



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 18/2025

RESFC-2025-18-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 10/04/2025

VISTO el Expediente N° EX-2020-27813478- -APN-DLEIAER#ANMAT, la Ley N° 18.284, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), la ex - SUBSECRETARÍA DE PESCA Y ACUICULTURA de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del ex - MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, presentó una propuesta de actualización de los artículos 451 al 490 del Código Alimentario Argentino (CAA) referidos a conservas de productos de la pesca.

Que la CONAL acordó la conformación del Grupo ad hoc “Productos de la pesca” coordinado por dicha ex - Subsecretaría, con el mandato de avanzar en el análisis de los mencionados artículos.

Que el mencionado grupo presentó un proyecto en el cual se propone la modificación de los artículos 451, 454, 456, 457 y 463, la eliminación del artículo 453 y la incorporación del artículo 473bis al CAA.

Que, asimismo, la CONAL acordó otorgar el mandato a los grupos de trabajo “Criterios Microbiológicos”, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), y “Productos de la pesca”, a los efectos de realizar una revisión conjunta referida a la actualización del artículo 463 del CAA sobre la presencia de parásitos en este tipo de productos.

Que, por lo anteriormente expuesto, resulta necesaria la modificación de los artículos 451, 454, 456, 457 y 463, la incorporación del artículo 473 bis y la derogación del artículo 453 del CAA.



Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) 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 los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 451 del Capítulo VI "Alimentos cárneos y afines" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 451: Las conservas, salazones, desecados y todo lo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc.), aisladamente o en mezclas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

Reacción de indol: negativa.

Los contaminantes inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el artículo 156 del Capítulo III del presente Código."

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 454 del Capítulo VI "Alimentos cárneos y afines" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 454: Para los productos de la pesca y la acuicultura, se entiende: todos aquellos productos provenientes de la captura y/o cultivo, de animales vertebrados e invertebrados acuáticos, comúnmente designados con el nombre de pescados (tanto óseos como cartilaginosos), mariscos (moluscos y crustáceos), anfibios y cualquier otro animal invertebrado comestible, exceptuando los mamíferos acuáticos, y reptiles; que habitan aguas argentinas; se tendrá en cuenta para los productos nacionales la denominación correcta según el artículo 270 o bien sus nombres vernáculos y los científicos."

ARTÍCULO 3°.- Sustitúyese el Artículo 456 del Capítulo VI "Alimentos cárneos y afines" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 456: Sólo podrán rotularse y expendirse con los nombres que en cada caso se indican las siguientes especies elaboradas en el país: a) Sardinas (*Lycengraulis grossidens*), el producto de la pesca conocido como Sardinas de río que responda a las características de la denominación técnica. b) Sardinas (*Ramnogaster arcuata*), comúnmente llamada mojarrita de mar, lacha, sardina o



saraquita. c) Sardinas argentinas (*Engraulis anchoíta*) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinas
d) Sardina fueguina (*Sprattus fuegensis*).”.

ARTÍCULO 4°.- Sustitúyese el Artículo 457 del Capítulo VI “Alimentos cárneos y afines” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 457: En los casos citados en el artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión Sardinas o Sardinas argentinas, pero puede estar consignado con caracteres de menor tamaño. Con el objeto de que pueda emplearse un solo tipo de envase indistintamente para las especies referidas y a los fines de la trazabilidad, se admite la preparación de aquellos con rotulación Sardinas Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie, precediendo la indicación del año de envasamiento con las letras S para las indicadas en el inciso a); M para las del inciso b); A para las del inciso c) y B para las del inciso d).”.

ARTÍCULO 5°.- Sustitúyese el Artículo 463 del Capítulo VI “Alimentos cárneos y afines” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 463: Se denominan productos salados de anchoíta a aquellos obtenidos a partir de *Engraulis anchoíta* y *Sprattus fuegensis*.

a. Anchoítas saladas maduras, es el producto que ha permanecido recubierto con sal y salmuera y prensado antes de ser librado al consumo.

Esta operación no será inferior al tiempo mínimo sanitario de 3 semanas en proceso de salado madurado, donde el nivel de sal (NaCl) del músculo sea igual o superior a 20% o proceso equivalente para asegurar la inactivación de larvas de *Anisakis* sp. Al ser abierto deberá presentar aroma suave a ésteres volátiles, sin olores extraños ni ácido, ni amoniacal, ni sulfuroso que indicaran alteración del producto. La coloración de su carne podrá presentarse desde un rosado tenue con el centro rosado a rojo intenso hasta llegar a un rosado intenso uniforme en todo el filete.

No deberá presentar coloraciones extrañas: rojo oscuro, negro, manchas rojas o puntos negros.

b. Anchoítas en salmuera, es el producto alimenticio que ha permanecido recubierto con sal y salmuera antes de ser librado al consumo un mínimo de 3 semanas cuando el nivel de sal (NaCl) en el mismo es de un mínimo de 20%, o tratamiento equivalente.

En los envases que contengan este producto no deberá aparecer grasa sobrenadante ni adherida a los bordes o tapa.

c. Filetes de anchoíta en aceite, es el producto elaborado a partir de anchoíta salada y madurada, que ha sufrido una serie de transformaciones físicas a fin de ser envasado en frascos de vidrio y/o plástico de diversos gramajes y octavillos con cobertura de aceite vegetal. El producto al ser abierto deberá presentar olor y color similar a la anchoíta salada y madurada, textura firme y resistente al tacto. No deberá presentar olores ni coloraciones extrañas, puntos negros, blancos o rosados.”.

ARTÍCULO 6°.- Incorpórase el Artículo 473bis al Capítulo VI “Alimentos cárneos y afines” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 473bis: Las conservas de pescado no



deberán contener materias extrañas, siendo estas: cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o sea propia de la conserva, que constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente a simple vista o incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de buenas prácticas de fabricación e higiene.

Asimismo, se acuerda establecer que las materias primas utilizadas en este tipo de productos deben cumplir con los requisitos señalados en pescados frescos.”.

ARTÍCULO 7°.- Derógase el Artículo 453 del Capítulo VI “Alimentos cárneos y afines” del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 8°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. Se otorga a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación.

ARTÍCULO 9°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 24/04/2025 N° 25548/25 v. 24/04/2025

Fecha de publicación 09/06/2025

