



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

BUENOS AIRES,

VISTO el Expediente N° EX-2019-99693346-APN-DEARA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, y

CONSIDERANDO:

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) estimó necesario actualizar los artículos contenidos en el Capítulo XI del Código Alimentario Argentino (CAA), referidos a conservas de origen vegetal.

Que el Grupo *ad-hoc* de la CONAL “Conservas Vegetales”, según consta en el Acta No131 de la Reunión Plenaria de la CONAL, presentó la propuesta de modificación los artículos 927 al 936 referidos a conservas de hortalizas.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL y se sometió a la consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

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



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto No 815 del 26 de julio de 1999, por el Decreto N°07 del 11 de diciembre de 2019 y por el Decreto N° 50 del 20 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyase el Artículo 927 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 927.- Se entiende por Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva, el producto elaborado con las semillas inmaduras (verdes), frescas, enteras, sanas y limpias de las distintas variedades de cultivo de *Pisum sativum* L. (excluída la subespecie *macrocarpum*), envasadas en un medio líquido apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes.

Las arvejas se deberán presentar enteras, no germinadas, libres de cualquier



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

sustancia o cuerpo extraño al producto; se admitirán los siguientes defectos hasta el valor indicado para cada uno, expresado como por ciento en peso de las arvejas escurridas:

- Arvejas rubias y amarillas, Máx.: 2 %.
- Arvejas manchadas, las que presentan pequeñas manchas o motas o decoloraciones:
Máx.: 5 %.
- Fragmentos de arvejas, como trozos de arvejas, piel suelta, cotiledones sueltos y trozos de cotiledones: Máx.: 7 %.
- Materias extrañas, como trozos de tallo, hoja, vaina u otras partes provenientes de la misma planta o de otro origen: Máx.: 0,5 %.
- Arvejas con germen visible, pero no libre, Máx. 7%.

La suma de arvejas con los defectos mencionados no será mayor que 7 %.

Queda expresamente prohibido reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes y sustancias alcalinas.

De acuerdo con su diámetro, las arvejas se clasificarán en los siguientes tamaños:

TAMAÑO	DIAMETRO (mm)
Pequeña	Menor de 8
Mediana	Entre 8 y 10
Grandes	Mayor de 10

Se admitirán, en un mismo envase, hasta un 15% de arvejas de distinto tamaño del que



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

está indicado en el mismo.

El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor que el 58% en peso, del peso en agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y, a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la clasificación de acuerdo al tamaño (pequeñas, medianas, grandes).

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyase el Artículo 928 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 928.- Se entiende por Arvejas secas remojadas en conserva, el producto preparado con las semillas secas, previamente remojadas, de distintas variedades de cultivo de la especie *Pisum sativum* L. (excluída la subespecie *macrocarpum*); envasado con un medio de cobertura apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones:

- a) Las semillas a emplear deberán ser maduras, sanas, limpias y enteras.
- b) El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

c) El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato y gluconato).

d) No deberá contener ninguna sustancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color.

e) Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible, pero no libre.

f) La tolerancia para el total de defectos en las arvejas secas procesadas no deberá exceder el 20% en peso de las arvejas escurridas, considerando las siguientes tolerancias en particular:

-Levemente manchadas, aquellas que presentan pequeñas manchas o motas. Máx: 20,0%.

-Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada. Incluye las totalmente negras. Máx: 2,0%.

-Fragmentos de arvejas, como los trozos de la semilla, piel suelta y arvejas con piel suelta. Máx: 7,0%.

-Materiales extraños provenientes de la misma planta, como restos de hojas, tallos, pedúnculos o vainas, o de otro origen. Máx: 0,5%.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

g) Las arvejas secas remojadas no se clasificarán por tamaño.

h) El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arvejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

ARTÍCULO 3°. - Incorpórese el Artículo 928 bis al Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 928 bis. - Se entiende por Lentejas secas remojadas en conserva, el producto preparado con las semillas secas, previamente remojadas, de distintas variedades de cultivo de la especie *Lens culinaris* Medik.; envasado con un medio de cobertura apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones:

a) Las semillas a emplear deberán ser maduras, sanas, limpias y enteras.

b) El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.

c) El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato).

d) Las lentejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible, pero no libre.

e) La tolerancia para el total de defectos en las lentejas secas procesadas no deberá exceder el 20% en peso de las lentejas escurridas, considerando las siguientes tolerancias en particular:

-Levemente manchadas, aquellas que presentan pequeñas manchas o motas. Máx: 20,0%.

-Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada. Incluye las totalmente negras. Máx: 2,0%.

-Fragmentos de lentejas, como los trozos de la semilla, piel suelta y lentejas con piel suelta. Máx: 7,0%.

-Materiales extraños provenientes de la misma planta, como restos de hojas, tallos, pedúnculos o vainas, o de otro origen. Máx: 0,5%.

f) Las lentejas no se clasificarán por tamaño.

g) El contenido de lentejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Lentejas secas remojadas,



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

ARTÍCULO 4°. - Sustitúyase el Artículo 929 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929.-Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo grano entero, al producto elaborado con los granos enteros de las variedades dulces del *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.) L.H. Bailey, blancos, amarillos o dorados, envasados con un medio líquido apropiado.

El producto responderá a las siguientes condiciones:

- a) Estará exento de olores y sabores extraños.
- b) Se admitirán hasta 0.5% de restos de marlo, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras materias extrañas.
- c) Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.
- d) El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de la misma variedad y de coloración normal para el tipo respectivo.
- e) El contenido de granos de choclo escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 80% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano (blanco,



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

amarillo o dorado) y el tipo de maíz (grano entero).

ARTÍCULO 5°. - Sustitúyase el Artículo 929 bis del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929 bis. - Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo cremoso, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del *Zea mays* L., blancos, amarillos o dorados, los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier materia extraña al grano.

Queda permitido en este tipo cremoso la adición, con obligación de declarar en el rótulo, de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano (blancos, amarillos o dorados) y el tipo de maíz (cremoso).

ARTÍCULO 6°. – Incorpórese el Artículo 929tris al Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929tris. - Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo en trozos, la conserva elaborada con



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

trozos del choclo de las variedades dulces del *Zea mays* L, de granos color blanco, amarillo o dorado, adheridos a los trozos o rodajas de mazorca.

Estos tendrán un espesor no inferior a 2,5 cm y estarán cubiertos por un líquido de cobertura apropiado. Los tamaños de los trozos o rodajas deberán ser razonablemente uniformes, pudiendo oscilar el número de estos entre 9 y 13. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna.

El contenido de un mismo envase deberá presentar los trozos y granos de color normal para el tipo respectivo y estará libre de granos y trozos de otras variedades.

Este producto se rotulará Maíz dulce o Granos de maíz, en conserva, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, indicando el color del grano (blanco, amarillo o dorado) y el tipo de maíz (en trozos).

ARTÍCULO 7°. -Incorpórese el Artículo 929quater al Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 929quater. -Se entiende por Maíz baby, Maíz enano, Choclo baby o Choclo enano, en conserva, al producto elaborado con las mazorcas de maíz baby de la especie *Zea mays* L. de las cuales se han eliminado las chalas y se han envasado en un medio líquido apropiado.

El producto se podrá presentar:

-Entero, mazorca entera de choclo enano de la cual se han eliminado las chalas;



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

-En trozos: maíz enano con un diámetro no mayor de 25 mm, cortado transversalmente en secciones de longitud entre 1,5 a 4 cm.

El maíz baby entero en conserva se clasificará por tamaño, según la longitud y grosor (en la zona más ancha) de la mazorca, de acuerdo con la siguiente tabla:

TAMAÑO de la Mazorca	LONGITUD (cm)	GROSOR (cm)
Extra grande	10 – 13	1,8 – 2,5
Grande	8 – 10	1,0 – 2,0
Mediano	6- 9	1,0 – 1,8
Chico	4-7	< 1,5

Para cada tamaño de choclo baby entero, la longitud de la mazorca más larga no deberá superar por más de 3 cm la longitud de la mazorca más corta en cada envase.

Los choclos baby se deben presentar libres de cualquier materia extraña y se admitirán los siguientes defectos hasta el valor indicado para cada uno, expresado como por ciento en peso del producto escurrido:

Defectos	% Peso escurrido por Kilogramos
Decoloración	5 %
Forma Irregular	5 %
Espigas Blandas	10 %
Punta Marrón	5 %
Punta Rota	5 %
Daños debido al corte	10 %
Espigas Rotas	2 %
Total de defectos excluyendo	25 %



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

el apartado de chalas sueltas	
--------------------------------------	--

El contenido de choclo baby escurrido en los envases de cualquier tamaño será mayor al 50% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará Maíz baby o Choclo baby..., indicando en el espacio en blanco el tipo (entero o en trozos) con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

ARTÍCULO 8°. - Sustitúyase el Artículo 930 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 930.- Se entiende por Espárragos en conserva, al producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de *Asparagus officinalis* L. sanos, limpios, pelados libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados, envasados con un medio líquido apropiado.

Los espárragos contenidos en un mismo envase deberán:

a) Ser de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco amarillento, hasta un 20% en número de unidades con puntas de color azul, verde o verde amarillento; para los de color verde o verde amarillento se admitirá hasta un 20% en número de unidades con un color blanco o blanco amarillento de la porción inferior del tallo, sin exceder de 4 cm.

b) Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

distinto color (mixto).

c) Tener el sabor y olor normales del producto.

d) Ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

e) El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes nutritivos (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

f) Podrán presentarse en forma de:

Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.

Tallos cortos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.

Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.

Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

g) De acuerdo al diámetro se clasificarán en:



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

Pequeño: hasta 10 mm.

Mediano: desde 10 hasta 15 mm.

Grande: más de 15 hasta 20 mm.

Extragrande: más de 20 mm.

Tamaño surtido: una mezcla de dos o más tamaños.

Se entenderá por diámetro el máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

h) El peso del producto escurrido no será menor de los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

Para Tallos largos, 61%, para las demás formas, 58%.

Este producto se rotulará: Espárragos y antes o después de ésta, se consignará la forma de presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Cortes o Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes o colores mixtos); clasificación de acuerdo con el diámetro (pequeño, mediano, grande, extragrande o tamaño surtido).



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

ARTÍCULO 9. - Sustitúyase el Artículo 931 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 931.-Con la denominación de Acelgas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas frescas (lámina y pecíolo o penca en su proporción natural) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W.D.J. Koch., sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas, envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las hojas serán de color verde opaco; de consistencia tierna y sin tendencia a deshacerse.
- b) No contendrá hojas desechas, pecíolos duros, raíces, hojas amarillas (cloróticas), restos de otros vegetales, cuerpos o sustancias extrañas.
- c) Presentará el olor y sabor propios de la acelga cocida.
- d) Las hojas no deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- e) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- f) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada:



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas);
cloruro de sodio; ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

g). El contenido de acelgas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor que el 71% en peso, del peso en agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Acelgas.

ARTÍCULO 10°. - Sustitúyase el Artículo 932 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 932.-Con la denominación de Espinacas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la *Spinacea oleracea* L., envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Las hojas serán de color verde-oscuro, firmes, pero de consistencia tierna y sin tendencia a deshacerse.
- b) No contendrá hojas desechas, pecíolos duros, restos de otras partes del vegetal o vegetales extraños; ni cuerpos o sustancias extrañas al producto.
- c) El olor y sabor serán los propios de la espinaca cocida.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

- d) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- e) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- f) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos; cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.
- g) El contenido de espinacas escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor que el 71% en peso, del peso en agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Espinacas.

ARTÍCULO 11° – Incorpórese el Artículo 932 bis del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 932 bis.- Con la denominación de Hojas de parra en conserva, se entiende el producto obtenido por la fermentación láctica de las hojas enteras, sanas, lavadas, seleccionadas de la *Vitis vinifera* L., envasadas con un medio líquido apropiado.

El producto deberá responder a las siguientes condiciones:



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

- a) Las hojas serán de color verde oscuro, tiernas, pero sin tendencia a deshacerse.
- b) No contendrán restos de otras partes vegetales de la misma especie u otras especies; ni materias extrañas de distinto origen.
- c) El olor y sabor serán los propios de las hojas de parra.
- d) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.
- e) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- f) El contenido de hojas de parra escurridas en los envases de cualquier tamaño no será menor del 55% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Hojas de parra.

ARTÍCULO 12°. - Sustitúyase el Artículo 933 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 933.- Se entiende por Palmitos en conserva, la elaborada con los brotes terminales de varias especies de palmeras *Euterpe edulis* (Mart.) o *Euterpe oleracea* (Mart.), envasados en un medio líquido apropiado.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

El producto deberá cumplir con las siguientes condiciones:

a) El líquido de cobertura podrá contener cloruro de sodio, en cantidad tecnológicamente adecuada.

b) Para mantener el pH por debajo de 4,5 se adicionará con ácido cítrico y/o tartárico.

c) El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado o transporte.

d) Los palmitos serán: de color blanco-mate; de consistencia y textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse

e) El producto tendrá el olor y sabor propios.

f) El producto se presentará en los siguiente Tipos:

-Enteros: trozos cilíndricos más o menos largos, no menos de 80 mm ni más de 120 mm de largo.

-Rodajas: trozos cilíndricos de no menos de 15 mm ni más de 35 mm de espesor.

-Trozos: trozos que pueden ser, o no, simétricos y uniformes en tamaño y forma.

Para los tipos enteros y rodajas, el grosor será razonablemente uniforme.

g) El peso de los palmitos escurridos tipo enteros no será menor de 52% y para los



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

tipos en rodajas y en trozos no será menor de 59%.

Este producto se rotulará Palmitos seguido del tipo (enteros, rodajas o trozos) con letras del mismo tipo, realce y visibilidad.

ARTÍCULO 13°. - Sustitúyase el Artículo 934 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 934.- Con la denominación de Porotos en conserva, se entiende el producto elaborado con las semillas frescas, sanas, limpias, de las distintas variedades de las distintas especies consideradas como admitidas en el presente Código, envasadas con un medio líquido apropiado.

Los porotos contenidos en un mismo envase deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Serán de la misma variedad botánica.
- b) Serán de sabor suave, ligeramente dulce; de color, textura, consistencia y tamaño razonablemente uniformes.
- c) No habrá unidades aplastadas, desechas ni con tendencia a deshacerse ni germinadas.
- d) No contendrá restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta ni de plantas extrañas; piel desprendida, cuerpos o sustancias extrañas;



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

e) El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

f) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas y hasta 250 mg/kg de calcio (en forma de cloruro, lactato o gluconato).

g) El contenido de porotos escurridos en los envases de cualquier tamaño será del 50% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Porotos ... llenando el espacio en blanco con la variedad (alubia, manteca, etc.) correspondiente formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

ARTÍCULO 14°. - Sustitúyase el Artículo 935 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 935.- Se entiende por Porotos secos remojados, la conserva elaborada con porotos secos, que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto definido en el



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

artículo 934. El peso de los porotos escurridos no será menor de 58% del peso del agua a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará Porotos secos remojados.

ARTÍCULO 15°. - Sustitúyase el Artículo 936 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 936.- Se entiende por Garbanzos en conserva, el producto elaborado con las semillas frescas, enteras, sanas y limpias de las distintas variedades de cultivo del *Cicer arietinum* L, envasadas en un medio adecuado.

Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán:

- a) De la misma variedad botánica,
- b) No tendrán olor y sabor extraños.
- c) De consistencia firme pero no dura, de textura y tamaño razonablemente uniformes.
No habrá semillas germinadas.

d) Se admitirá la presencia de tegumentos sueltos, garbanzos rotos, aplastados y manchados hasta un máximo total de 10% p/p del peso escurrido:

-Tegumento suelto: es tegumento o porción de tegumento separado totalmente de los cotiledones.



Ministerio de Salud
Secretaria de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

-Garbanzos rotos: son cotiledones o fragmentos de cotiledones que se han separado, o garbanzos o porciones de garbanzos a los que le falta el tegumento o porción de tegumento.

-Garbanzos aplastados: son garbanzos dañados por compresión de manera tal que su apariencia está afectada.

-Garbanzos manchados: son aquellos que presentan motas, manchas o áreas descoloridas en su superficie.

El total de garbanzos manchados no debe superar un máximo de 6% p/p del peso escurrido. Se admitirá la presencia de restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta hasta un máximo total de 0,5 % p/p del peso escurrido.

e) El contenido de garbanzos escurridos, en los envases de cualquier tamaño, no será menor que 58 % en peso, del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: Garbanzos.

La conserva elaborada con garbanzos secos deberá presentar las mismas características, pero se rotulará: Garbanzos secos remojados.

ARTÍCULO 16°. - La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al



Ministerio de Salud
Secretaria de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 17°. - Otorgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.

ARTÍCULO 18°. - Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.



Ministerio de Salud
Secretaría de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

Página 15 de 15

IF-2019-111439098-APN-DGC#MPYT

República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

CIUDAD DE BUENOS AIRES Miércoles 18
de Diciembre de 2019

Hoja Adicional de Firmas Informe gráfico

Número:

Referencia: PRC A CONASE

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 15 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE Date: 2019.12.18 14:39:57 -03:00

Natalia Beatriz Guerra Técnico Profesional Dirección de Gestión de Calidad Ministerio de Desarrollo Productivo



Ministerio de Salud
Secretaria de Calidad en Salud
A.N.M.A.T

III. Las conservas serán tratadas térmicamente de manera adecuada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente. Dicho tratamiento térmico deberá ser aprobado por la Autoridad Sanitaria competente.

IV. El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación) considerando que la capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

V. Toda partida de conserva de vegetales después de ser tratada térmicamente de manera adecuada se deberá mantener durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente (entre 20-40°C). De cada partida tratada térmicamente se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se dividirá en dos partes iguales que se mantendrán en estufa a 37°C y a 55°C, respectivamente, durante seis días consecutivos. Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar la partida correspondiente para su expendio.

VI. Las conservas vegetales podrán ser adicionadas con los aditivos permitidos en el presente Código para cada tipo de conserva.

VII. Las conservas de vegetales envasadas, antes de su cierre hermético y tratamiento térmico adecuado, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante.

VIII. En el rotulado de las conservas se deberá indicar en un lugar visible, con letras de buen realce y visibilidad el peso neto (incluido el líquido de cobertura, cuando corresponda) y el peso escurrido del producto.

CONSERVAS DE HORTALIZAS

Artículo 927

Se entiende por Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva, la elaborada con las semillas inmaduras (verdes) extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias del *Pisum arvense* L y *P. sativum* L, envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes.

Deben presentarse enteras, libres de fragmentos, de cotiledones aislados ya sea en trozos o aplastados; libres de epidermis suelta, de trozos de tallo, de hojas o vaina de guisante o de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño al producto.

Queda expresamente prohibido reverdecir las arvejas con sales metálicas, materias colorantes, sustancias alcalinas.

De acuerdo a su tamaño se clasificarán:

a) Pequeñas: Comprende a las piezas con un diámetro menor de 8 mm. De color uniforme, libres de defectos, muy tiernas, sin hilos y germen apenas visible.

b) Medianas: Comprende a las piezas con diámetro entre 8 y 10 mm; turgentes; de color, terneza y textura razonablemente uniformes; con no más de 10% en peso de semillas con germen formado visible, pero adherido al grano y dentro de la cáscara.

c) Grandes: Comprende a las piezas con diámetro mayor de 10 mm; razonablemente tiernas; de color verde o verde-amarillento; con no más de 10% en peso de piezas con germen formado, bien visible pero no libre.

Tolerancia por tamaños: Para las arvejas pequeñas se admiten en un mismo envase hasta 15% en peso de arvejas medianas y para estas últimas hasta 15% en peso de arvejas grandes. Se admiten los mismos porcentos de tolerancias en sentido inverso.

El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros tarros se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la calificación de acuerdo al tamaño.

Se hará constar en el rótulo en lugar y con tipos bien visibles, el peso neto de arvejas escurridas.

Artículo 928 (Dec 444, 06/02/1974)

Conserva de arvejas secas remojadas. Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *Pisum sativum* L (excluída la subespecie *macrocarpus*); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

Responderá a las siguientes condiciones:

a) Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.

b) Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.

c) El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.

d) El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato).

e) No deberá contener ninguna sustancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color.

f) Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible pero no libre.

g) Estarán libres de residuos de plaguicidas.

h) Las arvejas procesadas deberán presentarse libres de defectos y, si los tuvieran, el total de los mismos no deberán exceder el 20% en peso de las arvejas escurridas y dentro de las siguientes tolerancias:

Arvejas manchadas, Máx:20,0%

Gravemente manchadas, Máx: 2,0%

Fragmentos de arvejas, Máx: 7,0%

Materiales extraños de la planta, Máx: 0,5%

Deberá entenderse por

Arvejas manchadas, las que presentan pequeñas manchas o motas.

Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada.

Fragmentos de arvejas, significa trozos de la semilla, piel suelta, arvejas con piel suelta.

Materiales extraños de la planta, significa restos de hojas, pedúnculos o vainas provenientes de la misma planta o de otro origen.

i) Las arvejas no se clasificarán por tamaño.

j) El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arvejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará el contenido total y el de arvejas escurridas.

Artículo 929 (Res 1039, 26/03/1981)

Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Estará además libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.

Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano y el tipo de maíz (Grano entero).

En lugar y con tipos bien visibles del rotulado se hará constar el peso neto del maíz escurrido.

Artículo 929bis (Res. 1546, 17/09/1985)

Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, Tipo cremoso, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata, blancos, amarillos o dorados los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier cuerpo o sustancia extraños al grano.

Queda permitido en este Tipo cremoso la adición sin declaración en el rótulo de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano y el tipo de maíz (tipo cremoso). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto del producto.

Artículo 929tris (Res 1039, 26/03/1981).

Se entiende por Maíz dulce en conserva en trozos, la conserva elaborada con trozos de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata de maíz,

de color blanco, amarillo o dorado, cuyos trozos o rodajas están constituidos por los granos enteros adheridos a los trozos o rodajas de panojas (mazorcas) que han sido cortadas en forma transversal al eje longitudinal de la panoja.

El espesor de estos trozos o rodajas no será inferior a 2,5 cm. Dichos trozos estarán cubiertos por un líquido de cobertura apropiado. Los tamaños de los trozos o rodajas deberán ser razonablemente uniformes, pudiendo oscilar el número de los mismos entre 9 y 13. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna.

El contenido de un mismo envase deberá presentar los trozos y granos de color normal para el tipo respectivo y estará libre de granos y trozos de otras variedades.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Choclo en trozos, en conserva, blanco, amarillo o dorado, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, indicando el color del grano y el tipo de maíz (Choclo en trozos). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto de los trozos o rodajas escurridos.

Artículo 930 (Res 1038, 26/03/1981).

Se entiende por Espárragos en conserva, el producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de *Asparagus officinalis* L, pelados, sanos, limpios, libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco amarillento, hasta un 20% en número de unidades con puntas de color azul, verde o verde amarillento; para los de color verde o verde amarillento se admitirá hasta un 20% en número de unidades con un color blanco o blanco amarillento de la porción inferior del tallo sin exceder de 4 cm.

b) Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de distinto color (mixto).

c) El sabor y olor serán normales del producto, sin olores ni sabores extraños.

Cuando se adicionen ingredientes autorizados, Deberán poseer el aroma y sabor característicos que comunican las sustancias agregadas.

d) Los espárragos deberán ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

e) El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente

adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

f) Podrán presentarse en forma de:

Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.

Tallos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.

Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.

Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

g) De acuerdo al diámetro se clasificarán en:

Pequeño hasta 10 mm

Mediano desde 10 hasta 15 mm

Grande más de 15 hasta 20 mm

Extragrande más de 20 mm

Tamaños surtidos una mezcla de dos o más tamaños

Se entenderá por diámetro el máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

h) Los envases estarán bien llenos de espárragos y el peso del producto escurrido será no menor de los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

Para Tallos largos, 61%

Para las demás formas, 58%

i) Este producto se rotulará: Espárragos y antes o después de ésta, se consignará la forma de presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes, colores mixtos, según corresponda); contenido neto y peso escurrido; clasificación de acuerdo al tamaño.

Cuando el medio de cobertura lleve algún ingrediente que modifique el sabor (especias, esencias, salsas, etc), el rotulado llevará la declaración de los mismos.

Artículo 931 (Res 153, 15/02/1978)

Con la denominación de Acelgas en conserva, se entiende el producto elaborado con las pencas u hojas frescas de Beta vulgaris, var, cicla Mog, sanas, lavadas, escaldadas, envasadas con un medio líquido apropiado, en un envase bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

a) El color de las hojas será verde opaco; de consistencia tierna; sin tendencia a deshacerse y no habrá hojas deshechas.

b) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.

c) No contendrán troncos duros, pecíolos duros, raíces, hojas amarillas (cloróticas), restos de otros vegetales, cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos.

d) Presentarán el olor y sabor propios de la acelga cocida, sin olores ni sabores extraños.

e) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas, sustancias alcalinas.

f) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); cloruro de sodio; ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, I-ascórbico o sus mezclas.

h) El contenido en el tarro IRAM N° 100 será de 775 g y el de producto escurrido 550 g. En el tarro IRAM N° 46, el contenido total será de 380 g y el de acelgas escurridas 270 g.

Este producto se rotulará: Acelgas.

Se consignará en el rótulo el peso total y el de acelgas escurridas.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 932 (Res 153, 15/02/1978).

Con la denominación de Espinacas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la Spinacea oleracea y sus variedades, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

a) Las hojas serán de color verde-oscuro; de consistencia firme; blandas; no se presentarán hojas deshechas ni con tendencia a deshacerse.

b) No contendrán troncos duros y/o pecíolos duros; restos del vegetal o vegetales extraños; parásitos, insectos o sus restos ni cuerpos o sustancias extrañas al producto.

c) No presentarán signos de alteración causados por agentes físicos, químicos o biológicos.

d) El olor y sabor serán los propios de la espinaca cocida, sin olores ni sabores extraños.

e) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.

f) El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

g) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos; cítrico, tartárico, málico, láctico, l-ascórbico o sus mezclas.

h) El contenido total en el tarro IRAM N° 100 será de 800 g y el de producto escurrido será de 550 g. En el tarro IRAM N° 46 el contenido total será de 380 g y el de espinacas escurridas 270 g.

Este producto se rotulará: Espinacas.

En el rótulo se consignará el peso total y el de espinacas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

Artículo 933 (Res 101, 22/02/1993).

Se entiende por Palmitos en conserva, la elaborada con los brotes terminales de varias especies de palmeras, envasados en agua con o sin sal, con el agregado de ácido cítrico y/o tartárico y pH menor de 4,5, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Se presentará en forma de trozos cilíndricos más o menos largos de color blanco-mate; de consistencia y textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse, razonablemente uniformes; con olor y sabor propios y sin sabores ni olores extraños.

No contendrá ningún cuerpo o sustancia extraños al producto.

El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado o transporte.

En el tarro IRAM N° 100, el peso contenido total será no menor de 850 g y el del producto escurrido no menor de 59% (501,5 g).

En el tarro IRAM N° 46 el contenido total será no menor de 400 g y el del producto escurrido no menor del 55% (220 g).

Para el caso de la utilización de envases de volúmenes semejantes a los tarros IRAM N° 100 ó 46, deberá mantenerse las mismas relaciones porcentuales mencionadas.

Este producto se rotulará: Palmitos

Se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso de palmitos escurridos, así como la fecha de duración mínima.

Artículo 934 (Res 153, 15/02/1978).

Con la denominación de Porotos en conserva, se entiende el producto elaborado con las semillas frescas, sanas, limpias, de las distintas variedades de *Phaseolus vulgaris*; *lunatus* L, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones:

- a) Los porotos contenidos en un mismo envase, serán de la misma variedad botánica.
- b) Serán de sabor suave, ligeramente dulce; de color, textura, consistencia y tamaño razonablemente uniformes.
- c) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos.
- d) No habrá unidades aplastadas, desechas ni con tendencia a deshacerse ni germinadas.

e) No contendrá restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta ni de plantas extrañas; piel desprendida, cuerpos o sustancias extrañas; parásitos, insectos o sus partes.

f) No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas.

g) El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

h) El líquido de cobertura podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: cítrico, tartárico, málico, láctico, L-ascórbico o sus mezclas y hasta 250 mg/kg de calcio (en forma de cloruro, lactato o gluconato).

i) El contenido de porotos escurridos en el tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros envases se mantendrá la misma relación entre capacidad del envase y el peso de porotos escurridos.

Este producto se rotulará: Porotos ... llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad correspondiente formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En el rótulo se consignará el peso total y el de porotos escurridos. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración.

Artículo 935

Se entiende por Porotos secos remojados, la conserva elaborada con porotos secos, y que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto anterior.

Este producto se rotulará: Conserva de porotos secos remojados.

Se hará constar el peso neto total y el peso neto de porotos que no será menor de 220 g en envase IRAM N° 46; para tarros de otros tamaños se mantendrá la misma relación de volumen a peso de producto escurrido.

Artículo 936

Se entiende por Garbanzos en conserva, la elaborada con las semillas del *Cicer arietinum* L y sus variedades, envasadas en un medio adecuado en un recipiente herméticamente cerrado esterilizado industrialmente.

Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, frescos, sanos y limpios, sin ningún cuerpo o sustancias extrañas, libres de toda alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.