

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

y

Secretaría de Comercio Interior

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Resolución Conjunta 66/2011 y 16/2011

Apruébase el Protocolo de Calidad para el Jamón Crudo Argentino.

Bs. As., 3/2/2011

VISTO el Expediente N° S01:0444951/2010 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS PUBLICAS, la Resolución Conjunta 123/2010 y 856/2010 de la SECRETARIA DE POLITICAS REGULACION E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, y

CONSIDERANDO:

Que la exigencia de los consumidores respecto de la calidad de los alimentos, se ha elevado en virtud de la mayor información disponible así como de la diversidad de productos ofrecidos en el mercado.

Que se debe ponderar la excelente calidad del jamón crudo que se produce en la República Argentina con atributos y autenticidad vinculadas al origen, prácticas de producción y sistemas que aseguran su calidad.

Que por la Resolución Conjunta citada en el visto se incorporaron al Código Alimentario Argentino las categorías para "Pernil de Cerdo", "Jamón Crudo", "Jamón Crudo Reserva" y "Jamón Crudo Argentino".

Que dicha Resolución establece que el "Jamón Crudo Argentino" es la salazón elaborada exclusivamente con perniles de cerdos nacidos y criados en el territorio nacional debiendo cumplir con cada una de las exigencias establecidas en el Protocolo técnico específico, y un plazo de estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) certificado en el marco de la Resolución del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA N° 280/01.

Que a efectos de garantizar a los consumidores que el Jamón Crudo Argentino presenta efectivamente atributos de valor diferenciado, es necesario establecer un sistema de gestión e identificación a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Que la calidad de la materia prima es fundamental para la obtención de un producto final diferenciado, motivo por el que se considera conveniente establecer requisitos desde la producción primaria.

Que definir los requisitos de calidad para el Jamón Crudo Argentino contribuirá a evitar fraudes y distorsiones en el mercado en relación con otros productos porcinos que pudiesen no responder a las expectativas del consumidor.

Que el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Secretario de Comercio Interior acordaron aprobar un Protocolo de Calidad para el Jamón Crudo Argentino que identifique los atributos diferenciales a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Que la Secretaría de Comercio Interior ha realizado diversas reuniones con la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines —CAICHA—, la Unión de la Industria Cárnica Argentina —UNICA—, la Asociación Argentina Productores de Porcinos —AAPP— y representantes del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca con el objetivo de acordar el Protocolo de Calidad para el Jamón Crudo Argentino.

Que en virtud de lo señalado, corresponde establecer los requisitos, recaudos y demás condiciones de producción, faena, transporte, elaboración y control para el Jamón Crudo Argentino.

Que debido a las directivas impartidas por el Gobierno Nacional en materia de contención del gasto público, la presente medida no implica costo fiscal alguno.

Que la Dirección de Legales del Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, ha tomado la intervención que le compete.

Que la Dirección de Legales del Área de Comercio Interior, dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, ha dictaminado favorablemente.

Que el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca es competente para el dictado de la presente medida, de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 1366 de fecha 1 de octubre de 2009.

Que el Secretario de Comercio Interior es competente para el dictado de la presente medida de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 2102 de fecha 4 de diciembre de 2008.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

y

EL SECRETARIO DE COMERCIO INTERIOR

RESUELVEN:

Artículo 1º — Apruébase el Protocolo de Calidad para el Jamón Crudo Argentino, que como Anexo I, forma parte integrante de la presente medida.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Lorenzo R. Basso. — Mario G. Moreno.

ANEXO I

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA EL JAMON CRUDO ARGENTINO

A. PRODUCCION PORCINA:

1. IDENTIFICACION DE LOS ANIMALES

Los animales deberán estar identificados mediante una codificación por lote que permita la trazabilidad a lo largo de la vida del animal así como de la elaboración y comercialización del producto objeto de esta normativa.

El productor deberá demostrar que los cerdos fueron nacidos y criados en la República Argentina.

2. BUENAS PRACTICAS DE PRODUCCION PORCINA

Los establecimientos productores de porcinos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Producción Porcina.

3. ALIMENTACION

La dieta estará basada en el suministro de maíz y soja de producción nacional, incorporando en la etapa final del engorde aceite de girasol en una proporción no inferior al 1% del alimento. La alimentación del cerdo deberá ser complementada con los aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales que sean necesarios a fin de proporcionar dietas balanceadas, que suministren la energía, proteínas, ácidos grasos esenciales, minerales y vitaminas que cubran los requerimientos nutricionales del cerdo.

B. FAENA Y DESPOSTE

Las canales o medias canales deberán ser identificadas individualmente con la codificación del lote de sacrificio que estará relacionada con la codificación de los animales de los cuales provienen de forma tal de mantener el trazado del producto.

Asimismo, las piezas deberán ser identificadas de forma tal de correlacionarlas con la canal o media canal de la cual proceden.

Los establecimientos faenadores y/o despostadores deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

C. ELABORACION DEL JAMON CRUDO ARGENTINO (JCA)

1. ALCANCE

El presente protocolo establece las características y atributos de calidad que debe reunir el Jamón Crudo Argentino, sin perjuicio de la normativa sanitaria y otras disposiciones específicas vigentes que se deban cumplir en la producción y comercialización de estos productos.

2. DEFINICIONES

Quebrado (del pernil): Acción mecánica sobre el pernil, que debe romper la cápsula de la rodilla, que contiene al líquido sinovial.

Secado: Etapa del proceso de elaboración de salazones secas, en la que se somete el producto a temperaturas entre DIECISEIS GRADOS CENTIGRADOS (16° C) y VEINTIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (28° C), buscando la homogenización de concentración de sales y el agua contenida en el mismo.

Estucado: Cobertura que recibe el jamón cuando se pretende "frenar" el proceso de secado. Este se hace cubriendo la superficie de intercambio del jamón con una pasta hecha con grasa fundida y fécula. Con esto se logra, además de retardar el secado, homogeneizar la humedad y el color dentro de la pieza.

3. REQUISITOS GENERALES

La empresa elaboradora de Jamón Crudo Argentino deberá tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC - HACCP) desde la recepción de la materia prima hasta la obtención del producto terminado.

Las características de transporte y almacenamiento deberán respetar lo establecido en el sistema de aseguramiento de la inocuidad y calidad propuesto así como la normativa específica vigente.

En lo que respecta al sistema de trazabilidad, la empresa deberá demostrar el cumplimiento de la misma. Para esto se debe adoptar una modalidad de codificación a criterio del elaborador, que permita trazar el producto hasta la materia prima con la cual se elaboró.

Las piezas destinadas a la elaboración de JCA deberán estar identificadas en forma individual, previo a su entrada en el proceso de elaboración, en forma inviolable, indeleble y legible que permita correlacionarla con el lote de sacrificio del que proceden.

4. REQUISITOS ESPECIFICOS

4.1. Características de la materia prima

La materia prima (pernil de cerdo) deberá proceder de cerdos sanos que den cumplimiento con las exigencias de producción y faena establecidas por la presente normativa para la elaboración de JCA.

Se deberá trabajar con animales cuyas características aseguren homogeneidad en la calidad de la carne y un controlado porcentaje de magro.

La materia prima deberá provenir de productores primarios y/o faenadores y/o despostadores que cuenten con la debida aprobación y certificado sanitario del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), organismo descentralizado del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Además, la empresa elaboradora de jamones deberá auditar a sus proveedores en lo referente a Buenas Prácticas de Producción Porcina y/o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) según corresponda.

Se aceptarán solamente las patas traseras de cerdos capones o hembras sin servicio, no las de chanchas y/o padrillos.

Las piezas presentarán un peso mínimo de DIEZ KILOGRAMOS (10 kg).

La temperatura de los jamones al momento de la recepción será menor a CINCO GRADOS CENTIGRADOS (5° C) en el núcleo de la pieza.

Si la temperatura se encuentra entre los CINCO GRADOS CENTIGRADOS (5° C) y los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7° C) y el resto de las características (pH - peso - sensoriales) de la carne a recibir es aceptable, se podrá destinar a producción, siempre que en forma rápida se refrigere y se realice una posterior reinspección cuando haya alcanzado la temperatura adecuada.

Si la temperatura de recepción es superior a los SIETE GRADOS CENTIGRADOS (7° C), no se podrá ingresar al establecimiento para la elaboración de este producto.

El pH debe ser entre CINCO CON OCHO (5,8) y SEIS CON UNO (6,1).

No se aceptarán piezas que se encuentren fuera de este rango. El pH se tomará en el músculo semimembranoso, que figura en el gráfico como SM.

Todos los parámetros antes mencionados deberán estar debidamente registrados.

Parámetros sensoriales:

PARAMETRO	CARACTERISTICA	OBSERVACION
-----------	----------------	-------------

Textura y otras características de la carne	Firme, adherida entre músculos y al hueso. Sin hematomas y/o quebraduras	Evaluada a la temperatura de Recepción
---	--	--

Textura de la grasa	Firme, de aspecto sólido, no aceitoso	Evaluada a la temperatura de recepción
---------------------	---------------------------------------	--

Color de carne	Rosado no pálido y homogéneo	No se aceptan carnes defectuosas (PSE o DFD) PSE: Pálida, blanda y exudativa. DFD: Oscura, dura y firme.
----------------	------------------------------	--

Color de grasa	Blanco característico	No amarillo
----------------	-----------------------	-------------

Se deberá disponer de una cámara frigorífica de materia prima de dimensiones adecuadas, para asegurar la rápida refrigeración de las piezas recibidas.

En la elaboración del Jamón Crudo Argentino se utilizarán los siguientes ingredientes:

i) Ingredientes obligatorios:

- Pernil de Cerdo.

- Sal entrefina, lavada y purificada para uso alimentario humano.
- Conservante: Nitrato de sodio - cantidad permitida TRESCIENTAS PARTES POR MILLON (300 ppm) en el producto terminado.

ii) Ingredientes opcionales:

- Azúcar de caña común tipo "A" y/o calidades superiores, según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Aditivos permitidos por el CAA para la elaboración de estos productos en las concentraciones allí establecidas.

- Especies autorizadas por el CAA, irradiadas.
- Cultivos cárnicos o starters.

En el caso de utilizarse microorganismos, serán liofilizados o súper congelados, con funciones de nitrificantes o acidificantes (o mezclas) y deberán incorporarse con la sal de frotado, con el único fin de conseguir una mejora en el color y sabor, y una adecuada selección de la flora indígena de la carne contra la posible presencia de patógenos.

4.2. Proceso de elaboración

4.2.1 Refrigeración:

Las piezas colgadas en cámara deben alcanzar la temperatura de salado, la cual debe ser como máximo de CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4° C) en el núcleo de la pieza.

4.2.2 Recortado de la pata:

Se realizará el recortado de la misma, para asegurar la homogeneidad de las piezas antes del salado. En este paso se retira el exceso de grasa y cuero y los trozos de carne que no son deseables en el producto final, dejando el hueso intacto. Las piezas son transportadas luego a la cámara de salado en donde se realiza el salado propiamente dicho.

En este paso se deberán identificar las piezas en forma única e irrepetible, mediante un sellado indeleble sobre el cuero, de manera que permita la trazabilidad a lo largo de todo el proceso (incluso en el producto terminado y envasado). Se llevará además un registro de dicha identificación para asegurar el rastreo del producto.

Posteriormente, las patas seleccionadas se someten a presión manual o mecánica a fin de drenar restos de sangre y líquido sinovial que se debe liberar por el "quebrado de la pata".

4.2.3 Salado:

La temperatura de la cámara será aquella que permita garantizar la temperatura de salado (máximo 4° C) de manera que se controle el desarrollo microbiano que pueda deteriorar al producto, pero no tan baja que impida la difusión de sal hacia el centro de la pieza y del agua hacia el exterior.

La humedad ambiente debe mantenerse durante todo el salado en valores superiores al NOVENTA POR CIENTO (90%), para evitar un desecamiento excesivo de la superficie de intercambio.

En la misma cámara se realizará el frotado de las patas con una mezcla compuesta por sal y el resto de los aditivos, en cantidades especialmente controladas y cumpliendo con los límites especificados en el Código Alimentario Argentino. Luego se forman las pilas, donde se acomodan sobre un "piso de sal" los jamones y se intercalan con la mezcla antes mencionada, permaneciendo allí el tiempo necesario para lograr la concentración de sal que permita la conservación, el sabor óptimo y alcanzar los valores de sal establecidos en el presente protocolo.

La salida de cámara de cada lote se determinará por la medición del porcentaje de sal en el centro del jamón, que se medirá a través de la nalga y de la bola de lomo y llegando al hueso, debiendo quedar registro de dichas mediciones.

4.2.4 Lavado:

Esta etapa tiene por finalidad la eliminación del residuo de sal en superficie para lo que las piezas saladas se someterán a un proceso de lavado con agua potable para retirar la sal superficial (puede ayudarse con cepillos) y el excedente que haya penetrado en la carne. La potabilidad del agua utilizada debe estar registrada.

4.2.5 Secado:

En esta etapa se procede a la eliminación paulatina del agua superficial debiéndose trabajar a temperaturas entre los DIECISEIS GRADOS CENTIGRADOS (16° C) y VEINTIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (28° C).

La humedad ambiente debe mantenerse en valores relativamente altos, alrededor del SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%), para no reseca la superficie del producto.

4.2.6 Estacionamiento (madurado):

En esta etapa se producen las modificaciones más importantes que le confieren al producto las características que lo distinguen como jamón. Es aquí donde ocurren fenómenos de deshidratación así como reacciones de lipólisis y proteólisis que generan nuevos compuestos, los que fundamentalmente otorgan las características organolépticas al producto.

En esta etapa se hace necesario controlar el desarrollo de hongos ambientales, para lo cual se deben mantener temperaturas de entre los TRECE GRADOS CENTIGRADOS (13° C) y DIECISEIS GRADOS CENTIGRADOS (16° C) y una humedad relativa ambiente entre SESENTA Y CINCO POR CIENTO (65%) y SETENTA POR CIENTO (70%), quedando prohibida la utilización de agentes químicos para su control.

El fin del paso se determinará cuando el producto haya alcanzado la merma del TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del peso y un tiempo de permanencia no menor a los DOCE (12) meses medidos desde que ingresó al salado.

Alcanzada la merma, se permite el "estucado" del jamón, de manera de llegar al tiempo requerido, sin que siga perdiendo peso. En el caso inverso, deberá permanecer hasta alcanzar la merma indicada anteriormente, aun excediendo el tiempo de permanencia.

Para la obtención del JCA el tiempo mínimo de maduración debe ser de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días a partir del inicio del proceso de salado.

Se deberán tener registros de los parámetros a controlar en los puntos 4.2.5 y 4.2.6.

4.2.7 Deshuesado:

El deshuesado es opcional. En esta etapa se realiza la extracción del hueso y del cuero según se requiera, diferenciándose DOS (2) tipos de jamón crudo: deshuesado con cuero y sin cuero. El producto deshuesado debe ser de pieza entera.

La etapa de deshuesado se realiza al finalizar el proceso de elaboración, ya que tanto el secado como la maduración se deben llevar a cabo con el hueso influenciando esto en el aroma y sabor final.

4.2.8 Prensado (opcional):

Se puede realizar en prensas hidráulicas refrigeradas. En el caso de realizarlo en moldes, el prensado deberá hacerse en cámara de refrigeración a una temperatura máxima de CUATRO GRADOS CENTIGRADOS (4° C), durante VEINTICUATRO (24) horas continuas.

Cualquiera de los dos sistemas, permite obtener una pieza compacta (que no se desarma al fetear) y homogénea en cuanto a la forma.

4.2.9 Envasado:

Las piezas enteras deshuesadas, se envasan al vacío, previa cata individual de la pieza. Este tipo de empaque evita que la pieza continúe con la pérdida del peso y asegura una vida útil del producto de SEIS (6) meses.

El envasado de las piezas enteras con hueso se hace mediante el envoltorio con papel obra, que a su vez se cubre con malla de tela de algodón. Debe permanecer en la parte externa el hilo del que se cuelga la pieza y se etiqueta sobre la malla de algodón. La vida útil de este producto, conservado en condiciones óptimas de humedad y temperatura, será de UN (1) año.

Los envases utilizados deben ser bromatológicamente aptos y asegurar la inviolabilidad de los mismos y el mantenimiento del producto a lo largo del período de vida útil.

4.2.10 Expedición:

El producto deshuesado, envasado al vacío, debe ser almacenado en cámaras de refrigeración a una temperatura máxima de CINCO GRADOS CENTIGRADOS (5° C), sin congelar, y acondicionado para su expendio de forma tal de mantener la calidad e inocuidad del mismo.

El producto con hueso deberá ser almacenado, distribuido y comercializado a una temperatura no superior a los 18° C.

La empresa deberá presentar los registros de expedición, donde figuren las condiciones de higiene y temperatura del transporte.

5. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FINAL

5.1 Parámetros Físico - Químicos:

- Sal: entre CINCO POR CIENTO (5%) y SIETE POR CIENTO (7%).
- Humedad: menor al CUARENTA Y DOS CON CINCUENTA POR CIENTO (42,50%).
- Proteínas: mayor al VEINTIDOS POR CIENTO (22%).

5.2 Parámetros sensoriales y funcionales:

- Color al corte: típico de rosa a rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.

- Grasa superficial: menor a UN CENTIMETRO (1 cm).
- Textura: firme y seca (temperatura ambiente).
- Olor y sabor: en función de los condimentos y especias utilizadas. No deben presentar olores anormales.

D. TRAZABILIDAD

En todas las etapas de la producción, transformación, almacenamiento y distribución deberá asegurarse la trazabilidad del producto objeto de esta norma.

Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente protocolo y en la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que aseguren el seguimiento en todo el proceso (desde la producción primaria hasta el producto elaborado envasado) de Jamón Crudo Argentino.

E. PROCEDIMIENTOS DE CONTROL

El cumplimiento del presente Protocolo es responsabilidad de los productores primarios/faenadores/despostadores/fabricantes quienes deberán contar con procedimientos escritos que describan los controles que realizan a lo largo de todo el proceso de producción, incluyendo el almacenamiento y distribución.

Los requisitos de proceso y producto definidos en el presente documento que requieran análisis deberán realizarse bajo técnicas reconocidas oficialmente y por laboratorios que formen parte de redes oficiales. La empresa deberá registrar y conservar la documentación que acredite los controles realizados así como la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado. Toda esta información deberá estar a disposición de la Autoridad Nacional Competente y/o Entidad de certificación reconocida oficialmente.

La denominación de Jamón Crudo Argentino sólo podrá ser utilizada previa certificación por parte de la Autoridad Nacional Competente que acredite el cumplimiento del presente Protocolo debiendo consignarse en el rótulo el número de dicha certificación.

Previo a su comercialización se deberá presentar ante la Secretaría de Comercio Interior la certificación que acredite que el producto da cumplimiento con los requisitos del Protocolo de Calidad para el Jamón Crudo Argentino.