

**NORMA DEF RAC 1106-B**

RES. MD Nº 1413/09

ACTUALIZADA 01/08/14

COA Nº 8915

# **MINISTERIO DE DEFENSA**



## **COMITÉ SUPERIOR DE NORMALIZACIÓN**

**RACIONAMIENTO**

Alimentos vegetales

**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 .....	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 .....	7
4.6. Vegetales congelados .....	7
5. ENVASADO.....	8
5.1. Requisitos particulares para hortalizas.....	9
5.2. Requisitos particulares para frutas .....	9
6. TRANSPORTE.....	9

## **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° 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 RAC 1106-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 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 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° 145/83	- Calidad y regulación de cítricos.
Resolución SENASA N° 297/83	- Hortalizas - tipificación, empaque y fiscalización.
Resolución SENASA N° 554/83	- Frutas frescas no cítricas.
Resolución SENASA N° 233/98	- Buenas Prácticas de Fabricación y Procedimientos Operativos Estandarizados.
Resolución SENASA N° 58/07	- Identificación de la Mercadería" (modificación de la Resolución SENASA N° 297/83).

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. 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 – (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) – Capítulo XI del C.A.A.).

**3.2. SPRyRS:** Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias.

**3.3. SAGPyA:** Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

---

### 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 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) al 981 (Decreto N° 112, 12.01.76) Capítulo XI ("alimentos vegetales") del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) con sus respectivos decretos y resoluciones.

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 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) y 823 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013).

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 887 y Resoluciones SENASA N° 297/83, N° 554/83 y N° 145/83). - Capítulo XI del C.A.A. Artículo 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013).

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 y su modificación por Resolución N° 58/2007.

#### **4.4. De las frutas frescas en particular**

Sólo se aceptarán frutas que sean detalladas en el Artículo 887 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) 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 (Artículo 887 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013).

**4.4.3. Grados de selección.** Se aceptará solamente grado elegido (o etiqueta verde), según lo estipulado en el Artículo 887penta (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Capítulo XI del C.A.A y Resolución SENASA N° 554/83 y sus modificatorias por Resolución N° 43/1986 y 38/2011.

#### **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 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 823 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 824 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 842 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 843 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) para hortalizas y 879 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 881 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 902 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 903 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 903 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 904 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 904bis (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 904tris (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 905 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 906 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 907 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 908 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 909 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 909bis (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 909tris (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 909quater (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 910 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 911, 911bis (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 911tris (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 912 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 913 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 914 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 915 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 916 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013), 916bis (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) 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 (Resolución N° 357, 02.03.79), 160 y 162 (Resolución N° 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 (Resolución N° 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 (Resolución N° 412, 26.3.86) a 219tris. (Resolución Conjunta N° 21/03 y N° 249/03) 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 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.

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.

### **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 154bis (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.