

Resolución Conjunta SPRRS N° 104/2005 y SAGPA N° 414/2005 (BO 16/06/2005)

Buenos Aires, 10/6/2005

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-8397-01-8 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se inician a raíz de las solicitudes de los sectores vinculados a la producción porcina en las que exponen la situación actual respecto de los derivados del cerdo, en la que productos de diferente calidad, incluso con agregado de sustancias amiláceas y extensoras, llevan la misma denominación, lo cual perjudica a los consumidores y tiene un efecto contraproducente en toda la cadena de valor, desde la industrialización hasta la producción.

Que la Resolución SENASA N° 395/03, publicada en el Boletín Oficial del 20 de agosto de 2003, otorga a los elaboradores de jamones, paletas y lomos de cerdo cocidos, un plazo de 120 días para que adecuen la formulación de sus productos de manera que no incluyan sustancias amiláceas y aislados proteínicos de soja.

Que se han recibido propuestas de modificación del Capítulo VI "Alimentos Cárneos y Afines" del Código Alimentario Argentino, de AAPP, CAICHA (Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines) y UNICA (Unión de la Industria Cárnica Argentina), respecto de los parámetros de calidad de jamones cocidos, paletas cocidas, fiambres cocidos, y otros.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) en la Reunión del 3,4 y 5 de diciembre de 2003, (ACTA N° 60) solicitó opinión al Consejo Asesor de dicha comisión (CONASE), quien elaboró una propuesta.

Que el Consejo Asesor de la CONAL recomienda la participación de los representantes de las Cámaras del sector en la próxima reunión de este consejo.

Que la Comisión Nacional de Alimentos, habiendo evaluado los antecedentes, acordó las especificaciones de los productos jamón cocido, paleta cocida, lomo de cerdo cocido y fiambre de cerdo cocido, tal como consta en el acta N° 62 de la Reunión Plenaria de julio de 2004.

Que resulta necesario establecer nuevos parámetros de calidad y denominaciones de los productos jamón cocido, paleta cocida, lomo de cerdo cocido y fiambre de cerdo.

Que a estos fines es imprescindible la modificación de los artículos 286, 294, 296 y 354 del Código Alimentario Argentino y la incorporación de los artículos 286 bis, 297 bis y 360 bis al mencionado ordenamiento administrativo.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

Artículo 1° — Modifícase el Artículo 286 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 286 - Considérase como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; paleta de cerdo cocida, panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados; lomo de cerdo cocido. Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
SALAZONES CRUDAS		
ACIDULANTE		
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3)
200	Acido sórbico	0.02(6)
201	Sodio sorbato de	0.02(6)
202	Potasio sorbato de	0.02(6)
203	Calcio Sorbato de	0.02(6)
AROMATIZANTE/ SABORIZANTE		
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
ESTABILIZANTE		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0,5(9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0,5(9) (11)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) (11)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9) (11)
452ii	Potasio metafosfato de, polifosfato	0,5(9) (11)
SALAZONES COCIDAS		
ACIDULANTE		
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
AROMATIZANTE/ SABORIZANTE		
COLORANTE		
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s
160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
ESTABILIZANTE		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0.5(9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0.5(9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0.5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0.5(9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0.5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0.5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0.5(9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0.5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0.5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio metafosfato de, polifosfato	0.5(9)

	ESPESANTE	
400	Acido Alginico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glitámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA: (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(6) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en productos solos o en sus mezclas, expresado como ácido sórbico. (Ausencia en la masa).

(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.

(10) Sólo en superficie.

(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola.

Artículo 2° — Incorpórase al capítulo VI, "Alimentos Cárneos y Afines", del Código Alimentario Argentino el Artículo 286 bis, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 286 bis: Las salazones cocidas deberán responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gramos

Staphylococcus coagulasa positivo: menor a 100 UFC / g

Escherichia coli: menor a 10 UFC / g

Escherichia coli O157:H7: Ausencia en 25 gramos

Salmonella: ausencia en 25 gramos

Coliformes totales: menor a 100 UFC / g

Hongos y levaduras: menor a 1000 UFC / g

Clostridium sulfito reductores: menor a 100 UFC / g

Artículo 3° — Modifícase el Artículo 294 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 294 - Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 4,65

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Artículo 4° — Modifícase el Artículo 296 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 296 - Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

La paleta de cerdo cocida deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5% expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 5

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Artículo 5° — Incorpórase al Capítulo VI, "Alimentos Cárneos y Afines", del Código Alimentario Argentino el Artículo 297 bis, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 297 bis - Se entiende por lomo de cerdo cocido, una salazón preparada con músculos psoálicos de cerdo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

El lomo de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 4,5

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Artículo 6° — Modifícase el Artículo 354 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 354 - Se entiende por Chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición, los siguientes: Arrollado criollo, Burzot, Cima, Chinesco, Fantasía, Fiambre de cerdo cocido, Florentina, Galantina, Galantina a la francesa, Galantina de cabeza, Galantina de lengua, Galantina de lengua forrada, Galantina italiana, Galantina ojo de rey, Galantina panceta arrollada, Galantina tres en uno, Galantina vienesa, Lechón arrollado, Matambre arrollado, Picadillo de jamón Queso de cerdo, Queso de cerdo alemán, Queso de cerdo alemán colorado, Rulada.

Artículo 7° — Incorpórase al capítulo VI, "Alimentos Cárneos y Afines", del Código Alimentario Argentino el Artículo 360 bis, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 360 bis - Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada. En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

Puede contener proteínas de soja agregada según el límite para chacinados.

Relación Humedad/proteínas: 6,5

Almidón agregado según el límite para chacinados.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gramos

Staphylococcus coagulasa positivo: menor a 100 UFC / g

Escherichia coli: menor a 10 UFC / g

Escherichia coli O157:H7: ausencia en 25 gramos

Salmonella: ausencia en 25 gramos

Coliformes totales: menor a 100 UFC / g

Hongos y levaduras: menor a 1000 UFC / g

Clostridium sulfito reductores: menor a 100 UFC / g

Artículo 8° — La presente resolución entrará en vigencia a los sesenta (60) días corridos de su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 9° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Graciela Z. Rosso. — Miguel S. Campos.