

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

SANIDAD ANIMAL

Resolución 368/2003

Modifícase el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, en relación con la Carne Separada Mecánicamente, estableciéndose parámetros de identidad y calidad, así como los requisitos de manejo sanitario para cada una de las especies.

Bs. As., 1/8/2003

VISTO el expediente N° 6111/2003 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, y

CONSIDERANDO:

Que por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968 se 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 suceden.

Que la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria ha manifestado su interés en que se defina la Carne Separada Mecánicamente, estableciéndose sus parámetros de identidad y calidad, así como los requisitos para su manejo sanitario para cada una de las especies.

Que el producto se encuentra contemplado en el "Código Internacional recomendado de prácticas para la producción, el almacenamiento y la composición de carne de reses y aves separada mecánicamente destinada a ulterior elaboración", por el Codex Alimentarius - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (FAO/ OMS).

Que existe legislación internacional disponible sobre el tema, de varios países, tales como los ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, de la UNION EUROPEA, etc.

Que con la tecnología de separación mecánica se facilita un mayor aprovechamiento de las reses y carcasas.

Que el producto debe responder a estrictos parámetros de calidad, tanto en sus materias primas como en sus caracteres físicos, químicos y biológicos, de modo de asegurar un producto de inocuidad comprobable.

Que las instalaciones donde se obtenga carne separada mecánicamente se deben ajustar a las exigencias, tanto de infraestructura cuanto de operatividad, establecidas en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Que en todo momento deben ser respetadas las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en dicho Reglamento.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscrito es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 8º, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1º de abril de 2001.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1º — Sustitúyese el texto del Numeral 1.1.16 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, por el que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Incorpórense los Numerales 1.1.34; 13.3; 13.4; 13.5; 13.6 y 20.9 con sus incisos al Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, que como Anexo, forman parte integrante de la presente resolución.

Art. 3º — La presente resolución entrará en vigencia a partir de los NOVENTA (90) días corridos, de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. —
Bernardo G. Cané.

ANEXO

Carne	1.1.16	Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las Carnes Separadas Mecánicamente.
Carne Separada Mecánicamente	1.1.34	Se entiende por Carne Separada Mecánicamente, a la carne finamente molida, producto de su separación y remoción mecánica del esqueleto, e identificada según la especie de la que se trate: a) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Ganado, a la carne finamente molida, producto de la separación y remoción mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas del ganado, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso y de la

cabeza.

b) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Aves, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves.

Carne Separada Mecánicamente 13.3
del Ganado. Condiciones del
sector de procesado.

El sector donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas:

a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Capítulo XIII de este Reglamento para las Salas de Desposte.

b) Si se hallara dentro de la Sala de Desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades.

c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca.

d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).

e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI de este Reglamento.

f) Las Carnes Separadas Mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C) medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne Separada Mecánicamente 13.4
del Ganado. Materias primas.

Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente del Ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones:

a) Provenirán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los SIETE (7) días precedentes.

b) Serán de carcasas despostadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas anteriores a su procesado.

c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal.

d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C).

e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.

f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente 13.5 del Ganado. Composición

La Carne Separada Mecánicamente de Ganado definida en el numeral 1.1.34 a) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos.

a) Al menos el NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de MEDIO MILIMETRO (0,55 mm) en su máxima longitud y no existirán partículas mayores de OCHENTA Y CINCO CENTESIMOS DE MILIMETRO (0,85 mm) en su máximo longitud.

b) El contenido de calcio no debe exceder de SETENTA Y CINCO CENTESIMOS POR CIENTO (0,75%) o sea SETECIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS (750 mg) cada CIENGRAMOS (100 g.).

c) El contenido de proteínas no será menor del CATORCE POR CIENTO (14%).

d) El contenido de grasa no será mayor del TREINTA POR CIENTO (30%).

e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene.

Carne Separada Mecánicamente 13.6 del ganado.

Destino de uso

Las Carnes Separadas Mecánicamente de Ganado, podrán mente del Ganado. ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias.

a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de Carnes Separadas Mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo a la especie de que provienen.

b) Las Carnes Separadas Mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacinados cocidos y conservas.

c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo SETENTA GRADOS CENTIGRADOS (70° C) durante TREINTA (30) minutos u otro proceso térmico equivalente.

- d) Las Carnes Separadas Mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.
- e) El total de la Carne Separada Mecánicamente, no superará el VEINTE POR CIENTO (20%) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto.
- f) Los productos que tengan en su composición Carnes Separadas Mecánicamente deberán declarar esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda "Carne Separada Mecánicamente de" e indicar la o las especies de que se trate.

Carne Separada Mecánicamente 20.9
de Aves. Exigencias.

Las condiciones edilicias y operacionales, las materias primas, los patrones de identidad, y los destinos de uso autorizados para la Carne Separada Mecánicamente de Aves, son los descriptos a continuación:

Carne Separada Mecánicamente 20.9.1
de Aves- Condiciones del
sector de procesado.

Los sectores donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Aves deben ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operacionales:

- a) El sector deberá cumplir con las exigencias en este Reglamento para las Salas de Desposte.
- b) Si se hallara dentro del sector de desosado o de cortes de aves, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades.
- c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se producen.
- d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).
- e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI del presente Reglamento.
- f) Las Carnes Separadas Mecánicamente de Aves que no sean empleadas inmediatamente, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C), medidos en el núcleo. En este caso el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe

mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne Separada Mecánicamente 20.9.2
de Aves. Materias primas.

Los huesos de la carcasa utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente de Aves, deberán satisfacer las siguientes condiciones.

- a) Provendrán de carcasas de aves faenadas con no más de DOS (2) días de antelación.
- b) Serán carcasas desosadas dentro de las DOCE (12) horas anteriores a su procesamiento.
- c) No incluirán los huesos de la cabeza ni de las extremidades por debajo del tarso.
- d) Cuando los huesos de las carcasas no se procesen inmediatamente después del desosado, deberán almacenarse entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C).
- e) No se admite el congelado como método de conservación de los mismos.
- f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente 20.9.3
de Aves. Composición.

La Carne Separada Mecánicamente de Aves, definida en el numeral 1.1.34 b) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea, tejido óseo y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de las carcasas, pudiendo contener piel con su grasa adherida y deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

- a) No debe contener más de UNO POR CIENTO (1%) de hueso sólido.
- b) El NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso no serán mayores de UNO Y MEDIO MILIMETROS (1,5 mm) medidos en su máxima longitud y no puede contener partículas de hueso de más de DOS MILIMETROS (2 mm) medidos en su máxima longitud.
- c) El contenido de calcio no será mayor a DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILESIMOS POR CIENTO (0,235%)
- d) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene. Para la especie Gallus gallus, puede denominarse "Carne Separada Mecánicamente de Pollo".

Carne Separada Mecánicamente 20.9.4
de Aves.

Se admitirá el uso de Carnes Separadas Mecánicamente de Aves en productos cárnicos, según las exigencias Destino de uso establecidas en el numeral 13.6 incisos del a) hasta f).

Destino de uso

