

CAPITULO XVII

17. CONSERVAS

Definiciones generales

Conserva alimenticia. Definición	17. 1	Se entiende por conserva, el producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen en este Reglamento.
Conserva animal. Definición	17. 1. 1	Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.
Conserva vegetal. Definición	17. 1. 2	Con el nombre de conserva vegetal, se entiende la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregados o no de aditivos de uso permitido.
Conserva mixta. Definición	17. 1. 3	Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.
Semiconserva. Definición	17. 1. 4	Se entiende por semiconserva, al producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.
No exigencia de la prueba de la estufa	17. 1. 5	A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.
Declaración de la temperatura de conservación y fecha de elaboración y vencimiento	17. 1. 6	En el rótulo se declarará la temperatura a que

deben conservarse. Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semiconservas.

Producto conservado 17. 1. 7 Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los Capítulos XV y XVI.

Fábrica de conservas y requisitos higiénico-sanitarios

Fábrica de conservas.
Definición 17. 2 Se entiende por fábrica de conservas, de semiconservas y/o de productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en los apartados 17.1 y siguientes.

Requisitos generales 17. 2. 1 Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos higiénico-sanitarios que para tales actividades son exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.

Secciones 17. 2. 2 Las fábricas de conservas, de semiconservas alimenticias y/o de productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias:
1) Cámaras frigoríficas.
2) Local para recepción del producto a elaborar.
3) Sala para elaboración, previo al cocimiento.
4) Sala para cocimiento.
5) Sala para eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este Reglamento.
6) Sala para envasado y cierre de los envases.
7) Local para esterilización y enfriado.
8) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado.
9) Local para barnizado interior de los envases

cuando sea necesario.

10) Local de limpieza de los envases previa a su utilización.

11) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo autorice.

Aislamiento

17. 2. 3 Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados o las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

Disponibilidad de agua potable 17. 2. 4 La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conserva será de cuarenta (40) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando la labor a desarrollar así lo exija.

Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc.

17. 2. 5 Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos

17. 3 Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

- a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.
- b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del

	<p>revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas.</p>
	<p>c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.</p>
Plásticos	<p>d) Hojalata de primer uso.</p> <p>e) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas.</p>
Materiales cerámicos	<p>f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.</p>
Cartón, cartulina, fibras, etc.	<p>g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliaminídicos, polipropileno, polietileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas.</p>
Papel	<p>h) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de lechería), papel impregnado con veinte (20) por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).</p>
Pastas	<p>i) Pastas elaboradas a base de harina diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.</p>
Goma	<p>j) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.</p>
Materiales plásticos	<p>k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.</p>
Telas	<p>l) Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas, sobre</p>

estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra, que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

m) Otros materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Elementos prohibidos

17. 3. 1 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:
- a) Hierro galvanizado o cincado.
 - b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
 - c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.4 del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.
 - d) El material enlozado o esmaltado.

Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

17. 4 En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:
- | | | | |
|------------|--------|------|-------------------|
| Aluminio | Máximo | 250 | partes por millón |
| Antimonio | „ | 20 | „ |
| Arsénico: | | | |
| en líquido | „ | 0,1 | „ |
| en sólido | „ | 1 | „ |
| Bario | „ | 500 | „ |
| Boro | „ | 100 | „ |
| Cadmio | „ | 5 | „ |
| Cinc | „ | 100 | „ |
| Cobre | „ | 10 | „ |
| Estaño | „ | 500 | „ |
| Fluor | „ | 1,5 | „ |
| Hierro | „ | 500 | „ |
| Mercurio | „ | 0,05 | „ |
| Níquel | „ | 150 | „ |
| Plata | „ | 1 | „ |
| Plomo: | | | |
| en líquido | „ | 2 | „ |
| en sólido | „ | 20 | „ |
| Selenio: | | | |
| en líquido | „ | 0,05 | „ |
| en sólido | „ | 0,3 | „ |

- Cantidad anormal de hierro 17. 4. 1 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.4 cuando se consuma en cantidades pequeñas (cobre en nueces y pimienta y plomo en las ostras) o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.
- Materia prima para preparación de conservas 17. 4. 2 Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los siete (7) grados centígrados.
- Empleo de carne congelada 17. 4. 3 Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos. Queda prohibido el uso de aire caliente para descongelar.
- Prohibición del contacto de sustancias alimenticias 17. 4. 4 Las sustancias alimenticias o sus primeras materias no podrán estar en contacto con:
- a) Papeles impresos.
 - b) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados.
 - c) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados.
 - d) Papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
 - e) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico.
 - f) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso. Los productos que

tomaran contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.

- | | |
|---|--|
| Granallas | 17. 4. 5 Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas. |
| Detergentes | 17. 4. 6 Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensilios de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos detergentes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). |
| Temperatura en el momento del envasado | 17. 4. 7 Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) exceptuare. |
| Temperatura y tiempo para el tratamiento por el calor | 17. 4. 8 Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento. |
| Temperatura de esterilización | 17. 4. 9 El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar. |
| Tiempo entre envasado y esterilización | 17.4.10 Cuando el tratamiento sea por medio del calor, el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto. |
| Envases defectuosos | 17.4.11 El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser |

reenvasado antes del término de seis (6) horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grado centígrado hasta el día siguiente, en que serán trasvasados. El contenido no trasvasado de acuerdo a lo estipulado en este apartado será decomisado con destino a digestor.

Termógrafo	17.4.12 El equipo destinado a esterilización debe estar provisto de un manómetro para el control de la presión y termógrafo para el registro gráfico de la operación.
Curva gráfica	17.4.13 La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.
Reemplazo de aire por gases inertes	17.4.14 Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.
Cámaras frigoríficas	17.4.15 Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénico-sanitarios y de construcción exigidos en el capítulo respectivo de este Reglamento.
Capacidad de cámaras frigoríficas	17.4.16 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se fijará según el producto a enfriar o almacenar y de acuerdo con las condiciones de temperatura que se deba lograr en esos productos.
Despostada	17.4.17 La sección destinada a la elaboración de la materia prima previo el cocimiento, tratándose de especies mayores, debe reunir los requisitos señalados en el Capítulo XIII. En aves, pescados y pilíferos de carne, responderá a las exigencias consignadas en los capítulos respectivos.

Mesas	17.4.18 Las mesas destinadas a eliminar antes del envasado tendones, aponeurosis, excesos de grasa y otros tejidos no permitidos por este Reglamento, deben estar recubiertas por una lámina de acero inoxidable, la que debe cubrir los cuatro (4) cantos de la mesa; cuando se usaran para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.
Sección envasado	17.4.19 La sección envasado debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las fábricas de chacinados.
Cocinas	17.4.20 Las cocinas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo XVI, admitiéndose el empleo de las cocinas continuas.
Examen de las conservas	<p>17.4.21 El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente: más o menos veinte grados centígrados (20°C). b) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase. c) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo. d) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejidos de inferior calidad. e) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. En las conservas de carnes rojas se admiten vestigios de hidrógeno sulfurado y en las de crustáceos se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos. f) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Infracciones	<p>17.4.22 Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Que contienen carnes de especies diferentes a las declaradas en los rótulos.

- b) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.
- c) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad que las determinadas por este Reglamento.
- d) Que se les han adicionado aponeurosis, cartílagos, intestinos u otros tejidos no permitidos o no declarados en la monografía de aprobación del producto.
- e) Que la sal empleada contiene más de cinco (5) por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de cuatro décimas (0,4) por ciento de nitrito de sodio.
- f) Anulado (Res. ex-SENASA N° 858 del 27/08/1993)

Carne de quijada 17.4.23 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Examen microbiológico 17.4.24 Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos, en proporción superior a la tolerada por este Reglamento. Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Adición de féculas 17.4.25 En las conservas no consideradas como pastas, se admiten féculas hasta un máximo del cinco (5) por ciento del peso del producto terminado, debiéndose declarar en el rótulo.

Controles de conservación

Exigencias de almacenamiento 17. 5 Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente, las latas apiladas por tipos de conserva y tamaño del envase permanecerán en un local estufa por un período mínimo de quince (15) días a treinta (30) grados centígrados.

Prueba de la estufa 17. 5. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). De cada partida se extraerán dos (2) muestras representativas que se someterán a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de cincuenta y cinco grados centígrados (55°C) y treinta y siete grados centígrados (37°C).

Envases de primer uso	17. 5. 2 Todos los envases deben estar sin fallas y exceptuando los de vidrio, deben ser de primer uso.
Lavado de envases	17. 5. 3 Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados, en posición invertida, con agua potable a una temperatura de ochenta y cinco (85) grados centígrados como mínimo y sometidos a un chorro de vapor antes de su utilización. El equipo de lavar los envases deberá estar provisto de un termómetro para verificar la temperatura del agua del lavado.
Lavado con soluciones jabonosas o alcalinas	17. 5. 4 Cuando el envase no sea fabricado por el propio establecimiento, se permite el lavado de los mismos con soluciones jabonosas o alcalinas y posterior enjuague con agua caliente.
Medios mecánicos de envasado	17. 5. 5 El envasado se hará por medios mecánicos, excepto cuando no pueda ser exigido por razones tecnológicas, admitiéndose solamente el manipuleo para ajuste de contenido. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener.
Aislamiento	17. 5. 6 Cuando se aislen sustancias alimenticias de la hojalata, debe hacerse mediante barniz, laca, esmalte u otra sustancia aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Hojalata. Envases sin barniz sanitario. Excepción para envasar con aceites	17. 5. 7 La hojalata destinada a envasar alimentos o sus materias primas, deberá satisfacer las siguientes exigencias: a) Para envases sin barniz sanitario interior protector, la superficie de contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo cinco y medio (5,5) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de once (11) gramos por metro cuadrado o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia). Se exceptúan los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá, como mínimo, dos con ocho (2,8) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño

de cinco con seis (5,6) gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).

b) Para envases con barniz sanitario protector interior:

1) Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de cinco (5) a seis (6) gramos por metro cuadrado.

2) Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de tres con una décima (3,1) gramos por metro cuadrado o simple chapa negra cubierta con barniz sanitario protector.

c) Los envases fabricados con hojalata de inmersión ("hot dipped") deben reunir las condiciones indicadas en los apartados a) y b).

Material esmaltado, lacado, barnizado

17. 5. 8 Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apartado 17.4 del presente Reglamento.

Colorantes inofensivos

17. 5. 9 En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios y demás materiales mencionados en los apartados anteriores, sólo serán permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

Soldadura interna y externa

17.5.10 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 17.4 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

Cierre de envases

17.5.11 Se autoriza el cierre de los envases de productos alimenticios y bebidas con los siguientes materiales:

a) Estaño técnicamente puro (productos enlatados) o la combinación estaño-plomo, siempre que la combinación final no supere

los márgenes consignados en el apartado 17.4.

- b) Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas.
- c) Caucho de primer uso y sucedáneos que no cedan sustancias nocivas.
- d) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.
- e) Láminas metálicas (tapa "corona" y similares) provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto envasado.
- f) Vidrio, porcelana u otro material adecuado que apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
- g) Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Barnices y plásticos

17.5.12 Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

- a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.
- b) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.
- c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, triheptonoato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilcitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.
- d) Estabilizantes: hexametenetetramina, difeniltiourea, urea, sulfonato de sodio, alkilsulfonato de sodio, alkilnaftaleno, resinosos de cobalto y de manganeso.
- e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.
- f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.
- g) Otros materiales autorizados expresamente

por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

- h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Refrescado	17.5.13 Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar posibles fenómenos de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.
Agua para enfriamiento	17.5.14 El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a veinte (20) minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de tres (3) partes por millón de cloro activo libre residual.
Lavado de envases	17.5.15 Los envases de hojalata llenos, serán lavados con agua potable y recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.

Diferentes tipos de conservas

Carne vacuna curada y cocida (Corned-beef)	17. 6 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Se entiende por carne vacuna cocida y curada (Corned-beef) una conserva elaborada con carne vacuna desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa no superará el sesenta y ocho (68) por ciento y las cenizas el cuatro (4) por ciento.
Carne ovina curada y cocida (Corned mutton)	17. 6. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Se entiende por carne ovina cocida y curada (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna cocida y curada.
Carne porcina curada y cocida (Corned pork)	17. 6. 2 Se entiende por carne porcina curada y cocida (Corned pork) una conserva elaborada con

carne porcina curada, desosada, trozada, cocida y curada. Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al veintidós (22) por ciento.

Carne vacuna sin curar (Boiled beef)	17. 6. 3 Se entiende por carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el "corned beef", pero empleando carne sin curar.
Carne ovina sin curar (Boiled mutton)	17. 6. 4 Se entiende por carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el "corned mutton" pero empleando carne sin curar.
Carne porcina sin curar (Boiled pork)	17. 6. 5 Se entiende por carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el "corned pork" pero empleando carne sin curar.
Mezcla de carnes	17. 6. 6 La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentajes.
Asado vacuno (Roast beef)	17. 6. 7 Se entiende por asado vacuno (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno asada. La humedad del producto libre de grasa no superará el setenta (70) por ciento y las cenizas serán término medio de dos y medio (2,5) por ciento.
Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak)	17. 6. 8 Se entiende por bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifos de músculos psoálicos de vacuno, asados a la plancha.
Bife de vacuno con cebolla	17. 6. 9 Se entiende por bife de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.
Bife tipo hamburgués con salsa blanca o de tomate	17.6.10 Se entiende por conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.
Pecho vacuno (Brisket beef)	17.6.11 Se entiende por pecho vacuno (Brisket beef) a la conserva elaborada con carne vacuna curada

o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte ántero-inferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón. Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños, sólo para completar el peso.

Quijada de vacuno (Ox cheek) 17.6.12 Se entiende por quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

Carne vacuna con papas (Corned beef hash) 17.6.13 Se entiende por carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Carne sazonada (Boeuf assaisonnée) 17.6.14 Se entiende por carne sazonada (Boeuf assaisonnée), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Estofado con salsa (Stewed beef) 17.6.15 Se entiende por estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Carne a la petitoria 17.6.16 Se entiende por carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se le agrega salsa con limón y huevo.

Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys) 17.6.17 Se entiende por guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno, aderezadas con salsa.

Cassoulet 17.6.18 Se entiende por "Cassoulet", una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Ragout 17.6.19 Se entiende por "Ragout", una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Locro 17.6.20 Se entiende por locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo,

se designará locro de trigo.

- | | |
|--------------------------------|---|
| Chili con carne | 17.6.21 Se entiende por chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante. El producto terminado deberá contener no menos de cuarenta (40) por ciento de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca. |
| Cordero a la irlandesa | 17.6.22 Se entiende por cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca). |
| Guiso de cordero (Stewed lamb) | 17.6.23 Se entiende por guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa. |
| Cola de vacuno (Ox tail) | 17.6.24 Se entiende por rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos. Su composición media será: agua, sesenta y cinco (65) por ciento; prótidos, veintitres (23) por ciento; lípidos, ocho (8) por ciento; cenizas, uno (1) por ciento. |
| Albóndigas (Meat risolé) | 17.6.25 Se entiende por albóndiga (Meat risolé), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del cuarenta y nueve (49) por ciento del peso total del producto terminado. |
| Jamón del diablo (Deviled ham) | 17.6.26 Se entiende por jamón condimentado o jamón del diablo (Deviled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón, condimentado con especias, el que podrá ser reemplazado hasta en un cuarenta (40) por ciento por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo. Su composición centesimal media debe ser: humedad, cuarenta y cinco (45) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, treinta y tres (33) por ciento y cenizas, tres (3) por ciento. |

- Lenguas bovinas
(Ox tongues; veal tongues) 17.6.27 Se entiende por lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta y cinco (55) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, veintidós (22) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.
- Lengua de cordero
(Braised lamb tongues) 17.6.28 Se entiende por lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida, que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.
- Lenguas escabechadas
(Pickled tongues) 17.6.29 Se entiende por lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.
- Lengua ovina (Lamb's tongue) 17.6.30 Se entiende por lengua ovina (Lamb's tongue) a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del diez (10) por ciento. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta (50) por ciento; prótidos, veinte (20) por ciento; lípidos, veintiséis (26) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.
- Lenguas porcinas
(Pork tongues, Lunch-tongues o Breakfast tongues) 17.6.31 Se entiende por lenguas porcinas (Pork tongues, Lunch-tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo, en la misma forma que las lenguas de ovinos.
- Picadillo de carne. Definición 17.6.32 Se entiende por picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agrega o no materias grasas.
- Picadillo de carne para

exportación (Minced meat)	17.6.33	Se entiende por picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al treinta (30) por ciento del contenido total y con el agregado de grasa porcina.
Picadillo de sesos	17.6.34	Se entiende por picadillo de sesos a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.
Picadillos y pastas. Declaración de componentes	17.6.35	En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos, deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran. Este tipo de conservas no puede contener menos del treinta (30) por ciento de la materia prima que le da su denominación.
Pasta de carne (Pote meat)	17.6.36	Se entiende por pasta de carne o "paté" de carne (pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.
Pasta de hígado (Paté de foie)	17.6.37	Se entiende por pasta de hígado (Paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.
Pasta de hígado con hongos o con trufas	17.6.38	Se entiende por pasta de hígado con hongos o con trufas a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie), adicionada de no menos de seis (6) gramos de hongos secos por kilogramo de producto elaborado o no menos de ochenta (80) gramos de trufas, según el caso.
Pasta de hígado graso (Paté de foie gras)	17.6.39	Se entiende por pasta de hígado graso (Paté de foie gras) a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.
Adición de almidón a pastas. Humedad	17.6.40	Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del diez (10) por ciento de almidón o féculas ni más del sesenta y ocho (68) por ciento de humedad.
Pasta de lengua (Pote tongue)	17.6.41	Se entiende por pasta de lengua o "paté de lengua" (Pote tongue) la conserva elaborada

con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Pasta de lengua con jamón (Meat and ham)	17.6.42	Se entiende por pasta de lengua con jamón o "paté" de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón que puede ser ahumado o no.
Pasta de pavo con lechón	17.6.43	Se entiende por pasta de pavo con lechón, la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.
Galantina de patitas de cerdo	17.6.44	Se entiende por galantina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdo desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo. En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de diez (10) por ciento.
Chorizos españoles	17.6.45	Se entiende por chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.
Salchicha de Viena, Frankfurt, de "copetín"	17.6.46	Se entiende por conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de "copetín", a las conservas elaboradas con los productos homónimos.
Pollo en escabeche	17.6.47	Se entiende por pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al treinta (30) por ciento del producto terminado.
Pavita en trozos	17.6.48	Se entiende por pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionadas de agar-agar y/o gelatina.
Pavita en escabeche	17.6.49	Se entiende por pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el apartado anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior al cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.
Mondongo a la genovesa	17.6.50	Se entiende por mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno,

cortado en tiras finas o trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

- Mondongo en salsa de tomate 17.6.51 Se entiende por mondongo en salsa de tomate a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.
- Buseca (Ox tripe) 17.6.52 Se entiende por buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado y cocido y guisado.
- Porotos con tocino en salsa de tomate 17.6.53 Se entiende por porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino con el agregado de salsa de tomate cocida.
- Porotos con tocino y salsa blanca 17.6.54 Se entiende por porotos con tocino y salsa blanca a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca. En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.
- Puchero con verdura 17.6.55 Se entiende por puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.
- Tuco 17.6.56 Se entiende por tuco, una conserva elaborada sobre la base de una salsa compuesta de tomate, jugo de carne y vegetales.
- Tuco a la bolognesa (Succo bolognese) 17.6.57 Se entiende por tuco a la bolognesa (Succo bolognese), una conserva elaborada sobre la base de carne triturada finamente, adicionada de tuco.
- Ravioles al tuco 17.6.58 Se entiende por ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos con el agregado de tuco.
- Tallarines con tuco 17.6.59 Se entiende por tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre,

cocidos, con el agregado de tuco.

- Minestrón 17.6.60 Se entiende por minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.
- Relleno de empanadas 17.6.61 Se entiende por relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.
- Ensalada para aperitivo 17.6.62 Se entiende por ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos, con el agregado de vinagre y especias.
- Caldo 17.6.63 Se entiende por caldo a la conserva preparada sobre la base de líquido resultante de la cocción en agua de carne, huesos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.
- Caldo concentrado 17.6.64 Se entiende por caldo concentrado o extracto fluido de carne, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial. Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más de cincuenta (50) por ciento y menos del setenta y cinco (75) por ciento de sólidos totales a la terminación del producto.
- Sopa 17.6.65 Se entiende por sopa a la conserva elaborada sobre la base de caldo con la adición de productos sólidos comestibles de origen animal o vegetal.

Diferentes tipos de semiconservas

- Carne cocida congelada 17.7 Se entiende por carne cocida congelada, una conserva elaborada con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.
- Jamón cocido en latas 17.7.1 Se entiende por jamón cocido en lata, a una semiconserva elaborada con el producto homónimo envasado en hojalata y pasterizado.
- Patitas en vinagre 17.7.2 Se entiende por patitas en vinagre, una semiconserva preparada con patitas de cerdo curadas, cocidas, con el agregado o no de

cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebro y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Diferentes tipos de productos comestibles conservados

Extracto de carne. Definición 17. 8 Se entiende por extracto de carne, al producto conservado elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Extracto de carne de primera calidad

17. 8. 1 Se entiende por extracto de carne de primera calidad el producto que reúna las siguientes características:

- a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles.
- b) (Res. ex-SENASA N° 109 del 21/01/1993). El agua no exceda del veinte (20) por ciento.
- c) El cloruro de sodio no exceda del cinco (5) por ciento.
- d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto, no sean inferiores al siete (7) por ciento.
- e) Se admite menor cantidad de creatina y creatinina, en conjunto, cuando se hallen en proporción con menor cantidad de agua y cloruro de sodio.
- f) El nitrógeno amoniacal no exceda del medio (0,5) por ciento y el nitrógeno total no sea inferior del siete (7) por ciento.
- g) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrinas, albúminas coagulables, derivados de caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Extracto de carne de segunda calidad

17. 8. 2 Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), f) y g) del apartado anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al siete (7) por ciento, pero no menor del cinco (5) por ciento, el agua y el cloruro de sodio no excedan del veintidós (22) y diez (10) por ciento respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Jugo de carne

17. 8. 3 Se entiende por jugo de carne concentrado (Concentrate meat jus), un producto conservado obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de

los próticos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No debe contener sustancias no autorizadas. El extracto seco no debe dar más de quince (15) por ciento de cenizas y éstas no acusarán más del dos y medio (2,5) por ciento de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre dos (2) y cuatro (4) por ciento y la del nitrógeno no será inferior al doce (12) por ciento, ambas calculadas sobre sustancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de treinta y cinco (35) por ciento de albúmina coagulable ni de cuarenta (40) por ciento de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Polvo de carne
(Powder meat)

17. 8. 4 Se entiende por polvo de carne (Powder meat) un producto conservado, elaborado con carne triturada y desecada a la que se le ha extraído la grasa. Una vez molida y terminada se envasa.

Carne soluble

17. 8. 5 Se entiende por carne soluble, un producto conservado obtenido por hidrólisis de carne, ya sea por la acción del calor en medios ácidos o alcalinos, o bien por la digestión de ciertos fermentos. El producto así obtenido es concentrado posteriormente al vacío hasta obtener la consistencia deseada. La carne soluble no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Sopas concentradas

17. 8. 6 Se entiende por sopas concentradas, los productos conservados, elaborados sobre la base de extracto de carne, materias grasas, vegetales, harinas de cereales y aditivos de uso permitido. No deben contener más de dieciséis (16) por ciento de agua, dieciocho (18) por ciento de cenizas, quince (15) por ciento de grasas, ni menos del cuatro y medio (4,5) por ciento de sustancias nitrogenadas. Deben hallarse exentas de gelatina.

Caldo concentrado de huesos

17. 8. 7 Se entiende por caldo concentrado de huesos, el producto conservado, elaborado sobre la base de la concentración de caldo obtenido por cocimiento de huesos.

Mondongo desecado

17. 8. 8 Se entiende por mondongo desecado, al producto conservado preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo, en

bolsas de celofán o continentes similares.