

[Inicio](#) > Resolución 512/2010

Resolución 512/2010

Visto el Expediente Nº S01:0095415/2010 del Registro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996, su modificatorio Nº 825 del 10 de junio de 2010, la Resolución Nº 201 de fecha 9 de abril de 2010 del servicio nacional de sanidad y calidad agroalimentaria, y considerando:

Que la promulgación de la Resolución Nº 201 de fecha 9 de abril de 2010 del servicio nacional de sanidad y calidad agroalimentaria, respondió a la solicitud realizada oportunamente por la Federación Rusa, de establecer condiciones que aseguren la vida útil de cortes anatómicos bovinos envasados al vacío y refrigerados por un período mínimo de noventa (90) días.

Que la citada norma, desde su vigencia, ha generado diferentes criterios interpretativos en cuanto a su alcance.

Que a los fines de posibilitar el claro entendimiento de las pautas establecidas en cada etapa del proceso de producción, procede sustituir el Anexo de la Resolución Senasa Nº 201/2010, por el que forma parte integrante de la presente resolución.

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

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia en virtud de lo establecido por los Artículos 4º y 8º, inciso f) del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 825 de fecha 10 de junio de 2010.

Por ello, el Presidente del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria resuelve:

Artículo 1º — Se sustituye el contenido del Anexo de la Resolución Nº 201 de fecha 9 de abril de 2010 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, por el texto del Anexo que 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 que aseguran la vida útil de cortes anatómicos bovinos envasados al vacío y enfriados por un periodo mínimo de noventa (90) días:

1. Bienestar Animal: cumplimiento de la normativa general vigente.
2. Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos estandarizados de Sanitización (BMP y POEs): 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 del Producto Terminado: Deberá garantizarse que el producto final (cortes anatómicos bovinos envasados al vacío) durante su almacenamiento en depósito frigorífico, transporte y comercialización, se encuentren refrigerados a una temperatura entre menos un grado celsius y dos grados celsius (-1° C y 2°).

Tipo de norma:

Resolución

Número de norma:

512

Año de norma:

2010

Dependencia:

SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Palabras claves:

[Frigoríficos Cadena de Frío](#) [1]

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.gov.ar/normativas/resolucion-5122010>

Enlaces

[1] <http://www.senasa.gov.ar/tags/frigorificos-cadena-de-frio>