

**NORMA DEF RAC 1107-B**

RES. MD Nº 63/10

ACTUALIZADA 01/08/14

COA Nº 8905

# **MINISTERIO DE DEFENSA**



## **COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN**

**RACIONAMIENTO**

**Alimentos cárneos y afines**

**PARA CONSULTAS O SUGERENCIAS  
DIRIGIRSE A [normalizacion@mindef.gov.ar](mailto:normalizacion@mindef.gov.ar)**

---

---

**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  
Lic. Lucía KERZUL
- Jefe IV – Logística del Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas  
CL VGM Juan Carlos BAZAN
- Director General de Intendencia del Ejército Argentino  
GB VGM José Eduardo MEDINA
- Director General de Intendencia de la Armada Argentina  
CA Luis Mario DEVINCENTI
- Director General de Intendencia de la Fuerza Aérea  
BR José Enrique D´ANDREA COLL

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

Lic. Andrés KOLESNIK	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
CR (R-Art 62) Rodolfo ACCARDI	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
SM (R-Art 62) Juan RODIO	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
Dis. Ind. Jesica KUBATOV	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
Srta. Carla CHIDICHIMO	(DGNyCT – Ministerio de Defensa)
CN (R-Art 62) Rodolfo PETERS	(DGSLD – Ministerio de Defensa)
TC Humberto CAREDDU	(Estado Mayor Conjunto FFAA)
Lic. Mercedes LIÑEIRO	(Ejército Argentino)
CC Cintia ALBACETTI	(Armada Argentina)
VC Juan GUZZANTI	(Fuerza Aérea Argentina)
SP Luis PRIANO	(Fuerza Aérea Argentina)
CP Pablo TOLOZA	(Fuerza Aérea Argentina)

**ÍNDICE**

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	4
2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO.....	4
3. DEFINICIONES .....	4
4. REQUISITOS PARTICULARES.....	5
4.1. Productos cárneos y afines .....	5
4.2. De las carnes rojas en general .....	6
4.3. De las aves y huevos en general.....	7
4.4. De los productos de pesquería en general .....	8
4.5. De las salazones, embutidos y fiambres en general .....	8
5. ENVASES.....	9
5.1. De los productos refrigerados en particular .....	10
5.2. De los productos congelados en particular .....	10
5.3. Huevos en polvo .....	11
6. TRANSPORTE .....	11
6.1. De productos refrigerados en particular .....	11
6.2. De productos congelados en particular .....	11

## **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 01 de agosto de 2014 y asentada en el Acta N° 01/14.

El Ministerio de Defensa aprobó la introducción de este documento normativo por Resolución MD N° 63/10.

## **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 cárneos y afines.

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 estos tipos de alimentos.

La presente norma anula y reemplaza a la DEF RAC 1107-A.

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

- Se actualizan Resoluciones del ANMAT al CAA.
- Se aplica el formato indicado en la Norma DEF GEN 0001-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 cárneos y afines 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 N° 18.284                | - Código Alimentario Argentino. Sus reglamentaciones, modificatorios y complementarios.   |
| Resolución Mercosur N° 80/96 | - Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. |
| Resolución SENASA N° 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 (Art 247 del CAA):

**3.1. carne:** Parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. Comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena. Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

**3.1. SPRyRS** Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

**3.2. SAGPyA** Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

**NOTA:** Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

---

## **4. REQUISITOS PARTICULARES**

---

### **4.1. Productos cárneos y afines**

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 247 al 519 - Capítulo VI ("alimentos cárneos y afines") con sus respectivos decretos y resoluciones".

Las fábricas y comercios de alimentos, deben cumplir con los requerimientos especificados en el Capítulo II ("condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos") del C.A.A.

En el caso de tratarse de productos perecederos, estarán sujetos a condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, a fin de preservar la cadena de frío, según lo estipula en el Artículo 157 del C.A.A.

En el caso que se soliciten productos congelados, éstos se ajustarán a las definiciones y requisitos estipulados en los artículos 158bis (Resolución N° 357, 02.03.79), 160 y 162 (Resolución N° 357, 02.03.79) del 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 a la verificación de cortes y al marcado identificador de los envases y/o embalajes 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.

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 (Resolución N° 357, 02.03.79), Capítulo III del C.A.A.).

Todos los productos deben cumplir con lo requerido en el Capítulo V del C.A.A. referente a las normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Deberán expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración/envasado y vencimiento de éstos.

Los productos procederán de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia: (referencia al Artículo 258 del C.A.A.).

a) Productos ganaderos: Cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas silvestres.

b) Productos avícolas: Cuando procedan de las aves (carne, huevos).

c) Productos de la pesca: Pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana (referencia Artículo 258 del 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.

#### **4.2. De las carnes rojas en general**

Para los productos tipos vacunos se admitirán solamente productos provenientes de frigoríficos clasificados ciclo 1 o ciclo completo.

Los cortes de carnes rojas bovinas provendrán de animales jóvenes, categoría novillos, con un peso en pie aproximado de 450Kg/500kg.

Los lechones y corderos deberán presentarse libres de vísceras.

Las carnes de cerdo estarán libres de triquinosis.

Cada uno de los cortes dentro de las cajas de envase deben estar rotulados indicando el nombre del corte.

**4.2.1. De las carnes rojas refrigeradas en particular.** La fecha de elaboración no podrá ser anterior a 30 días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión.

La temperatura de traslado y recepción de todos los productos refrigerados deberá hallarse comprendida entre los 0°C y los 4°C.

**4.2.2. De las carnes rojas congeladas en particular.** Un producto se considera congelado, cuando la totalidad del producto presenta una temperatura de - 18°C o inferior.

Las carnes, se traten de cortes específicos o animales enteros que se sometan a congelación, deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y su contenido microbiano inicial deberá asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo -referencia artículo 162 (Resolución N° 357, 02.03.79) del C.A.A.).

Las hamburguesas congeladas deberán reunir los siguientes requisitos: Peso unitario entre 80g y 85g. Proteínas 13g. Grasas totales 12g (máximo). Grasas saturadas 6,1g (máximo). Grasas trans 0,6g (máximo). Fibra alimentaria 0,7g. Sodio 490mg. Carbohidratos 0g.

**NOTA** La tolerancia para todos dichos parámetros será de  $\pm 5\%$ .



### **4.3. De las aves y huevos en general**

Las aves deberán presentarse desplumadas, evisceradas y perfectamente limpias. - referencias Art N° 256 (Resolución N° 314, 05.03.85) y Art N° 257 del C.A.A.).

No se aceptarán aquellos huevos que presenten algunas de las imperfecciones citadas en el Artículo 496 del C.A.A.

Se deberán cumplimentar los grados de selección requeridos en los pliegos para cada una de las variedades.

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

**4.3.1. De los pollos en particular.** Grado de selección: Calidad primera, 10 unidades por caja.

Peso aproximado por unidad: 2kg.

Temperatura del producto congelado: -15°C como máximo sin excepción.

Fecha de elaboración y/o envasado: Siete (7) días como máximo previo a la fecha de entrega.

### **4.3.2. De los pavos y pavitas en particular**

Grado de selección: Calidad primera.

Peso aproximado por unidad: de 5kg a 7kg.

Temperatura del producto congelado: -15°C como máximo sin excepción.

Fecha de elaboración y/o envasado: Siete (7) días como máximo previo a la fecha de entrega.

### **4.3.3. De los huevos frescos en particular**

Deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 491 y 492 del C.A.A.

El grado de selección: Grado "B"

Peso mínimo: 55g (Referencia Artículo 492, inciso 2 del C.A.A.).

Temperatura del producto refrigerado: Deberá ajustarse a lo establecido en el artículo 492 y 499 del C.A.A.

Fecha de elaboración y/o envasado: siete (7) días como máximo previo a la fecha de entrega.

**4.3.4. De los huevos en polvo en particular.** Deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 516 al 519, capítulo VI del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 12 meses.

#### **4.4. De los productos de pesquería en general**

Los productos de la pesca deben rotularse para su entrega con su denominación correcta (referencia Art N° 270 del C.A.A.).

**4.4.1. De los pescados en particular.** Los filets de pescado que ingresen, deberán estar amparados por certificado sanitario para consumo interno emitido en establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA) (referencia Art N° 272 el C.A.A.).

Peso del filet: entre 150g y 300g.

Fecha de elaboración de pescados congelados: Máximo 30 días corridos previos a la fecha de entrega. Se deberá presentar al momento de la entrega un certificado en el que conste la fecha de elaboración y/o envasado de los productos.

**4.4.2. De otros productos de pesquería.** Todos los productos de pesquería deben cumplir con lo establecido en los Artículos 270 al 277, Capítulo VI del C.A.A.

#### **4.5. De las salazones, embutidos y fiambres en general**

Se entiende por salazones, las conservas de productos cárneos hechas con sal-referencias Art N° 286 (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA y N° 414/2005).

Deben cumplir los requisitos establecidos en el Art N° 286 bis (Resolución Conjunta N° SPReI N° 178/2012 y SAGyP N° 714/2012) y en los Art 287 al 301 del C.A.A.

Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente (Referencia Artículo 303, Capítulo VI del C.A.A.).

Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos (Referencia Artículo 309, Capítulo VI del C.A.A.).

La presentación del producto se efectuará al peso o por pieza según requerimiento.

La fecha de elaboración no podrá ser anterior a 30 días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión.

La temperatura de traslado y entrega de estos productos deberá hallarse comprendida entre los 0°C y 6°C sin excepciones.

Los chacinados deben cumplir los requisitos establecidos en los Art N° 316 al 323 bis (Resolución Conjunta SPyRS N° 056 y SAGPyA N° 250, 30.05.00) del C.A.A.

**4.5.1. De los chorizos frescos en particular.** Los chorizos blancos frescos, estarán elaborados sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno, carne de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido (referencia artículo 327 del C.A.A.).

Las piezas tendrán una longitud de 10cm a 15cm cada una y estarán separadas entre si por una atadura de forma de construir ristras o ganchadas.

Cumplirán los siguientes requisitos: 60% de carne magra de cerdo, 20% de carne magra vacuna, 9% tocino de cerdo y 7% de tocino vacuno. Se admitirá solamente un 5% de exceso de grasa, ya sea de cerdo o de vacuno.

Peso mínimo: Aproximadamente 120 gramos por unidad.

**4.5.2. De otras salazones, embutidos y fiambres.** Todos los productos incluidos en esta clasificación deben cumplir con lo establecido en los Artículos 278 al 360 sexto (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007), Capítulo VI del C.A.A.

---

## 5. ENVASES

---

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 -referencia Artículo 162 (Resolución N° 357, 02.03.79) del C.A.A.).

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 el SENASA, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipulan las Resoluciones MERCOSUR GMG RES N° 26/03" REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN 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.

Deberán presentar rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por el SENASA, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipula el apartado 6.6. del Anexo "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS", Capítulo V del C.A.A.

No superarán los límites máximos establecidos de migración total y específica de componentes indeseables, tóxicos y contaminantes (referencia Artículo 184 - (Resolución N° 412, 26.03.86), Anexo 1 del C.A.A.).

El embalaje que contenga más de un producto 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>	

### **5.1. De los productos refrigerados en particular**

Las carnes rojas deberán estar envasadas en bolsas plásticas de 40 micrones. En el caso de productos envasados al vacío, se utilizarán bolsas retractiles tipo CRYOBAC BDF (medidas de higiene y seguridad).

Cada uno de los cortes dentro de las cajas de envase, deben estar rotulados indicando el nombre del corte.

Los envases deben presentar un micronaje tal que soporten el peso de los cortes o productos, permitiendo su manipuleo y tratamiento de movimientos para su traslado, sin presentar roturas y/o deformaciones.

El contenido de cada bolsa será por corte unitario, a excepción de los chorizos que será de 5kg por bolsa aproximadamente.

Los pollos serán entregados en cajas de cartón con envoltorio interno de nylon, conteniendo los menudos en bolsas

Los pescados serán entregados en envases aprobados por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería (SENASA), que garantice el transporte o acarreo del producto en perfecta condiciones de conservación e higiene, que evite el contacto directo del producto con el exterior y en cantidades que no sobrepasen los 5kg de producto.

Dentro de las cajas o cajones en los que son provistos, los filets deberán estar envueltos en láminas de polietileno de baja densidad, de marca aprobada por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería (SENASA).

Los embutidos frescos estarán envasados al vacío.

### **5.2. De los productos congelados en particular**

Para la recepción de todos los productos congelados se requerirá una temperatura no mayor a -18°C (Artículo 162 (Resolución N° 357, 02.03.79), Capítulo III del C.A.A.) y certificado del SENASA original que ampare la cantidad de kilogramos que se entregan.

Para las carnes rojas, los productos congelados deberán estar envasados al vacío sin excepción. Deberán estar envasadas en bolsas plásticas de 100 micrones de espesor, acondicionados en cajas de cartón corrugado con una resistencia mayor a 15lbs por pulgada cuadrada de carga de rotura, las que serán zunchadas con dos (2) sunchos

plásticos transversales y uno longitudinal, con indicación bien visible de su contenido bruto y neto en kilos y la denominación del corte que contiene en idioma castellano.

Las hamburguesas se presentarán en su envase original y con envoltorio plástico por dos unidades con separadores.

### **5.3. Huevos en polvo**

Los huevos en polvo se presentarán en bolsas de 1kg a 5kg.

---

## **6. TRANSPORTE**

---

En todos los casos, el vehículo de transporte deberá contar con termógrafos de control y registro de temperaturas, con el fin de verificar la correcta cadena de frío desde su origen al destino final (Referencia Artículo 157 del C.A.A.).

En todos los casos se dará cumplimiento al Artículo 259 (movilidad en perfectas condiciones de higiene y seguridad) del C.A.A.

Los vehículos de transporte deberán estar autorizados por la autoridad competente

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.

### **6.1. De productos refrigerados en particular**

El transporte se efectuará indefectiblemente en vehículos especiales, los cuales garanticen una temperatura no superior a los 6°C o la requerida para cada caso en particular.

### **6.2. De productos congelados en particular**

El transporte se efectuará indefectiblemente en vehículos especiales con equipos apropiados que puedan garantizar el mantenimiento de la temperatura adecuada (-18°C) -referencia Artículo 162 (Resolución N° 357, 02.03.79) del C.A.A.