

El Directorio Colegiado de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, en uso de la atribución que le otorga el Artículo 11°, inciso IV, del Reglamento de la ANVS, aprobado por el Decreto N° 3.029, del 16 de julio de 1999, c/c el § 1° del Art. 95° del Reglamento Interno, aprobado por la Resolución N° 1, del 26 de abril de 1999, en reunión realizada el 17 de noviembre de 1999, adopta la siguiente Resolución de Directorio Colegiado y yo, Director-Presidente, determino su publicación.

Art. 1° - Republicar la Resolución N° 362, del 29 de julio de 1999, por haber contenido incorrecciones en el original publicado, en el Diario Oficial de la Unión N° 146-E, Sección 1, página 15, del 2 de agosto de 1999, que entra en vigencia de acuerdo con el anexo de esta Resolución.

Art. 2° - Esta Resolución de Directorio Colegiado entrará en vigencia en la fecha de su publicación.

ANEXO

RESOLUCIÓN 362, DEL 29 DE JULIO DE 1999

El Director-Presidente Sustituto de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, en uso de sus atribuciones, y considerando la necesidad de perfeccionar constantemente las acciones de control sanitario en el área de alimentos y de fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que debe atenerse el Palmito en Conserva, resuelve:

Art. 1° - Aprobar el Reglamento Técnico referente a la Norma de Identidad y Calidad para el palmito en conserva, que consta en el anexo de esta Resolución.

Art. 2° - Las empresas tienen un plazo de 90 (noventa) días, a partir de la fecha de publicación de este reglamento, para adecuarse al mismo.

Art. 3° - El incumplimiento de esta Resolución constituye infracción sanitaria, quedando los infractores sujetos a las penalidades de la Ley N° 6.437, del 20 de agosto de 1977 y demás disposiciones legales aplicables.

Art. 4° - Esta resolución entra en vigencia en la fecha de su publicación, quedando derogadas las disposiciones contrarias.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO QUE FIJA LA NORMA DE IDENTIDAD Y CALIDAD QUE DEBE RESPETAR EL PALMITO EN CONSERVA

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que debe respetar el Palmito en conserva.

1.2.Ámbito de aplicación

Se aplica al palmito en conserva.

2. Descripción

2.1. Definiciones

2.1.1. "Palmito en conserva" es el producto preparado a partir de la parte comestible de palmeras sanas de especies propias para el consumo humano, de las que se haya extraído las partes fibrosas a través de descascarado y corte, inmerso en agua (líquido de cobertura), especias y otros ingredientes, y procesado (acidificado y pasteurizado por calor), en forma apropiada para que el producto quede exento de formas viables de microorganismos capaces de reproducirse en el alimento bajo condiciones normales de almacenamiento, distribución y comercialización, y embalado herméticamente, evitando la entrada de microorganismos y garantizando la esterilidad del producto. Se entiende por porción comestible la yema apical de la palmera y las regiones arriba y abajo de la misma, correspondiendo respectivamente a las hojas blandas en crecimiento (caracterizadas por una estructura heterogénea) y a los tejidos blandos del estipe (caracterizados por una estructura homogénea).

2.1.2. Acidificación artificial de alimentos - es el proceso que consiste en agregar ácidos a alimentos con pH natural alto, cuando preparados en conserva, para su conservación e inhibición de microorganismos.

2.1.3. Lote - es una cantidad de productos fabricados bajo condiciones homogéneas, en un determinado lapso, con la misma materia prima, ingredientes y aditivos.

Nota: En el caso del palmito, el lapso se entiende como 8 (ocho) horas de producción.

2.1.4. Número de lote - es el código atribuido para identificar el lote que permite rastrear las siguientes informaciones: fecha de fabricación, procedencia y características de la materia prima, características de los ingredientes y aditivos utilizados, condiciones específicas de producción, calidad del producto y volumen de producción.

2.1.5. Registro del producto - es el número atribuido a un producto procesado industrialmente, emitido por un órgano de vigilancia sanitaria competente, destinado a comprobar el derecho de fabricación del producto sometido a normas legales y reglamentarias.

2.1.6. Recorrido de inspección - es el formulario que contiene ítems a ser analizados durante una inspección sanitaria, que permitirá evaluar las condiciones sanitarias del establecimiento, los procedimientos de producción, el producto, entre otros aspectos, y si éstos respetan las normas legales y reglamentarias.

2.1.7. Laudo de inspección sanitaria - es un documento técnico-legal que contiene las conclusiones sobre las condiciones sanitarias de determinado establecimiento y las condiciones del proceso industrial recabadas durante el recorrido de inspección.

2.1.8. Licencia, permiso o autorización de funcionamiento - es el documento emitido por la autoridad sanitaria, previa inspección del local, para verificar la conformidad del mismo con las normas legales y reglamentarias.

2.1.9. Cuarentena - es el período mínimo de 15 (Quince) días, tras la pasteurización del producto, destinado a la verificación de problemas y anomalías, mediante pruebas de calidad.

2.2. Presentación

El palmito en conserva se presenta:

2.2.1. En cuanto a su acondicionamiento:

- a) con líquido de cobertura;
- b) con líquido de cobertura y condimentado, cuando se envasa con ingredientes vegetales como cebolla, pimienta y especias, que no excedan el 10% m/m del producto.

.....

4.2.8 Vacío: los embalajes de vidrio o metálicos debe cumplir con los criterios establecidos en el cuadro. Pueden ser utilizados embalajes de vidrio o metálicos diferentes de los presentados siempre que se compruebe por medio de estudios científicos la viabilidad técnica y sean aprobados por la autoridad competente.

CUADRO

Tipo de embalaje	Capacidad	Valor mínimo de vacío
Metálicos	0,5 kg hasta 1 kg 3 kg	254 mmHg 180 mmHg
Vidrio	Hasta 600 ml cierre con tapa metálica tipo "garra-torção"	380 mmHg
	Hasta 600 ml cierre con tapa metálica tipo "abre-fácil"	508 mmHg
	1000 ml cierre con tapa metálica tipo "garra-torção"	559 mmHg
	2350 ml a 3.250 ml cierre con tapa metálica	559 mmHg

