

[Inicio](#) > Carne[A](#) [2] [+A](#) [2]

De acuerdo a la definición del capítulo I del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal ([Decreto N°4238/1968](#)) [3]: “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 no 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”.

A partir de esta definición tenemos:

- Corte, que corresponde a la parte de la res de fácil identificación anatómica.
- Trozo, pedazo o recorte, es toda parte de la res que no responde a la definición anterior

Rotulado de carnes

“Rotulación es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halle escrita, impresa, estarcida, marcada en relieve o hueco grabado o adherida al envase de un alimento”. ([Decreto N° 4238/1968](#) [3] – Capítulo XXVI).

¿Qué información debe contener un rótulo?

La información incluida en los rótulos o etiquetas de los alimentos envasados surge de lo establecido en la Resolución N° 36/93 GMC (Grupo Mercosur) que ya está incluida en el Código Alimentario Argentino y que alcanza a la totalidad de los alimentos que se comercialicen en esas condiciones en todo el país. Por eso, la importancia de conocer y verificar el cumplimiento de esta normativa, que ha contribuido a mejorar sustancialmente el rotulado de los alimentos envasados.

Cada producto cárneo tiene su rotulado particular, permitiendo la identificación del mismo, la procedencia, la fecha de elaboración, fecha de vencimiento, y la composición, en caso de ser un producto elaborado, como por ejemplo: un chacinado, o una salazón.

En resumen, la información obligatoria que debe aparecer en los rótulos es:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenido neto.
- Identificación del origen.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración mínima.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.

En nuestro país, se debe agregar en todos los productos que se comercializan envasados el número de inscripción del ámbito del Ministerio de Salud que se denomina RNE (Registro Nacional de Establecimiento) o RPE (Registro Provincial de Establecimiento), cuyos dos primeros dígitos identifican el lugar de localización de la planta elaboradora.

En algunos rótulos también se incluye el número de registro del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, cuando se trata de establecimientos bajo la jurisdicción de este organismo. El registro de SENASA se presenta con el logo celeste, seguido por tres números separados por barras. El primer número identifica el establecimiento, el segundo el producto y el tercero su forma de presentación.

Además, el Ministerio de Salud lleva un registro de los productos denominados RNPA o RPPA (Registro Nacional o Provincial de Producto Alimenticio). Este registro no es obligatorio que se incluya en el rótulo, aunque la mayoría de los fabricantes lo incluyen.

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 -
ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/cadena-animal/ovinos/industria/productos-y-subproductos/productos-carneos/carne>

Enlaces

[1] <https://www.instagram.com/senasaargentina/>

[2] <http://www.senasa.gob.ar/javascript%3A%3B>

[3]

http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-4238-1968-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria?_ga=1.238119367.692604454.1440006865

