

Código Alimentario Argentino
Capítulo XI Alimentos Vegetales: Conservas vegetales

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:

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 y herméticamente cerrados.

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.]~~

Las conservas deberán ser tratadas por uno de los siguientes procesos térmicos:

- Esterilización industrial o técnica: conservas de baja acidez con $\text{pH} \geq 4,6$ y/o conservas ácidas o acidificadas con $\text{pH} < 4,6$

- Pasteurización: conservas ácidas o acidificadas con $\text{pH} < 4,6$

Las conservas vegetales deberán responder a las siguientes especificaciones:

a) Prueba de la estufa: Realizar la incubación de las muestras a las siguientes temperaturas:

- 30°- 35°C, durante 10 días

- 55°C, durante 5-7 días para conservas que puedan ser almacenadas a temperaturas mayores de 40 °C.

NOTA: la prueba de la estufa se realizará en envases que no presenten ninguna alteración visual.

Luego de la incubación, observar si las características de las muestras han sufrido algún tipo de alteración respecto a una muestra testigo no incubada.

Criterio de aceptación:

- Se considerará satisfactorio: cuando la muestra no presente alteraciones del envase, modificaciones en las características organolépticas (olor, color, consistencia), variación de pH, entre otras.

b) **Ensayos microbiológicos:** Si la autoridad sanitaria lo considera necesario, se realizará el ensayo microbiológico de acuerdo a las siguientes especificaciones:

CONSERVAS TRATADAS POR ESTERILIZACIÓN INDUSTRIAL O TÉCNICA

Conservas de baja acidez ($\text{pH} \geq 4,6$)		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Ensayo de Esterilidad industrial o Técnica	$n = 5, c = 0, m =$ Ausencia (*)	FDA-BAM Capítulo 21A APHA (2) Capítulo 61 y 62 AOAC 972.44
Conservas ácidas o acidificadas ($\text{pH} < 4,6$)		

Código Alimentario Argentino
Capítulo XI Alimentos Vegetales: Conservas vegetales

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Ensayo de Esterilidad industrial o técnica	n = 5 , c = 0, m = Ausencia (*)	FDA-BAM Capítulo 21A APHA Capítulo 61 y 62

(1) O su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (Por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140)

(2) Compendio de métodos para el examen microbiológico de los alimentos (APHA)

(*) Sin crecimiento de microorganismos en los medios de cultivo

CONSERVAS TRATADAS POR PASTEURIZACIÓN

Conservas ácidas o acidificadas (pH<4,6)		
Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología de referencia (1)
Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=0, m=10	ISO 21528-2:2017

(1) O su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (Por ejemplo basándose en la Norma ISO 16140)

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 ~~y el tratamiento térmico utilizado (esterilización industrial o técnica o pasteurización).~~