

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

Resolución 84/2018

RESOL-2018-84-APN-SAYBI#MA

Ciudad de Buenos Aires, 27/08/2018

VISTO el Expediente N° EX-2018-19373043- -APN-DGD#MA del Registro del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, la Ley N° 26.967 y la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, y

CONSIDERANDO:

Que en el mercado global, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto a la calidad de los alimentos se ha elevado, en virtud del aumento de la información disponible, así como la notable variedad y diversificación de la oferta.

Que se debe ponderar la calidad de los cortes de carne bovina enfriada y envasada al vacío, que se produce en nuestro país, con atributos y cualidades propias de las condiciones de producción y los sistemas de aseguramiento de su calidad.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que los cortes de carne bovina enfriada y envasada al vacío de la REPÚBLICA ARGENTINA, conserven efectivamente los atributos diferenciadores de valor, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que en las tendencias actuales, se puede observar claramente que el camino de la calidad de la carne es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción de carne bovina enfriada y envasada al vacío.

Que en dicho orden, los sistemas de certificación voluntaria de la calidad, prestados por entidades independientes, han probado ser aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores.

Que conforme a lo establecido por la Ley N° 26.967 y por la Resolución N° 392 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad, como así también, brindar garantía de que los productos han sido producidos y/o elaborados de conformidad a las características específicas y condiciones especialmente establecidas.

Que en virtud de lo señalado, se ha dispuesto elaborar un PROTOCOLO DE CALIDAD PARA CARNE BOVINA ENFRIADA Y ENVASADA AL VACÍO, habiendo tomado intervención, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, la SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, la ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ANGUS, el INSTITUTO DE LA PROMOCIÓN DE LA CARNE VACUNA ARGENTINA (IPCVA), y el

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

Que la diferenciación por calidad, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de las producciones alimenticias y un factor diferencial para el ingreso a nuevos mercados, verificando que un PROTOCOLO DE CALIDAD PARA CARNE BOVINA ENFRIADA Y ENVASADA AL VACÍO resulta ser un patrón o medida para todos los cortes que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, tiene entre sus objetivos entender en el diseño y ejecución de políticas de desarrollo, promoción, calidad, bioseguridad y sanidad de productos alimentarios, promoviendo los estándares de comercialización, de inocuidad y sanidad fomentando la inserción de las cadenas de valor de alimentos, ante lo cual, la citada Secretaría tiene interés en la aprobación de un Protocolo de Calidad de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales de los productos de carne bovina enfriada y envasada al vacío, para facilitar el posicionamiento de nuestra producción en los mercados extranjeros, con valor agregado y calidad diferenciada.

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

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo a las facultades conferidas por el Decreto N° 174 de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Apruébase el PROTOCOLO DE CALIDAD PARA CARNE BOVINA ENFRIADA Y ENVASADA AL VACÍO que, como Anexo, registrado con el N° IF-2018-35857250-APN-DGPA#MA, forma parte integrante de la presente medida.

ARTÍCULO 2º.- Invítase a las personas humanas y jurídicas que conforman la cadena productiva a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado por el Artículo 1º de la presente medida.

ARTÍCULO 3º.- Invítase a todas las provincias de la REPÚBLICA ARGENTINA y a la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el PROTOCOLO DE CALIDAD PARA CARNE BOVINA ENFRIADA Y ENVASADA AL VACÍO, aprobado por esta medida.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. William Andrew Murchison

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA

CARNE BOVINA ENFRIADA Y ENVASADA AL VACÍO

Fecha de oficialización:

Resolución SAYBI N°:

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

Se llama carne a todo componente o derivado animal, fresco o transformado, que por su valor nutritivo y comestible es utilizado por el hombre para alimentarse. Específicamente se llama carne vacuna al tejido muscular del bovino después de su muerte, el que puede utilizarse efectivamente como alimento.

El valor nutritivo de la carne es ampliamente conocido. Aporta proteínas de alta digestibilidad y elevado valor biológico fundamentales en todas las etapas de la vida por su contribución al desarrollo físico y mental. Contiene vitaminas como las del complejo B: tiamina o B1, riboflavina o B2, Piridoxina o B6, cobalamina o B12, niacina, biotina, ácido fólico, ácido pantoténico; pequeñas cantidades de vitamina A y aporta también minerales como hierro, potasio, magnesio, fósforo, sodio, zinc y cobre.

La carne argentina para su comercialización en los distintos mercados a los que va destinada cumple con las exigencias particulares requeridas, así como también los requisitos de nuestro reglamento para el mercado interno, de acuerdo a los productos o cortes que se trate, al tipo de presentación y la calidad de los envases requeridos entre otros.

La producción de carnes bovinas es una de las principales actividades industriales de la REPÚBLICA ARGENTINA. En numerosos informes se ha destacado su contribución al desarrollo local, la generación de empleo en el interior del país, el reconocimiento internacional por los elevados estándares técnicos que evidencia la cadena agroindustrial local y la calidad final de sus productos.

Los mercados requieren cada vez más aseguramiento de la calidad, lo que se resume en medidas preventivas de control que incluyen evidencias, más información sobre el origen y el proceso de elaboración de los productos alimenticios.

2. ALCANCE

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para el transporte, procesamiento y comercialización de cortes de carne bovina enfriada, envasada al vacío, así como aquella alcanzada por alguna definición de carne bovina de alta calidad (v.g. Cuota Hilton, Cuota 481, etcétera), que aspiren a utilizar el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL" y su versión en inglés.

El objetivo de este documento es constituirse en una herramienta para que los actores de la cadena cárnica (productores, procesadores, comercializadores), puedan obtener un producto de calidad diferenciada, quedando implícito el cumplimiento de las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino (CAA); particularmente los capítulos: Capítulo I "Disposiciones Generales"; Capítulo II "Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos"; Capítulo III "De los Productos Alimenticios"; Capítulo IV "Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios"; Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos"; Capítulo VI "Alimentos Cárneos y Afines"; el Decreto N° 4.238 de fecha 19 de julio de 1968, la Resolución N° 581 de fecha 17 de diciembre de 2014 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) organismo descentralizado en la órbita del ex-MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y demás reglamentaciones nacionales y provinciales vigentes, como así también cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas anteriormente.

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

3. CRITERIOS GENERALES

Para que la carne bovina enfriada y envasada al vacío, se considere de calidad diferenciada a los fines del presente protocolo, se deberá cumplir con los atributos vinculados al producto, proceso de elaboración y envasado que se establecen en este documento.

Dichos atributos surgen de la recopilación de información proveniente del sector público y privado.

Asimismo, se recomienda a los establecimientos elaboradores la implementación de un sistema de gestión ambiental como la Norma ISO serie 14000.

4. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

Se observa una tendencia creciente por parte de los consumidores en adquirir productos seguros y de calidad diferenciada, tanto a nivel interno como a nivel internacional; no sólo en los mercados tradicionales de abastecimiento argentino, sino también en países que emergen como nóveles o potenciales consumidores de nuestras carnes. Las carnes argentinas son consideradas como un producto de superior calidad a nivel mundial y por ende el cuidar celosamente las etapas de producción, elaboración y envasado permiten que sus propiedades originales se puedan conservar intactas hasta la llegada al consumidor más exigente.

El presente protocolo define una tipología de producto y una metodología de proceso que garantiza al consumidor la adquisición de una carne de calidad diferenciada.

4.1. Generales

4.1.1. Los establecimientos elaboradores deberán contar con habilitación del SENASA, ello garantiza un sistema integral de control desde el campo (producción primaria) hasta la expedición del producto, con trazabilidad ininterrumpida.

4.1.2. El establecimiento elaborador deberá tener documentado e implementado un Protocolo de Bienestar Animal. Se deberá contar con un Encargado de Bienestar Animal (EBA), quien deberá demostrar competencia en el tema.

4.2. Producto

4.2.1. La tipificación se deberá encuadrar dentro del segmento superior de la Tipificación Oficial Argentina, o la clasificación equivalente que en un futuro la remplace. A tal efecto, se aceptarán en el presente protocolo las siguientes tipificaciones:

- Novillos y MEJ: JJ, J, U y U2;

- Novillitos y vaquillonas: AA, A y B.

También clasifica según la cobertura de grasa superficial (Niveles 1, 2 y 3), no aceptándose los extremos (0 y 4).

4.2.2. Se aceptan animales de hasta SEIS (6) dientes incisivos permanentes.

4.3. Proceso

4.3.1. El sistema de calidad del establecimiento elaborador deberá contar con un registro continuo de temperatura en cámaras de maduración, salas de elaboración y almacenamiento del producto. En salas de elaboración, la temperatura deberá ser de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C) según lo establecido por normativa y no podrá tener un desvío superior al VEINTE POR CIENTO (20%) durante la jornada de trabajo.

Con el objetivo de evitar el "acortamiento por frío" y garantizar una carne de terneza óptima se evitará el descenso de temperatura de la canal por debajo de los DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C) durante las primeras DOCE HORAS (12 hs) de maduración. El tiempo total de maduración deberá ser mínimo VEINTICUATRO HORAS (24 hs). La temperatura ambiente de la cámara no podrá ser inferior a DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2 °C) durante ese período. Al concluir la maduración se deberá verificar que el ph medido en el longissimus dorsi entre la 12a y 13a costilla deberá ser menor a CINCO CON NUEVE (5,9).

4.4 Envasado y rotulado

4.4.1. Los productos deberán estar envasados al vacío y el establecimiento elaborador deberá controlar el vacío de los envases termosellados.

4.4.2. Se deberá realizar un balance de masas de los cortes contrastando con los rótulos con Sello utilizados.

Se deberá volcar en una planilla la siguiente información: fecha, número de lote y tropas, cantidad de animales de la tropa, cantidad de animales aceptados, número de cortes con Sello.

El isologotipo del Sello deberá presentarse en el rótulo de cada corte, de manera visible. En caso de contener envase secundario, también deberá presentar el isologotipo del Sello.

5. GLOSARIO

Dentición/Cronometría Dentaria: se determina observando la cantidad de dientes de leche o incisivos permanentes que presentan los bovinos. La exteriorización incipiente de la corona dentaria o presencia parcial de un diente incisivo, se considera siempre par.

Empresa Procesadora/Establecimiento Faenador: Lugar donde se faena y/o elabora y/o procesa el producto.

Grado de gordura: Es la gradación del espesor por acumulación y/o distribución del tejido adiposo que cubre exteriormente las reses. Personal del Establecimiento capacitado: personal idóneo del establecimiento que realiza las tareas previstas en el presente protocolo. Res, canal o carcasa: denominación del bovino luego de sacrificado, sangrado, desollado y eviscerado, seccionada la cabeza a la altura de la articulación atlanto-occipital, las extremidades retiradas al nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana y tarso-metatarsiana y el rabo retirado de forma tal que las DOS (2) primeras vértebras coccígeas queden adheridas al hueso sacro.

Clasificación y Tipificación Oficial: sistema de catalogación de reses definidos por Resoluciones Nros.J-378/73 y J-379/73, J-455/73 y J-240/90 de la ex-Junta Nacional de Carnes.

Clasifica la res según el sexo y tipifica mediante la evaluación del desarrollo muscular (conformación) y el espesor de la cobertura de grasa (terminación).

6. ENTIDADES QUE COLABORARON EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO

- Asociación Argentina de Angus.

- Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).

- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI) organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

- SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

- SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

7. ANEXO I - ASPECTOS A EVALUAR SOBRE EL ATRIBUTO BIENESTAR ANIMAL

7.1. Transporte y Manejo de los Animales:

El manejo y transporte de los animales previo a la faena, deberá minimizar las causas de estrés y sufrimiento innecesarios. La duración del transporte y la manipulación de los animales deberán ser las mínimas posibles. Las tareas deben ser planificadas con tiempo para poder realizarlas de manera rápida y cuidadosa, tratando de no causarles estrés e injurias a los animales. El personal involucrado en el transporte deberá ser competente para llevar a cabo las tareas asignadas.

La documentación correspondiente a los animales transportados deberá estar disponible e indicar claramente la procedencia de los animales en el ingreso al frigorífico.

7.2. Pre - Faena / Faena / Producción / Empaque:

Se deberán utilizar equipamientos y prácticas de manejo que minimicen las causas de estrés y sufrimiento innecesarios en los animales, en cada una de las siguientes etapas: recepción, descenso, estadía en corrales y movimientos dentro del establecimiento, acceso a faena, inmovilización y sujeción, insensibilización y sacrificio.

El personal involucrado en el manejo y control de los animales en cada etapa deberá ser competente para llevar a cabo las tareas asignadas. Todas estas prácticas deben estar descriptas en los procedimientos desarrollados por el establecimiento faenador.

8. ANEXO II - TRAZABILIDAD

Se deberá presentar DTe de los animales desde el establecimiento productor/feria al frigorífico, Tarjeta de Corrales, Romaneo de Faena, Planillas de Maduración (temperatura y tiempo), Programa de Cuarteo (Circular N° 3.510), Ingreso a Despostada (Circular N° 3.510), Producción de Despostada (Circular N° 3.510), Certificado Sanitario.

IF-2018-35857250-APN-DGPA#MA

Hoja Adicional de Firmas

Anexo

Número: IF-2018-35857250-APN-DGPA#MA

CIUDAD DE BUENOS AIRES

Jueves 26 de Julio de 2018

Referencia: EX-2018-19373043- -APN-DGD#MA_ANEXO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 14 pagina/s.