

SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

y

SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR

Resolución Conjunta 2 - E/2017

Ciudad de Buenos Aires, 03/01/2017

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-4714-12-1 del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) solicitó a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) unificar los criterios entre el Decreto 4.238/68 y el Código Alimentario Argentino (CAA) en lo referido a huevo y ovoproductos.

Que en consecuencia resulta necesario modificar los artículos 492, 497, 499, 512, 513 y 514 del Capítulo VI “Alimentos cárneos y afines” del CAA e incorporar los artículos 492 bis y el 513 tris que detallan especificaciones para el lavado y las temperaturas de conservación permitidas respectivamente.

Que corresponde derogar los artículos 501, 502, 503, 504 del citado Código.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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 N° 815/99 y el Decreto N° 32/16.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGREGADO DE VALOR

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1° — Sustitúyese el Artículo 492 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 492: Se entiende por Huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación.

No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.

El huevo se clasifica en las siguientes categorías, debiendo cumplir con las exigencias que se establecen para cada caso:

1. Se entiende por huevo fresco de calidad “A” al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 5 milímetros de profundidad, fija y sana.

c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.

d) Clara o albúmina: translúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo. e) Cicatrizula o germen: ausente.

2. Se entiende por huevo fresco de calidad “B”, al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 8 milímetros de profundidad, fija y sana.

c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil, y de color uniforme.

d) Clara o albúmina: translúcida, consistencia firme, aspecto homogéneo.

e) Cicatrizula o germen: ausente

Para las dos calidades el huevo deberá cumplir las siguientes exigencias:

a) Índice de la yema determinado por el método de Funk (cociente de la división de la altura de la yema por la semisuma de los dos diámetros de la misma en presencia de la albúmina).

Mínimo Calidad "A": 0,44

Mínimo Calidad "B": 0,39

b) El índice de albúmina expresado en unidades Haugh.

Mínimos calidad "A": 65

Mínimo Calidad "B": 47

Para todas las calidades de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los 3 miligramos por cada 100 gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superará 0,1 miligramos por cada 100 gramos.

Clasificación por peso:

Se clasificarán en grados de acuerdo a la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos:

a) Extra grande o Grado IS: 62 gramos por unidad, 744 gramos por docena.

b) Grande o Grado 1: 54 gramos por unidad y 648 gramos por docena.

c) Mediano o Grado 2: 48 gramos por unidad y 576 gramos por docena.

d) Chico o Grado 3: 42 gramos por unidad y 504 gramos por docena.

ARTÍCULO 2° — Incorpórase al CAA el artículo 492 bis el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 492 bis: Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.

Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia.

ARTÍCULO 3° — Sustitúyese el Artículo 497 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 497: Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en la categoría A hasta un máximo de 10% de la categoría B.”.

ARTÍCULO 4° — Sustitúyese el Artículo 499 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 499: Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido intencionalmente a la acción de temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados. No se tendrá en cuenta esta definición, para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación.”.

ARTÍCULO 5° — Sustitúyese el Artículo 512 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 512: El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán con huevos frescos de calidad “A” y/o “B”, y/o con huevos conservados.”.

ARTÍCULO 6° — Sustitúyese el Artículo 513 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 513: Se entiende por Huevo líquido congelado, Clara o Yema congeladas, según el caso, los productos líquidos precedentemente definidos que han sido congelados en envases de cierre hermético, de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la autoridad sanitaria.”.

ARTÍCULO 7° — Incorpórase al CAA el Artículo 513 tris el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 513 tris: El huevo líquido comestible deberá ingresar inmediatamente en cadena de frío no superando las siguientes temperaturas: Ultra congelado - 18° C; Congelado: -12° C; Enfriado: 4° C.”.

ARTÍCULO 8° — Sustitúyese el Artículo 514 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 514: Los huevos empleados para ovoproductos deberán ser limpios y secos.”.

ARTÍCULO 9° — Deróganse los Artículos 501, 502, 503, 504 del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 10. — Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.

ARTÍCULO 11. — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese. — EDUARDO

MUNIN, Secretario, Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, Ministerio de Salud. — NESTOR
EDUARDO ROULET, Secretario, Secretaría de Agregado de Valor, Ministerio de Agroindustria.