

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

BUENOS AIRES,

VISTO el expediente N° EX-2020-18157300- -APN-DLEIAER#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, dependiente del Ministerio de SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que la conserva de alimentos es un antiguo método para conservar productos alimenticios y, a pesar de ser un arte doméstico, las empresas lo han desarrollado y transformado en una de las técnicas más exitosas del mercado de alimentos.

Que en las definiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) no se contempla la amplia gama de productos que actualmente se comercializan como escabechados, los que se elaboran utilizando como medio de cobertura una mezcla líquida conteniendo aceite vegetal entre otros ingredientes.

Que entre los antecedentes consultados se encuentra la NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS CODEX STAN 260-2007 Adoptada en 2007. Enmienda: 2015.

Que el INAL cree oportuna la revisión y actualización de los artículos referidos a este tipo de productos.

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

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

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha evaluado los antecedentes y se ha expedido 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 N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 7 del 11 de diciembre de 2019 y 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, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustituyese el Artículo 173 del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 173 - "Se entiende por Escabechado, someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción de una mezcla de vinagre y aceites, con o sin adición de condimentos y cloruro de sodio (sal). La fase líquida de los escabechados 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.

Los productos en escabeche o escabechados deberán responder a las normas de rotulado del presente Código."

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

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.