

NORMA DEF RAC 1106-A

RES. MD N° 1413/09

ACTUALIZADA 19/12/11

COA N° 8915

MINISTERIO DE DEFENSA



COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN

RACIONAMIENTO

Alimentos Vegetales

SISTEMA DE NORMALIZACIÓN DE MEDIOS PARA LA DEFENSA

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	5
4. REQUISITOS PARTICULARES.....	5
4.1. Productos vegetales.....	5
4.2. Clasificación.....	6
4.3. De las hortalizas frescas en particular	6
4.4. De las frutas frescas en particular	6
4.5. Vegetales secos, desecados o deshidratados.....	6
4.6. Vegetales congelados	7
5. ENVASADO	7
5.1. Requisitos particulares para hortalizas	8
5.2. Requisitos particulares para frutas.....	8
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 vegetales.

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-1106.

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 vegetales 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 145/83 | - Calidad y regulación de cítricos. |
| Resolución SENASA Nº 297/83 | - Hortalizas - tipificación, empaque y fiscalización. |
| Resolución SENASA Nº 554/83 | - Frutas frescas no cítricas. |
| Resolución SENASA Nº 233/98 | - Buenas Prácticas de Fabricación y Procedimientos Operativos Estandarizados. |
| Resolución SENASA Nº 58/07 | - Identificación de la Mercadería" (modificación de la Resolución SENASA Nº 297/83). |

Las Leyes, Decretos y Resoluciones pueden ser consultados en línea en la página 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.

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.

3. DEFINICIONES

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

3.1. Alimentos vegetales: Con la denominación genérica de Hortaliza, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes puede utilizarse como alimento en su forma natural. La designación de Verduras, se reserva para distinguir las partes comestibles de color verde de las plantas aptas para la alimentación. La denominación de Legumbres, se reserva para designar a las frutas y semillas de las leguminosas. (referencia Artículo 819 – Capítulo XI del C.A.A.).

4. REQUISITOS PARTICULARES

4.1. Productos vegetales

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 819 al 981- Capítulo XI ("alimentos vegetales") del Código Alimentario Argentino (C.A.A.):

Los productos procederán de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

Las hortalizas y frutas deberán presentarse frescas sanas, limpias, libres de tierra, insectos y cualquier otra sustancia extraña. (Referencia Artículos 822, 823 y 881- Capítulo XI del C.A.A. y Resoluciones SENASA N° 297/83, N° 554/83 y N° 145/83).

El proveedor está comprometido a entregar de acuerdo a los grados de selección adjudicados, para cada una de las variedades.

Las tolerancias de grados de selección son las determinadas en el C.A.A..

Cuando por razones justificadas no haya en el mercado alguna calidad solicitada, el organismo receptor podrá aceptar la provisión de otra, que a su solo juicio considere igual o superior.

A tal efecto el proveedor deberá solicitar la autorización al organismo receptor con la debida anticipación.

No se aceptarán cajones/cajas/bolsas que hayan sido rellenos con productos de procedencia y grado de selección diferente a lo solicitado, ni con mercadería denominada de descarte (referencia Artículo 883- Capítulo XI del C.A.A. y Resoluciones SENASA N° 297/83, N° 554/83 y N° 145/83).

El incumplimiento de lo mencionado en el párrafo anterior por parte del proveedor, motivará la no recepción de la mercadería.

4.2. Clasificación

Se entiende por alimentos vegetales la siguiente clasificación:

a) Hortalizas

- Legumbres.
- Tubérculos y raíces.
- Bulbos y tallos.
- Coles.
- Verduras de ensalada.
- Hojas, inflorescencias.

b) Frutas

4.3. De las hortalizas frescas en particular

Sólo se aceptarán hortalizas que sean detalladas en el Capítulo XI ("alimentos vegetales") del C.A.A. Deberán cumplir con las definiciones y requisitos que el Código estipule.

Grados de selección:

- Papa blanca lavada grado N° 2.
- Otras hortalizas grado N° 1.

Defectos y lesiones: según Resolución SENASA N° 297/83.

4.4. De las frutas frescas en particular

Sólo se aceptarán frutas que sean detalladas en el Capítulo XI ("alimentos vegetales") del C.A.A. Deberán cumplir con las definiciones y requisitos que el Código estipule.

4.4.1. Tamaño del producto

Será mediano para todos los casos, según lo estipula el C.A.A. para cada tipo de fruta.

4.4.2. Grado de madurez

El requerido indefectiblemente será el grado de madurez comercial correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica, para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes (referencia Artículo 880- Capítulo XI del C.A.A.).

4.4.3. Grados de selección

Se aceptará solamente grado elegido (o etiqueta verde), según lo estipulado en el Artículo 883- Capítulo XI del C.A.A y Resolución SENASA N° 554/83.

4.5. Vegetales secos, desecados o deshidratados

En los casos de vegetales secos, desecados o deshidratados, se ajustarán a las definiciones y requisitos estipulados en los artículos 167 y 168 del Capítulo III y Artículos 821, 823, 824 y 825 para hortalizas y 879 (Dec 61,17.1.77), 881, 902, 903, 904, 918, 919 y 920 para frutas del Capítulo XI del C.A.A.

4.6. Vegetales congelados

En los casos de vegetales congelados, se ajustarán a las definiciones y requisitos estipulados en los artículos 158bis (Res 357, 02.03.79), 160 y 162 (Res 357, 02.03.79) del Capítulo III del C.A.A.

Las temperaturas de congelación durante todo el período de conservación y hasta la entrega final se mantendrán uniformes y serán las apropiadas para cada tipo de producto (referencia al Artículo 162 (Res 357, 02.03.79), Capítulo III del C.A.A.)

Previo al congelado definitivo de los productos, se coordinará con el organismo receptor la oportunidad para que éste proceda al marcado identificatorio de los envases que los contengan, a fin de evitar, en el momento de recepción, pérdidas de tiempo que puedan interrumpir o alterar la cadena de frío, con el objetivo de indicar el destinatario final del abastecimiento.

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.

Se deberán entregar los productos en los envases indicados en el formulario "sírvese cotizar" de cada licitación en particular, donde se detallan las características del producto.

En caso que el envase no se encuentre específicamente detallado en el pliego, se entregarán en: cajones, cajas de cartón corrugado o bolsas según corresponda a tenor del C.A.A., de hasta 25kg.

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, *Resolución GMC MERCOSUR N° 003/92 Anexo 1*).

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:

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

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.

5.1. Requisitos particulares para hortalizas

Deberán ser cajones, cajas de cartón corrugado o bolsas según corresponda a tenor del C.A.A., de hasta 25kg.

Excepciones:

Tomates en cajones de hasta 10kg.

5.2. Requisitos particulares para frutas

Deberán ser cajones o cajas de cartón corrugado de hasta 25kg.

Excepciones:

Kiwis en cajas de cartón corrugado de hasta 10kg.

Manzanas, duraznos y peras: envueltas individualmente con papel sulfito aceitado y dispuestas en sus envases sobre separadores de cartón corrugado.

6. TRANSPORTE

En los casos que corresponda 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.

Todos los vehículos destinados al transporte de sustancias alimenticias deben cumplir con lo establecido en el Art 154 bis (Resolución Conjunta N° 40/2003 y N° 344/2003) del Código Alimentario Argentino.

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