



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2017 - Año de las Energías Renovables

Informe

Número:

Referencia: PROYECTO VERSION DEFINITIVA JURIDICOS

BUENOS AIRES,

VISTO el EXP-2017-20706975-APN-DNIYCA#SENASA, la Ley N° 27233, y el Decreto N° 4238/68 del 19 de julio de 1968 y;

CONSIDERANDO:

Que la Ley Nacional N° 27.233 en su artículo 6° faculta al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) a establecer los procedimientos y sistemas para el control público y privado del tráfico federal, importaciones y exportaciones de los productos, subproductos y derivados de origen animal, adecuando los sistemas de fiscalización y certificación higiénico-sanitaria.

Que el Decreto N° 4238/68 del 19 de julio de 1968, aprueba el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal y fija las exigencias que deben cumplir los establecimientos faenadores y elaboradores así como los productos derivados de los mismos.

Que los avances tecnológicos han permitido la incorporación de técnicas y el desarrollo de nuevos productos en la industria cárnica, haciendo necesario que se regule su elaboración y comercialización.

Que siendo el rotulado el medio que permite al consumidor conocer los ingredientes y composición de los alimentos que ingiere, se hace necesario regular el rotulado de los nuevos productos que se elaboran con modificaciones tecnológicas, para asegurar que el consumidor pueda discernir eficazmente dentro de los productos que se ofrecen en el mercado.

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

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia y está facultado para el dictado del presente acto, de conformidad con las facultades conferidas por el artículo 8°, inciso f) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 825 de fecha 10 de junio de 2010.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE

SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

ARTICULO 1°. Capítulo I- Numerales 1.7, 1.7.1, 1.7.2. Incorporación. Aprobación: Se incorporan y aprueban los numerales 1.7, 1.7.1 y 1.7.2, que como Anexo I forman parte integrante de la presente Resolución, al Capítulo I del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238/68,

ARTÍCULO 2°.- Capítulo XVI. Numerales 16.1.9.1, 16.1.9.2,16.1.9.3. Incorporación. Aprobación: Se incorporan y aprueban los numerales 16.1.9.1,16.1.9.2 y 16.1.9.3, que como Anexo II forman parte integrante de la presente Resolución, al Capítulo XVI del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238/68.

ARTÍCULO 3°.- Capítulo XX. Numerales 20.10, 20.11, 20.12. Incorporación. Aprobación: Se incorporan y aprueban los numerales 20.10, 20.11 y 20.12, que como Anexo III forman parte integrante de la presente Resolución, al Capítulo XX del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238/68.

ARTÍCULO 4°.- Vigencia: La presente Resolución entra en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 5°.- De forma: Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.-

RESOLUCION N°: /2017

ANEXO I (ARTÍCULO 1°)

Carne aditivada	1.7	Se entiende por carne aditivada al producto crudo elaborado sobre la base de carne de animales de faena y consumo permitidos, sean enteros o en cortes anatómicos, con incorporación de aditivos por aplicación superficial o profunda, vehiculizados o no en solución. Se permite el empleo de aditivos previstos en el Código Alimentario Argentino, CAA para salazones, con excepción de los colorantes. El producto podrá ser condimentado y se expenderá refrigerado o congelado.
Definición		

Porcentaje de retención	1.7.1	Medida del aumento de peso del producto obtenido al adicionar soluciones preparadas con agua o salmuera, con o sin aditivos. Para medir este porcentaje se deberá considerar la diferencia entre el peso del producto al iniciar y al terminar el proceso, expresada en porcentaje con respecto al peso inicial.
Aprobación de producto	1.7.2	A los efectos de su registro, constará en la monografía aprobatoria la relación humedad/ proteína (ratio) del producto fresco con el porcentaje de retención declarado. A efectos de sustanciar dicha declaración se acompañará el análisis del ratio realizado por Laboratorio habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

ANEXO II (ARTÍCULO 2°)

Carne aditivada. Requisitos operativos	16.1.9.1	<p>El aditivado a través de procesos mecánicos, físicos u otro método alternativo (aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura que no supere los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).</p> <p>La temperatura de las soluciones incorporadas no deberá superar en ningún caso a la temperatura de la carne a la cual se incorporan.</p> <p>a) El sector de proceso debe cumplir con las exigencias higiénico sanitarias correspondientes a sala para chacinados definidas en este Reglamento. Deberá estar ubicado lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades. La temperatura ambiente del sector no deberá superar los DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C).</p> <p>b) La sala de preparación y almacenamiento de las soluciones a emplear deberá ubicarse en sector propio, exclusivo y aislado.</p> <p>Deberá cumplir con las exigencias higiénicas sanitarias mencionadas en el inciso a), acondicionado para la higiene y desinfección de las manos de los operarios.</p>
Rotulación		La denominación del producto será: “Carne de ... (especie animal) aditivada al X %” indicando en

Aditivados de carne	16.1.9.2	números la retención de solución por el producto según lo definido en el numeral 1.7.1. y con la leyenda “Contiene aditivos y sal agregada” en caracteres de idéntico tamaño, realce, visibilidad y contraste”.
Aditivados de carne Expendio a granel	16.1.9.3	No se permitirá la comercialización de productos aditivados a granel. En todo momento el producto aditivado mantendrá el envase y rotulado para conocimiento del consumidor

ANEXO III (ARTÍCULO 3°)

Carne aditivada Requisitos operativos	20.10	<p>El proceso de aditivado a través de procesos mecánicos, físicos u otro método alternativo (aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carne haya alcanzado una que no supere los menor a los de SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).</p> <p>La temperatura de las soluciones incorporadas no deberá superar en ningún caso a la temperatura de la carne a la cual se incorporan.</p> <p>a) El sector de proceso debe cumplir con las exigencias higiénico sanitarias correspondientes a sala para chacinados definidas en este Reglamento. Deberá estar ubicado lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades. La temperatura ambiente del sector no deberá superar los DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C).</p> <p>b) La sala de preparación y almacenamiento de las soluciones a emplear deberá ubicarse en sector propio, exclusivo y aislado.</p> <p>Deberá cumplir con las exigencias higiénicas sanitarias mencionadas en el inciso a), acondicionado para la higiene y desinfección de las manos de los operarios.</p>
Rotulación Aditivados de aves	20.11	La denominación del producto será: “Carne de ... (especie animal) aditivada al X %” indicando en números la retención de solución por el producto según lo definido en el numeral 1.7.1. y con la leyenda

		“Contiene aditivos y sal agregada” en caracteres de idéntico tamaño, realce, visibilidad y contraste”.
Aditivados de aves Expendio a granel	20.12	No se permitirá la comercialización de productos aditivados a granel. En todo momento el producto aditivado mantendrá el envase y rotulado para conocimiento del consumidor.