

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 107/2007 y 4/2007

Modificación.

Bs. As., 26/7/2007

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-5436-06-2 del registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA y,

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) regula la composición de los chacinados no embutidos en los Artículos 308, 323 bis, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 360 bis, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376 y 377.

Que la Resolución Conjunta N° 104/05 SPRyRS y N° 414/05 SAGPyA modificó los Artículos 286, 294, 296 y 354, incorporó los Artículos 286 bis, 297 bis y 360 bis y estableció que los productos que no respondan a las exigencias del C.A.A. para jamón cocido, paleta de cerdo cocida y lomo de cerdo cocido, deberán rotularse como "fiambre de cerdo cocido", con el objeto de reglamentar determinados productos existentes en el mercado.

Que no obstante la mencionada Resolución las designaciones de productos no contemplan todas las categorías de chacinados de posible elaboración.

Que es conveniente establecer nuevas categorías de "Fiambre de cerdo cocido" de modo tal que cada corte anatómico del cerdo pueda elaborarse como chacinado cocido.

Que resulta necesario establecer nuevos parámetros de calidad y denominaciones de los productos: "Fiambre cocido de pata de cerdo", "Fiambre cocido de paleta de cerdo", "Fiambre cocido de lomo de cerdo", "fiambre cocido de... (nombre/s de la/ s especie/s) para emparedados".

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) en la Reunión Plenaria del 5, 6 y 7 de julio de 2006 acordó el proyecto presentado por el grupo de trabajo de fiambres, tal como consta en el Acta N° 70.

Que la Comisión Nacional de Alimentos en la Reunión Plenaria de 21, 22 y 23 de noviembre de 2006, habiendo evaluado las presentaciones realizadas, ratificó lo acordado en el Acta N° 70 aprobando el proyecto sin modificaciones, como se consigna en el Acta N° 72.

Que a estos fines es imprescindible la modificación del Artículo 354 del Código Alimentario Argentino y la incorporación de los artículos 360 tris, 360 quáter, 360 quinto y 360 sexto 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,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese 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 cocido de pata de cerdo. Fiambre cocido de paleta de cerdo, Fiambre cocido de lomo de cerdo, Fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados, 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".

Art. 2º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 360 tris, que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 tris: Se entiende por 'Fiambre cocido de pata de cerdo', el chacinado cocido no embutido elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El 'Fiambre cocido de pata de cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa

Relación Humedad/Proteínas: 6.5".

Art. 3º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 360 quáter, que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 quáter: Se entiende por 'Fiambre cocido de paleta de cerdo', el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El 'Fiambre cocido de Paleta de Cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa".

Art. 4º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 360 quinto, que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 quinto: Se entiende por 'Fiambre cocido de lomo de cerdo', al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoáticos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El 'Fiambre cocido de Lomo de Cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa".

Art. 5º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 360 sexto, que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 360 sexto: Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida y sometido a cocción.

De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será 'fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados' debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad.

Este producto deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/proteínas: máx 8.

Azúcares totales máximo: 3% expresado como glucosa".

Art. 6º — La presente resolución entrará en vigencia a los SESENTA (60) días corridos de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 7º — Regístrese, comuníquese por intermedio de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA a todas las Jurisdicciones Sanitarias, a la Asociación Argentina Productores de Porcinos (AAPP), a la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines (CAICHA), a la Unión de la Industria Cárnica Argentina (UNICA), a la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA) y a la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL). Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Carlos A. Soratti. — Javier M. de Urquiza.