

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Resolución 201/2010

Condiciones mínimas establecidas que aseguran la vida útil de cortes anatómicos bovinos envasados al vacío y refrigerados.

Bs. As., 9/4/2010

VISTO el Expediente N° S01:0095415/2010 del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA, el Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 237 del 26 de marzo de 2009, y

CONSIDERANDO:

Que es competencia de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, evaluar las condiciones que deben reunir los establecimientos faenadores, procesadores y depósitos de productos y subproductos de origen animal, a fin de dar cumplimiento a las normas higiénico-sanitarias y de salud pública pertinentes.

Que la evaluación acerca del cumplimiento de las normas vigentes por parte de los establecimientos habilitados, debe incluir además, la evaluación de las exigencias particulares que puedan poseer los diferentes destinos de exportación a los que pretenda acceder cada planta en particular.

Que ante el requerimiento manifestado por diferentes mercados compradores, se planteó la necesidad de definir con bases científicas un período de aptitud para el consumo de cortes de carne bovina envasados al vacío y mantenidos en condiciones de refrigeración.

Que ante esta demanda, se realizaron los estudios pertinentes con el fin de determinar las condiciones mínimas necesarias para asegurar la vida útil de cortes de carne bovina envasados al vacío y refrigerados durante un período mínimo de NOVENTA (90) días.

Que la fecha de consumo preferente, delimita el tiempo en el que el fabricante garantiza que el producto, siempre que se haya conservado y manipulado correctamente, llegue al consumidor en perfectas condiciones nutritivas y organolépticas, es decir, de color, sabor, aroma y textura.

Que teniendo en cuenta lo establecido en el numeral 26.2.26 del Capítulo XXVI "Embalaje y Rotulado" del Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, "Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal" y el Artículo 6.6.2 del Reglamento Técnico del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) para Rotulación de Alimentos Envasados N° 26/03, Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos" del Código Alimentario Argentino sancionado el 18 de julio de 1969, mediante la Ley N° 18.284, donde se establece que la determinación del período de vida útil de un producto alimenticio es de responsabilidad del fabricante o productor del mismo, quien debe garantizar su cumplimiento bajo determinadas condiciones.

Que no obstante lo mencionado en el considerando anterior, es responsabilidad del Servicio Oficial definir las condiciones mínimas necesarias que debe cumplir ese producto para que le pueda ser otorgado determinado período de aptitud.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos, ha tomado la intervención de su competencia.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia en virtud de lo establecido por el Artículo 8º, incisos e) y f) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 237 del 26 de marzo de 2009.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1º — Apruébanse las condiciones mínimas necesarias que deberán cumplimentarse a lo largo de todas las etapas de producción, transporte y almacenamiento para asegurar la vida útil y aptitud para el consumo de cortes anatómicos bovinos envasados al vacío y refrigerados por un período como mínimo de NOVENTA (90) días, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.
— Jorge N. Amaya.

ANEXO

CONDICIONES MINIMAS ESTABLECIDAS QUE ASEGURAN LA VIDA UTIL DE CORTES ANATOMICOS BOVINOS ENVASADOS AL VACIO Y REFRIGERADOS DE UN PERIODO HASTA NOVENTA (90) DIAS

1. Bienestar Animal: cumplimiento de la normativa general vigente.
2. Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimiento Operativos Estandarizados de Sanitización (BPM y POE's): cumplimiento de la normativa vigente: Capítulo XXXI del Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968.
3. Maduración: Cumplimiento de la normativa vigente: Resolución N° 58 del 24 de mayo de 2001 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
4. Continentes y Envasado al vacío: La calidad del continente primario debe garantizar el sellado térmico y el correcto vacío.
5. Cadena de frío: Deberá garantizarse en toda la cadena de producción y comercialización una temperatura entre MENOS UN GRADO CELSIUS Y DOS GRADOS CELSIUS (-1°C y 2°C).