de cobertura podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total, cuando las materias primas hubieren sido tratadas previamente con sulfitos, bisulfitos, anhídrido sulfuroso. 6. Cuando las materias primas no hubieren sido tratadas en la forma mencionada precedentemente, el líquido de cobertura podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la cantidad total de la mezcla no sea superior a 800 mg/kg (800 ppm). Tipos de Grado de Selección: Según la variedad de frutas u hortalizas contenidas en un mismo envase se clasificarán en: 1. Pickles o Encurtidos de una sola especie: corresponde a los elaborados con una sola especie de fruta u hortaliza. Este producto se rotulará: Pickles o Encurtidos de... en..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza y el segundo con la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino. Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes se rotulará: Pickles o Encurtidos dulce de ... en ..., llenando los espacios en blanco en la forma citada precedentemente. Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o esencias naturales y/o extractos aromatizantes, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados. Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido ó el nombre químico del conservante, si correspondiere. 2. Pickles mixtos o encurtidos mixtos: corresponde a los elaborados con una mezcla de no menos de cuatro especies de frutas u hortalizas o sus mezclas. Cuando el producto contenga zanahorias y/o nabos, sus proporciones serán no mayores de 30 y 15%, respectivamente, con respecto al peso total del producto escurrido. Cuando los pickles mixtos contengan aceitunas, éstas deberán cumplir las exigencias establecidas para la calidad Extra. Estos productos se rotularán: Pickles o Encurtidos mixtos en ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino. Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, se rotulará: Pickles

mixtos dulces o Encurtidos dulces mixtos en ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino. Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados. Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido ó su nombre, si correspondiere. 3. Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados: corresponde a los elaborados con las mismas exigencias que los encurtidos mixtos, pero deberán contener además de otras: pellas de coliflor, pepinitos enteros con una longitud no mayor de 6,0 cm, cebollitas con diámetro no mayor de 3,0 cm y pimientos. Este producto se rotulará: Pickles seleccionados o Encurtidos seleccionados en ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la naturaleza del vinagre cuando no sea de vino. Si el producto hubiere sido adicionado de edulcorantes, deberá rotularse: Pickles seleccionados dulces o Encurtidos seleccionados dulces en ..., llenando el espacio en blanco en la misma forma citada precedentemente. Cuando hubiere sido adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de los agregados. Asimismo, deberá figurar la leyenda: Con conservante permitido o su nombre, cuando corresponda. Para todo encurtido o pickles en cualquier tipo y capacidad de envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. En el rótulo deberá consignarse: peso del producto escurrido y año de elaboración.

CAA XI Alimentos Vegetales Artículo 980

Artículo 980: Con la denominación genérica de Hortalizas en vinagre (pepinillos, ajíes, cebollitas, etc), se entiende el producto elaborado: a) Con hortalizas frescas, sanas, limpias, peladas o sin pelar, enteras o fraccionadas, crudas o cocidas. b) Serán de consistencia firme, libres de defectos causados por agentes físicos, químicos o biológicos; de color normal propio de la variedad y grado de maduración. c) Los pepinillos tendrán una longitud máxima de 6,0 cm y las cebollitas enteras un diámetro no mayor de 3,0 cm, envasados en un recipiente bromatológicamente apto con: d) Un líquido de cobertura que contenga vinagre en cantidad suficiente para que después de estabilizado tenga un pH, a 20°C, no mayor de 3,5. e) El líquido de cobertura podrá contener: cloruro de sodio; condimentos autorizados; extractos aromatizantes; esencias naturales; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o calcio en cantidad de hasta 800 mg/kg. Este producto se rotulará: ... en vinagre de ..., llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres de las hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y en el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre. Si se hubieren adicionado de edulcorantes deberán rotularse: ... dulce en ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la hortaliza u hortalizas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, y el segundo con el nombre de la naturaleza del vinagre. Cuando se hubieren adicionado de condimentos y/o extractos aromatizantes y/o esencias naturales, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los agregados. Si se hubiere adicionado de ácido sórbico, deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible la leyenda: Con conservante permitido o su nombre (Contiene ácido sórbico). En cualquier envase, el peso de producto escurrido será el 60,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. Hace excepción los ajíes crudos enteros, para los que se admite un 30,0% de peso escurrido. Deberá figurar en el rótulo: peso de producto escurrido y año de elaboración.

Nota: El Proyecto incorpora el Artículo 980 Bis