

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución N° 231/2013

Bs. As., 21/5/2013

VISTO el Expediente N° S01:0236495/2008 del Registro del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968 aprobó el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Que es necesaria la permanente actualización de dicho Reglamento, adecuándolo a los avances científicos y tecnológicos que se producen.

Que la Cámara de Armadores de Pesqueros Congeladores de la Argentina (CAPECA) ha solicitado la incorporación de la definición del producto denominado “surimi” al Capítulo XXIII del Reglamento, en virtud de que al no encontrarse el producto definido en el mismo, se pretende rotularlo como “carne de pescado aditivada”, siendo el “surimi” un producto con una tecnología mucho más compleja y sofisticada que una simple pasta de pescado.

Que dentro de las definiciones de productos de la pesca contempladas en el numeral 23.13.1 no se encuentra incluida la definición del producto denominado “surimi”.

Que a partir de lo solicitado por CAPECA, la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, conjuntamente con la ex-Coordinación de Pesca dependiente de la Dirección de Fiscalización de Productos de Origen Animal, actual Dirección de Inocuidad de Productos de la Pesca y Acuicultura dependiente de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, han considerado pertinente la modificación del numeral 23.13.1 del citado Reglamento, incorporando la definición del producto “surimi”.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de índole legal que formular.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo establecido en el Artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1.585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 del 10 de junio de 2010.

Por ello,

**EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA**

RESUELVE:

ARTICULO 1° — Se sustituye el texto del Numeral 23.13.1 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, el que queda redactado de la siguiente forma:

Definición 23.13.1 Se entiende por Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados a aquellos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial, que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.

Productos Congelados

Son los productos pesqueros que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) por lo menos, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación

Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C) en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado

Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado

Es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

Surimi. Definición

Se entiende por surimi a la carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesada en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada. Este producto carecerá de olor y sabor apreciables y deberá ser sometido a congelación inmediatamente de elaborado, condición que deberá mantener durante toda la cadena de comercialización. Se podrán agregar ingredientes alimentarios crioprotectores tales como azúcar, albúmina de huevo, polialcoholes, y los aditivos con funciones antioxidantes, estabilizantes y espesantes, de acuerdo al Artículo 284 del Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 2° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Méd. Vet. MARCELO S. MIGUEZ, Presidente, Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.