

MINISTERIO DE DEFENSA



COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN

RACIONAMIENTO

Condimentos para Alimentos

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 considerados como condimentos	5
4.2. De los condimentos vegetales	5
4.3. De los hongos comestibles	5
4.4. De los fermentos, levaduras y derivados	5
4.5. De la sal y sales compuestas	5
4.6. De las salsa, aderezos o aliños	5
4.7. De las sustancias aromatizantes	6
4.8. De los vinagres	6
4.9. De los alimentos incluidos en la clasificación que no son especificados en la presente norma	6
5. ENVASADO	6
6. TRANSPORTE	7

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° 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 condimentos para alimentos.

La presente norma anula y reemplaza a la Norma DEF C 1122.

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 los condimentos para alimentos 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, 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. condimentos: Sustancias alimenticias que se utilizan para sazonar, mejorar o realzar el gusto de los alimentos, haciéndolos más apetitosos, más digeribles, para conservarlos mejor o aun, para complementar o lograr armonía culinaria entre todos los ingredientes de la preparación sin alterar el sabor natural de lo que se cocina.

4. REQUISITOS PARTICULARES

4.1. Productos considerados como condimentos

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 1199 al 1338 Capítulo XVI ("Correctivos y Coadyuvantes").

Los productos procederán de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

4.2. De los condimentos vegetales

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1199 a 1201bis, Capítulo XVI del C.A.A.

4.3. De los hongos comestibles

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1249 (Dec 748, 18.3.77) a 1254, Capítulo XVI del C.A.A.

4.4. De los fermentos, levaduras y derivados

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1255 a 1263, Capítulo XVI del C.A.A.

4.5. De la sal y sales compuestas

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1264 a 1275, Capítulo XVI del C.A.A.

4.6. De las salsa, aderezos o aliños

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 1279, Capítulo XVI del C.A.A.

Con la denominación de Salsa, Aderezo o Aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.

4.6.1. De las mayonesas

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1280 y 1281, Capítulo XVI del C.A.A.

4.6.2. De los ketchup

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 1284, Capítulo XVI del C.A.A.

4.6.3. De las mostazas

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1285 y 1286, Capítulo XVI del C.A.A.

4.7. De las sustancias aromatizantes

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 1298, Capítulo XVI del C.A.A.

Con la denominación genérica de Aditivos aromatizantes o Saborizantes, se entienden los preparados que contienen los principios sávido-aromáticos de una planta o parte de ella y las sustancias artificiales de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

4.8. De los vinagres

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 1328 (Res. 80, 13.1.82), Capítulo XVI del C.A.A.

Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc), deberán venderse con el nombre que especifique su origen.

4.9. 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 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, 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.

6. TRANSPORTE

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 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 del Código Alimentario Argentino.