

**NORMA DEF RAC 1108-A**

RES. MD N° 1413/09

ACTUALIZADA 19/12/11

COA N° 8910

# **MINISTERIO DE DEFENSA**



## COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN

RACIONAMIENTO

Alimentos Lácteos

El Comité Superior de Normalización que aceptó la presente norma estaba integrado por:

- Director General de Normalización y Certificación Técnica  
Lic. Alberto Vicente BORSATO
- Director General del Servicio Logístico de la Defensa  
Dr. Carlos LUGONES
- Jefe IV – Logística del Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas  
GrI Br Gustavo Adolfo LANDA
- Director General de Intendencia del Ejército Argentino  
Cnl Enrique STAIGER
- Director General de Intendencia de la Armada Argentina  
Comodoro de Marina Luis CAVOTTA
- Director General de Intendencia de la Fuerza Aérea  
Brig Guillermo PUCCIO

El estudio de los contenidos volcados ha sido realizado por el siguiente personal:

Lic. Andrés KOLESNIK	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
Cnl (R) Rodolfo ACCARDI	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
SM (R) Juan RODIO	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
Tcnl Claudio MOREIRA	(Ejército Argentino)
Lic. Mercedes LIÑEIRO	(Ejército Argentino)
CC Cintia ALBACETTI	(Armada Argentina)
Com Alejandro ALONSO	(Fuerza Aérea Argentina)
SA Luis PRIANO	(Fuerza Aérea Argentina)

**ÍNDICE**

PREFACIO.....	2
INTRODUCCIÓN .....	3
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	4
2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO .....	4
3. DEFINICIONES .....	4
3.1. alimento lácteo .....	4
4. REQUISITOS PARTICULARES .....	5
4.1. Productos lácteos .....	5
4.2. De los alimentos incluidos en la clasificación que no son especificados en la presente norma.....	7
5. ENVASADO .....	7
6. TRANSPORTE .....	8

## **PREFACIO**

El Ministerio de Defensa ha establecido el Sistema de Normalización de Medios para la Defensa, cuyo objetivo es normalizar los productos y procesos de uso común en la jurisdicción en la búsqueda de homogeneidad y el logro de economías de escala.

El Sistema es dirigido por la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica con la asistencia técnica del Comité Superior de Normalización. Está conformado por el Ministerio de Defensa, el Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas y las Fuerzas Armadas.

La elaboración de las normas la realizan Comisiones de Especialistas de las Fuerzas Armadas, las que pueden complementarse con especialistas de otros ámbitos interesados. Las comisiones son presididas y coordinadas por funcionarios de la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica del Ministerio de Defensa.

Toda norma nueva elaborada por la Comisión responsable, es elevada al Comité Superior de Normalización para su "aceptación", quien a su vez la tramita ante el Ministerio de Defensa para su "aprobación".

Toda revisión de una norma vigente es realizada por la Comisión responsable y elevada al Comité Superior de Normalización para su "actualización".

La presente Norma DEF fue aceptada por el Comité Superior de Normalización en su reunión del día 19 de diciembre de 2011 y asentada en el Acta N° 02/11.

El Ministerio de Defensa aprobó la introducción de este documento normativo por Resolución MD N° 1413/09.

## **INTRODUCCIÓN**

La necesidad de adquirir diversos tipos de alimentos, tanto para el abastecimiento de las distintas Unidades Operativas de las Fuerzas Armadas como así también para las Campañas y Operaciones que se llevan a cabo, motiva la confección de Normas DEF que aseguren la calidad de los alimentos a adquirir, su embalaje, transporte y métodos de conservación, siguiendo las exigencias y los lineamientos estipulados en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), y para la presente norma en particular, de los alimentos lácteos.

Para la redacción de esta norma se utilizaron las Especificaciones Técnicas confeccionadas por el Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas para las adquisiciones de la Campaña Antártica como aportes de información específica de esta clase de alimentos.

La presente norma anula y reemplaza a la Norma DEF C 1108.

De las modificaciones introducidas que se presentan respecto de la versión anterior, merece destacarse que:

- Se actualizan Resoluciones.
- Se aplica el formato indicado en la Norma DEF GEN 1-G.

---

## 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

---

La presente Norma DEF establece las consideraciones generales para la determinación de la calidad, transporte y envasado de alimentos lácteos para su uso dentro de la jurisdicción del Ministerio de Defensa.

Las prescripciones contenidas en la presente Norma DEF son de carácter obligatorio dentro de la jurisdicción.

---

## 2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

---

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones válidas y obligatorias para la presente norma. Las ediciones indicadas son las vigentes en el momento de esta publicación. Todo documento es susceptible de ser revisado y las partes que realicen acuerdos basados en esta norma deben buscar las ediciones más recientes.

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| Ley Nº 18.284                | - Código Alimentario Argentino. Sus reglamentaciones, modificatorios y complementarios.   |
| Resolución Mercosur Nº 80/96 | - Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. |
| Resolución SENASA Nº 233/98  | - Buenas Prácticas de Fabricación y Procedimientos Operativos Estandarizados.   |

Las Leyes, Decretos y Resoluciones pueden ser consultados en línea en la página [www.infoleg.gov.ar](http://www.infoleg.gov.ar), o personalmente en la Biblioteca del Congreso de la Nación, Hipólito Yrigoyen 1750, Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1089AAL).

Las Normas DEF pueden ser consultadas en línea en la página web <http://www.mindef.gov.ar/institucional/administracion/buscador-de-normasdef.php>; en la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica del Ministerio de Defensa, Azopardo 250, Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1107ADB), o solicitadas por correo electrónico a la casilla [normalizacion@mindef.gov.ar](mailto:normalizacion@mindef.gov.ar).

**NOTA** Para la adquisición de normas nacionales e internacionales las Fuerzas Armadas deben consultar sobre descuentos especiales contemplados en el Convenio específico celebrado entre el IRAM y el Ministerio de Defensa, en la casilla de correo [normalización@mindef.gov.ar](mailto:normalización@mindef.gov.ar).

---

## 3. DEFINICIONES

---

Para los fines de la presente Norma DEF se aplican las definiciones siguientes:

**3.1. alimento lácteo:** Leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana (referencia Artículo 553 – Capítulo VIII del C.A.A.)

---

## 4. REQUISITOS PARTICULARES

---

### 4.1. Productos lácteos

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 - Capítulo III ("de los productos alimenticios") y Artículos 553 al 642 - Capítulo VIII ("alimentos lácteos").

Por tratarse los alimentos lácteos y sus derivados de alimentos perecederos están sujetos a condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, a fin de preservar la cadena de frío, según lo estipulado en el Artículo N° 157 del C.A.A.

Los productos deberán proceder de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

#### 4.1.1. Temperatura de traslado y entrega

- a. **Leches, ricotas, cremas, mantecas y quesos (blandos y semiduros):** Comprendida entre los 2°C y los 8°C.
- b. **Quesos duros:** Menor a 18°C.

**NOTA** Referencia a Artículos 613 a 635 del C.A.A.

#### 4.1.2. Fecha de elaboración

Todos los productos deberán indefectiblemente presentarse en sus envases originales, y expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración o envasado y el periodo de validez o vencimiento.

La fecha de elaboración / envasado de leches fermentadas, ricotas, mantecas, quesos blandos y quesos semiduros será de cinco (5) días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión, como máximo.

#### 4.1.3. De las leches en particular

- a. **Líquida, entera o parcialmente descremada:** Deberá responder a la definición y las exigencias establecidas en el Artículo 558 Res MSyAS N° 047 del 28.01.98, Capítulo VIII del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 15 días a partir la fecha de entrega.

- b. **Líquida, entera o parcialmente descremada larga vida y/o homogeneizada:** Esterilizada por proceso UAT (Ultra Alta Temperatura) según lo estipula el Artículo 560 bis Res 2270, 14.9.83 del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 120 días a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado (referencia Artículo 560 bis Res 2270, 14.9.83 del C.A.A.)

- c. **Chocolatada entera o parcialmente descremada:** Esterilizada por proceso UAT (referencia Artículo 562 tris Res 2270, 14.9.83 del C.A.A.)

Fecha de vencimiento: ídem leche larga vida.

- d. Entera o descremada en polvo:** Obtenida por deshidratación de leche entera líquida según lo estipulado en Artículo 567 Res 2270, 14.9.83 del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado (referencia Artículo 567 Res 2270, 14.9.83 del C.A.A.).

- e. Condensada:** Obtenida por deshidratación parcial de leche entera líquida adicionada de edulcorantes permitidos (referencia Artículo 573 Res 879, 5.6.85 "del C.A.A.).

Fecha de vencimiento: Mínimo 18 meses a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado (referencia Artículo 573 Res 879, 5.6.85 del C.A.A.).

- f. Fermentada:** Dentro de esta clasificación se encuentra el yogurt entero o parcialmente descremado (referencia Artículo 576 Res MSyAS N° 295 del 14.04.99 del C.A.A.).

Fecha de elaboración y / o envasado: cinco (5) días previos a la fecha de entrega como máximo.

Fecha de vencimiento: mínimo 30 días a partir de la fecha de elaboración, en el envase cerrado.

Las leches esterilizadas UAT deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, provistos de cierre inviolable, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente (referencia Artículo 565 Res 2270, 14.9.83 del C.A.A.)

#### **4.1.4. De la ricota en particular**

Deberá cumplir con los requisitos de obtención, composición y elaboración estipulados en el Artículo 614 Dec 111, 12.1.76 del C.A.A.

Fecha de elaboración y / o envasado: para ricota fresca no envasada al vacío, cinco (5) días previos a la fecha de entrega como máximo.

#### **4.1.5. De la crema de leche en particular**

Deberá ser esterilizada por proceso UAT, pudiendo rotularse larga vida y / o homogeneizada según corresponda (referencia Artículo 585, Res 1276, 19.07.88 del C.A.A.).

Fecha de vencimiento: Mínimo seis (6) meses a partir de la fecha de entrega, en el envase cerrado (referencia Artículo 587, Res 1276, 19.07.88 del C.A.A.).

#### **4.1.6. De las mantecas en particular**

Serán de calidad extra o primera y deberán cumplir con los requisitos de obtención y composición estipulados en el Artículo 596, Res 1276, 19.07.88 del C.A.A.



Fecha de envasado: cinco (5) días anteriores a la fecha de entrega como máximo.

Fecha de vencimiento: mínimo 90 días a partir de la fecha de elaboración.

#### **4.1.7. De los quesos en particular**

Deberán cumplir con los requisitos de obtención, composición y elaboración estipulados en los Artículos 605 al 613 del C.A.A., correspondientes a quesos de pasta muy blanda, blanda, semidura y dura.

Serán de calidad "primera" -89 a 92 puntos (referencia Artículo 610 Dec 111, 12.1.76 del C.A.A.)

Fecha de elaboración / envasado para quesos de pasta muy blanda y blanda: 10 días anteriores a la fecha de entrega.

#### **4.2. De los alimentos incluidos en la clasificación que no son especificados en la presente norma**

Todos los productos pertenecientes a esta clasificación del C.A.A. que no son incluidos en la presente norma por no ser de consumo habitual en las Fuerzas Armadas, deberán ajustarse y cumplir con las definiciones y requisitos que establezca el C.A.A.

Se deberá dejar constancia en el pliego de cláusulas particulares los requisitos a solicitar.

---

### **5. ENVASADO**

---

Todos los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios deben cumplir con las exigencias establecidas en los Artículos 184 a 219 tris. - Capítulo IV "utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios" del C.A.A.

Los envases deberán garantizar la preservación de las formas y características propias del producto, como así también su inviolabilidad.

No deben superar los límites máximos establecidos de migración total y específica de componentes indeseables, tóxicos y contaminantes (referencia artículo 184, anexo 1 del C.A.A.).

Todos los envases y los productos solicitados serán provistos en sus embalajes originales, sin uso y sin retorno, presentando rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por la autoridad competente, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipulan las Resoluciones MERCOSUR GMG RES N° 26/03 "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS", el Art N° 240 (Res. Conj. MSyA 149/05 y sagpyA N° 683/05), el Art N° 244 (Res.2343, 19.4.80) (Ratificado por Res. Conj. MSyA 149/05 y sagpyA N° 683/05) y el Art N° 245 (Res. Conj. MSyA 149/05 y sagpyA N° 683/05) del Capítulo V del C.A.A.

Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados.

El embalaje deberá ser identificado con un rótulo de 20cm de largo por 10cm de alto que deberá contener la siguiente información:

<b>PROVEEDOR</b>	<b>NRO. DE ORDEN DE COMPRA</b>
<b>FECHA DE VENCIMIENTO DEL LOTE</b>	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>
<b>CANTIDAD DE ENVASES (INDICANDO PESO, VOLUMEN, ETC)</b>	

Todos los productos deben cumplir con lo requerido en el Capítulo V del Código Alimentario Argentino referente a las normas para la rotulación y publicidad de los alimentos.

---

## **6. TRANSPORTE**

---

En todos los casos se dará cumplimiento al Artículo 157 (transporte de alimentos perecederos) del C.A.A.

En el caso que la entrega de los productos esté a cargo del proveedor, éste deberá contar con personal propio para realizar la descarga en el lugar de entrega convenido. Además, las cantidades explicitadas serán despachadas por camiones de propiedad o fletados por el proveedor. Dicho flete será por cuenta y riesgo del proveedor.

El transporte de productos refrigerados se efectuará en vehículos especiales, los cuales garanticen una temperatura no superior a los 8°C.

Todos los vehículos destinados al transporte de sustancias alimenticias deben cumplir con lo establecido en el Art.154 bis del Código Alimentario Argentino.