SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

Resolución Conjunta 3/2019

RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS

Ciudad de Buenos Aires, 08/02/2019

VISTO el Expediente Nº EX-2018-32583903- -APN-DERA#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 Nº 112 de la Reunión Plenaria de la CONAL, presentó la propuesta de modificación del artículo 926 y los artículos 942 al 948 referidos a conservas de tomates.

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.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto Nº 815/99 y por el Decreto Nº 174/18, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. - Sustitúyese el Artículo 926 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 926: Con la denominación genérica de conservas vegetales, se entienden todas aquellas conservas elaboradas con frutas y hortalizas.

Las frutas y hortalizas empleadas como materia prima deben satisfacer las siguientes exigencias:

I. 1) Los residuos de plaguicidas no deberán superar los valores máximos establecidos en el presente Código y Resoluciones correspondientes del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO.

2) Tener el estado de madurez apropiado, según el producto y el tipo de conserva a realizar.

3) Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven refrigeradas, congeladas, desecadas/deshidratadas o sean secas, las que deberán mantenerse en ambientes y condiciones apropiadas (temperatura, humedad, aireación, composición del aire, etc.) para cada producto y condición.

4) Estar sanas, entendiéndose como tales a las que están libres de daños o alteraciones producidas por insectos, parásitos, enfermedades o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte sus características organolépticas.

5) Estar limpias, entendiéndose como tal la que está libre de materias extrañas de cualquier origen, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán envasadas en recipientes bromatológicamente aptos, con cierre hermético.

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 20ºC, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial

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 20-40ºC). 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.”.

ARTÍCULO 2º. - Sustitúyese el Artículo 942 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 942: Con la denominación genérica de ‘Conserva de Tomates’ se entienden los productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios, libres de semillas, pedúnculo y cáliz de Lycopersicum esculentum Mill., variedades rojas o rojizas.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a la forma en:

a) Perita: cuando el eje longitudinal del fruto sea mayor que el eje transversal, es decir forma ovalada o alargada.

b) Redondo: cuando el eje longitudinal del fruto sea menor o igual que el eje transversal, es decir forma esférica o semiesférica, pudiendo estar aplanada en los polos.

Estas conservas, observadas al microscopio por el método de Recuento de Mohos de Howard (AOAC 984.29), de manera directa o bien diluido (cuando sea necesario) a la concentración de 8,37 a 9,37% de residuo sólido, no acusarán un número mayor de campos positivos con filamentos de mohos que el establecido en cada caso.

El límite máximo de cenizas insolubles permitido será de 0,50%.

La relación del extracto seco total a materia orgánica deberá estar entre 1,2 y 1,4%.

En lo demás, las conservas de tomate deberán cumplir con los requisitos establecidos para cada caso.”.

ARTÍCULO 3º.- Sustitúyese el Artículo 943 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 943: Se entiende por ‘Tomates Pelados’ el producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, de consistencia firme, lavados, pelados y sin pedúnculo, envasados con su propio jugo sin diluir ni concentrar, adicionados o no de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con o sin el agregado de cloruro de sodio en no más de 1%, con o sin el agregado de sales de calcio permitidas

como agente de firmeza, hasta una cantidad no mayor de 0,045% de calcio en el producto terminado.

Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma.

Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50%, libres de cloruro de sodio.

En ningún caso este producto podrá contener menos de 5% de extracto seco total (o 4,5% de sólidos solubles naturales totales), libre de cloruro de sodio y azúcares agregados.

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a su forma, en ‘Peritas’ o ‘Redondos’.

Esta conserva estará comprendida en uno de los siguientes Tipos:

a) Enteros: con dos grados de selección: Elegido y Común.

Los grados de selección de los tomates enteros deberán responder a las siguientes características:

a.1) Elegido: corresponde al producto que cumpla con las siguientes condiciones: los tomates de un mismo envase serán enteros, de color uniforme y del rojo típico del fruto maduro de la variedad y de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de 10 cm 2 de piel suelta o adherida por kilogramo de contenido total. No se admitirán piezas retocadas.

a.2) Común: corresponde al producto que reuniendo las características generales de esta conserva, se ajuste además a las siguientes condiciones: los tomates dentro de un mismo envase serán enteros, de color propio del fruto maduro de la variedad, admitiéndose hasta un 20% de unidades que se aparten del color natural y de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de 26 cm 2 de piel suelta o adherida por kilogramo de contenido total. En este grado de selección se admitirá hasta un 25% de unidades de tomate a las que les falte no más del 30% del largo original, en cada uno.

b) En Trozos: Comprende a los tomates a los que les puede faltar más del 20% de su largo de origen y, además, cada trozo no tenga menos de 3 cm en su arista menor.

Tanto en los tomates Enteros como en Trozos, el contenido de un mismo envase deberá tener no menos de 80% del tipo al cual corresponde.

Los productos podrán ser adicionados con especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Para ambos tipos (Enteros o Trozos) y grados de selección, la cantidad de campos positivos con mohos no será superior a 50%, determinada en el jugo o porción líquida con el Método de Howard (AOAC 965.41).

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial

El contenido de tomates escurridos, cualquiera sea el tipo y grado de selección, no será menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.

Este producto se rotulará: 'Tomates Pelados', con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la forma (perita o redondo), el tipo (entero o en trozos) y el grado de selección (cuando se trate del tipo entero). Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de…' o 'con…' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.

Además, se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso de tomates escurridos.".

ARTÍCULO 4º.- Sustitúyese el Artículo 943 bis del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 943 bis: Los 'tomates pelados' referidos en el Artículo 943 podrán ser envasados con puré o salsa de tomate.

1) Con Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0% y los sólidos solubles naturales totales (NTSS), libres de cloruro de sodio y azúcares totales, no será inferior a 6.3%.

2) Con Salsa de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 7,5% libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 8,5%.

El contenido de mohos, en ambos casos, no será superior a 50% de campos positivos, determinados sobre la porción líquida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

El pH, en ambos casos, estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

Este producto se rotulará: 'Tomates pelados', con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la forma (perita o redondo), el tipo (entero o en trozos) y el grado de selección (cuando se trate del tipo entero).

Además, deberá figurar la leyenda 'con agregado de...' o 'con…' puré o salsa, según corresponda.

El contenido de tomates escurridos, cualquiera sea el tipo y grado de selección, no será menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.".

ARTÍCULO 5º.- Sustitúyese el Artículo 943 tris del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 943 tris: Se entiende por 'Conserva de tomates pelados y con proceso de cubeteado', el producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, de consistencia firme, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o con el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate, con o sin la adición de cloruro de sodio hasta no más de 1%; permitiéndose el agregado de sales de calcio como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,080% de calcio iónico en el producto terminado.

El producto podrá ser adicionado con especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Se admitirá piel suelta o adherida en no más de 26 cm 2 /kg de producto total.

El contenido de mohos en ambos casos no será superior a 50% de campos positivos, determinados sobre la porción escurrida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase y el extracto seco total serán los indicados en el artículo 943.

El contenido de tomate escurrido de cada envase no será menor del 56% del volumen total, el cual será obtenido escurriendo el producto por tamiz de malla de 1 mm (IRAM N° 18) en forma directa durante dos (2) minutos.

Este producto se rotulará: 'Tomates pelados cubeteados' y, a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de…' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas.".

ARTÍCULO 6º.- Sustitúyese el Artículo 944 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 944: Se entiende por 'Tomates con piel en conserva' al producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, lavados, sin pedúnculos, de consistencia firme, envasados con su jugo sin diluir ni concentrar, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agentes de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,045 g de calcio por 100 g de producto terminado.

Los tomates contenidos en un mismo envase serán enteros, de la misma forma (perita o redondo), presentarán el tamaño y color uniforme y olor y sabor característicos.

No podrán contener más de 1% de cloruro de sodio agregado. El contenido de mohos no será superior a 50% de campos positivos, determinado sobre la porción escurrida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

Los sólidos solubles de jugo contenido en el envase estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5%, libres de cloruro de sodio.

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase y el extracto seco total serán los indicados en el artículo 943.

El contenido de tomates escurridos será no menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.

BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial

Este producto se rotulará: ‘Tomates con piel enteros’ y a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la forma (perita o redondo).

Además, se hará constar el peso neto total, incluido el líquido, y el peso de tomates escurridos.”.

ARTÍCULO 7º.- Sustitúyese el Artículo 945 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 945: Se entiende por ‘Conserva de tomates con piel en trozos’ a los que respondiendo a la definición y características utilizadas para la conserva denominada ‘tomates con piel enteros’ (Artículo 944) se encuentran fraccionados en trozos, donde el contenido de un mismo envase, no presente unidades con una medida inferior de 3 cm en su arista menor.

El contenido de tomates escurridos en los envases de cualquier tamaño será del 56% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: ‘Tomates con piel en trozos’ y formando una sola frase, con caracteres del mismo tipo, realce y visibilidad, la forma (perita o redondo).”.

ARTÍCULO 8º.- Sustitúyese el Artículo 946 del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 946: Se entiende por ‘Concentrados de tomate’, los productos obtenidos por concentración del jugo y la pulpa que normalmente contienen, en sus proporciones naturales, los tomates maduros, frescos, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1,2 milímetro, o a partir de la dilución con agua de concentrados de tomate.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados con:

a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 3.0%.

b) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH, a 20° C, no mayor de 4,5.

c) Acido L-ascórbico y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).

d) Agua, como diluyente, para obtener un concentrado de tomate de menor concentración de sólidos solubles naturales totales.

e) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1.2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.

2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

3. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0% (o sólidos solubles de 7,4%), libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.

4. La dilución en agua, en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, ó índice de refracción de 1,3448-1,3454 a 20°C (sólidos solubles naturales totales de 8,0- 8,4), no presentará más que 60% de campos positivos de mohos por el Método de Howard (AOAC 984.29).

5. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes y/o espesantes.

Los productos derivados de estos concentrados, destinados al consumo, contendrán el conservador en proporción correspondiente a la dilución operada.

De acuerdo al contenido de extracto seco, libre de cloruro de sodio, se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate: cuando contenga entre 8,37 y 11,99% (o sólidos solubles 7,7-11,0%).

2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%. (o sólidos solubles 11,1-14,6%).

3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0% (o sólidos solubles 14,7-26,5%).

4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0% (o sólidos solubles 26,6-34,5%).

5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0% (o sólidos solubles más de 34,5%).

Cuando este concentrado no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado de hasta 1000 mg/kg (1000 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio. Este producto deberá ser considerado exclusivamente de uso industrial.

6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate: cuando sea no menor a 80,0%.

En todos los casos se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de estos productos será ‘Puré de tomates’, ‘Salsa de tomates’ o ‘Concentrado de tomates’. En el caso de estos últimos, deberá consignarse ‘Concentrado... de tomates’, llenando el espacio en blanco con el nombre que le corresponde de acuerdo al contenido de extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará ‘con el agregado de…’ o ‘con…’ y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda ‘con esencia natural de...’, completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.”.

ARTÍCULO 9º -Incorpórase el Artículo 946 bis al Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 946 bis: Se entiende por ‘Concentrado de tomate con proceso de homogeneización’, a los concentrados de tomate referidos en el artículo 946 que, previo a su proceso de esterilización industrial, han sido tratados de manera tal que asegure la ruptura de las partículas macroscópicas, reduciéndolas considerablemente a partículas microscópicas dispersas de manera uniforme en la masa.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de:

a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 3,0%.

b) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.

c) Acido L-ascórbico y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.

d) Agua, como diluyente, para obtener un concentrado de tomate de menor concentración de sólidos solubles naturales totales.

e) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

3. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0%(o sólidos solubles de 7,4%), libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.

4. La dilución en agua, en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, ó índice de refracción 1,3448 - 1,3454 a 20°C (sólidos solubles naturales totales de 8,0 - 8,4) no presentará más que 75% de campos positivos de mohos por el Método de Howard (AOAC 984.29).

5. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes y/o espesantes.

De acuerdo al contenido de extracto seco, libre de cloruro de sodio, se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate: cuando contenga entre 8,37 y 11,99% (o sólidos solubles 7,7-11,0%).

2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99% (o sólidos solubles 11,1-14,6%).

3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0% (sólidos solubles 14,7-26,5%)

4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0%(o sólidos solubles 26,6-34,5%).

5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0% (o sólidos solubles más de 34,5%). Este concentrado cuando no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado con hasta 1000mg/kg (ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio. Este producto deberá ser considerado exclusivamente de uso industrial. Los productos derivados de estos concentrados, destinados al consumo, contendrán el conservador en proporción correspondiente a la dilución operada.

6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate: cuando sea no menor a 80,0%.

En todos los casos se deberá consignar en el rótulo el contenido de extracto seco total o de sólidos solubles totales, libre de cloruro de sodio.

La denominación de venta de estos productos será ‘Puré de tomates’, ‘Salsa de tomates’ o ‘Concentrado de tomates’. En el caso de estos últimos, deberá consignarse ‘Concentrado... de tomates’, llenando el espacio en blanco con el nombre que le corresponde de acuerdo al contenido de extracto seco total o sólidos solubles totales, libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará ‘con el agregado de…’ o ‘con…’ y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda ‘con esencia natural de...’, completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Además, deberá indicarse en el rótulo ‘Producto Homogeneizado’.”.

ARTÍCULO 10. - Sustitúyese el Artículo 947 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 947: Se entiende por ‘Pulpa de tomate’ el producto elaborado con el mesocarpio de tomates maduros, frescos, sanos, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1,2 milímetros a partir de la dilución con agua de concentrado de tomate.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 1,5%.

b) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.

c) Ácido L-ascórbico y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).

d) Agua, como diluyente, para obtener pulpa de tomate a partir de un concentrado de tomate.

e) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.

2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente (a excepción de las indicadas en el inciso e).

3. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

4. El extracto seco total, libre de cloruro de sodio, estará comprendido entre 5,0 y 8,36% (o sólidos solubles 4,5 y 7,6).

5. No deberá contener más que 50% de campos positivos de mohos Método de Howard (AOAC 984.29), de manera directa.

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de este producto será ‘Pulpa de tomate’, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará ‘con el agregado de…’ o ‘con…’ y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda ‘con esencia natural de...’, completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.”.

ARTÍCULO 11.- Incorpórase el Artículo 947 bis del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: Se entiende por ‘Pulpa de tomate con proceso de homogeneización’ el producto elaborado con el mesocarpio de tomates maduros, frescos, sanos, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1,2 milímetro y que, previo a su proceso de esterilización industrial, han sido tratados de manera tal que asegure la ruptura de las partículas macroscópicas, reduciéndolas considerablemente a partículas microscópicas dispersas de manera uniforme en la masa.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 1,5%.

b) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.

c) Ácido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

d) Especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

e) Agua, como diluyente, para obtener pulpa de tomate a partir de un concentrado de tomate.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.

2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente (a excepción de las indicadas en el inciso d).

3. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

4. El extracto seco total, libre de cloruro de sodio, estará comprendido entre 5,0 y 8,36% (o sólidos solubles 4,5 y 7,6).

5. No deberá contener más que 65% de campos positivos de mohos Método de Howard (AOAC 984.29), de manera directa.

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libres de cloruro de sodio.

La denominación de venta de este producto será ‘Pulpa de tomate’, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará ‘con el agregado de…’ o ‘con…’ y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda ‘con esencia natural de...’, completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Además, deberá indicarse en el rótulo ‘Producto Homogeneizado’.”.

ARTÍCULO 12.- Sustitúyese el Artículo 948 del Código Alimentario Argentino (CAA), el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 948: Se entiende por ‘Tomate triturado’ la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates maduros, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculo y hojas, de consistencia firme, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 2%, con o sin concentración.

La proporción de piel, fibras y semillas en conjunto no será superior al 10% en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm (IRAM N° 18).

El líquido drenado del escurrido de la piel, fibras y semillas deberá contener no menos de 5% de extracto seco libre de cloruro de sodio constituido por sólidos del tomate.

Se considerará cumplida la exigencia si la lectura refractométrica del líquido (según la Escala Internacional para Sacarosa) acusa un valor que no sea inferior a 4,2%.

Su pH no deberá ser superior a 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

El examen microscópico según Método de Howard (AOAC 984.29) sobre el líquido tal como se extrae del envase no deberá acusar una proporción mayor de 50% de campos positivos de filamentos de mohos.

No contendrá ninguna sustancia conservadora ni colorantes agregados.

Este producto se rotulará: ‘Tomate triturado’.”.

ARTÍCULO 13.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 14.- Otórgase 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 15.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. Josefa Rodriguez Rodriguez - William Andrew Murchison

e. 13/02/2019 N° 7965/19 v. 13/02/2019

Fecha de publicación 13/02/2019