

CAPITULO XVI

16. CHACINADOS

Definiciones

- | | | |
|--------------------------|----------|---|
| Chacinados, definición | 16. 1 | Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin. |
| Embutidos, definición | 16. 1. 1 | Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente. |
| Embutidos, clasificación | 16. 1. 2 | Los embutidos pueden ser embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos. |
| Embutidos frescos | 16. 1. 3 | (Res. ex-SENASA N° 32 del 16/01/1992). (Res. SENASA N° 38 del 04/01/02). <ul style="list-style-type: none">a) Definición: Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos, de secado o de ahumado.b) Duración: Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2°C) y CINCO grados centígrados (5°C). Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.c) Envasados al vacío o en atmósfera controlada: Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada deberán mantenerse a las temperaturas antes mencionadas. Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.d) Congelados: Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no |

superiores a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C), se consignará una fecha de duración mínima de acuerdo al criterio técnico del elaborador la que constará por lo menos del mes y el año para productos de más de tres meses de vida útil.

- e) Rotulado: En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación y la fecha de duración que les corresponde.

Embutidos secos. Definición	16. 1. 4	Se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.
Embutidos cocidos. Definición	16. 1. 5	Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.
Chacinados no embutidos	16. 1. 6	Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del apartado 16.1.1.
Fiambres, definición	16. 1. 7	Se entiende por fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.
Fábrica de chacinados, definición	16. 1. 8	Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos definidos en el apartado 16.1 de este Reglamento.
Nuevos productos	16.1.9	<p>(Res. SAGPyA N° 147/05 del 16/3/2005)</p> <p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, podrá autorizar la elaboración de nuevos productos, siempre que los mismos no se aparten, sino parcialmente, de los requisitos establecidos en este reglamento para el tipo de chacinado al que se asemejen (Numerales 16.6, 16.7, 16.8 y 16.9).</p> <p>A tal efecto, deberá gestionarse la aprobación del producto y sus rótulos, conforme lo establecido en este reglamento en el Numeral 2.6 y sus apartados.</p>

En el caso de la elaboración o incorporación al nuevo producto de carnes de especies distintas a las establecidas para cada chacinado en este reglamento, se deberá indicar tal circunstancia en el rótulo, mediante una denominación de venta adecuada, usando letras de igual tamaño y realce, e inclusión de la o las especies en el listado de ingredientes.
Los aditivos que se podrán emplear serán, cualitativa y cuantitativamente, sólo los establecidos en la legislación vigente.

Requisitos de construcción de las fábricas de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias

Aislamiento	16. 2	Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.
Acceso, carga y descarga	16. 2. 1	Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros. Las descargas de reses, medias reses o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.
Condiciones del edificio	16. 2. 2	(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/1992). Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros, y autorizados por el SENASA. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de fluentes se hará por cierre sifónico.
Disponibilidad de agua	16. 2. 3	La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Tratamiento de las aguas	16. 2. 4 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifican en los Capítulos III y IV .
Paredes y techos; ángulos	16. 2. 5 Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.
Dependencias	16. 2. 6 Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias: 1) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria. 2) Sala destinada a despostadero. 3) Sala de elaboración. 4) Cámara frigorífica. 5) Secadero. 6) Ahumadero. 7) Estufas. 8) Sala de cocción. 9) Depósito de tripas. 10) Depósito de aditivos. 11) Local para lavado de utensilios. 12) Local de rotulación, embalaje y expedición. 13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos. 14) Servicios sanitarios. 15) Vestuarios. Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes, cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo autorice.
Aislamiento de dependencias	16. 2. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983) (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/1992). Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con telas no oxidables antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.
Dependencias, eximición	16. 2. 8 Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma será eximida, cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo autorice.
Instalaciones. Capacidad	16. 2. 9 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.
Despostadero	16.2.10 El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el Capítulo XIII sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.

Sala de elaboración. Friso	16.2.11 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.
Parte de la pared sin friso	16.2.12 Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.
Capacidad	16.2.13 Anulado (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/1992)
Superficie por obrero	16.2.14 La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.
Picos de agua	16.2.15 La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.
Grifos	16.2.16 La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber, los operarios, como mínimo, a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.
Ahumaderos y estufas	16.2.17 (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/1992). Las paredes de los ahumaderos y estufas, en sus caras interiores, serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.
Depósito de tripas	16.2.18 Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.
# Sala de aditivos	16.2.19 La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica.
Sala de aditivos	16.2.20 La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y

depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidables y de fácil higienización.

- | | |
|--|--|
| Utensilios | 16.2.21 Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico. |
| Local para lavado de utensilios | 16.2.22 El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborables, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua. |
| Desnaturalización de desperdicios | 16.2.23 Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria. |
| Local de rotulación, embalaje y expedición | 16.2.24 El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias. |
| Servicios sanitarios y vestuarios | 16.2.25 Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este Reglamento. |
| Vestimenta | 16.2.26 La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este Reglamento. |
| Fluentes | 16.2.27 El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en este Reglamento. |
| Iluminación | 16.2.28 La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima. |
| Ventilación | 16.2.29 La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el Capítulo XIII. |
| Temperatura | 16.2.30 Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince |

(15) grados centígrados.

Depósito de huesos y desperdicios

- 16.2.31 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).**
Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y construidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el Capítulo III.

Cámaras frigoríficas

- 16.2.32 Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo V.

Sala de cocción

- 16.2.33 En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Secadero

- 16.2.34 **(Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/1992).**
Las paredes de los secaderos, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

Elementos laborales

Implementos laborales

16. 3 Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

Máquinas y piezas

16. 3. 1 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).**
Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable y responder a las exigencias consignadas en el Capítulo XVII.

Plomo y arsénico

16. 3. 2 Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.

Metales sintéticos	16. 3. 3	Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.
Implementos y utensilios	16. 3. 4	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización y deberán responder a las exigencias del Capítulo XVII.
Piletas	16. 3. 5	(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983). Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.
	16.3.6	Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).
	16.3.7	Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración

Uso de las mezclas	16. 4	Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.
Uso de mezclas en caso de rupturas	16. 4. 1	Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.
Tripas: tiernización	16. 4. 2	Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

Tripas: infestación	16. 4. 3 Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.
Parafina, cera, barniz	16. 4. 4 En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Papeles de plomo	16. 4. 5 Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.
Celofanes	16. 4. 6 En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).
Aceites	16. 4. 7 Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes	16. 5 Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.
Prohibiciones	16. 5. 1 No podrán elaborarse chacinados: <ul style="list-style-type: none"> a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto. b) Con aditivos no incluidos en este Reglamento. c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento. d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de

secreción interna, con excepción del hígado.

- Carne de quijada 16. 5. 2 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.
- Ineptitud de los chacinados 16. 5. 3 Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:
- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
 - b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
 - c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
 - d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
 - e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
 - f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
 - g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.
- Lista de ingredientes 16. 5. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983) (Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/1993)
- En la rotulación de los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión "ingredientes:" o "ingr.:" y se ajustará a las siguientes especificaciones:
- a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m);
 - b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de Estado Parte podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones (en m/m);
 - c) Si un producto compuesto constituye menos del 27% del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre;
 - d) El agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmuera, jarabes,

almíbares, caldos u otros similares, y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: "Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo";
- f) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine un peso de manera significativa, podrán enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

Prohibición de tipificar

16. 5. 5 Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.

Modificación de los componentes

16. 5. 6 No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Materias grasas

16. 5. 7 En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

Elaboración de grasas

16. 5. 8 Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

Aguas en los chacinados

16. 5. 9 La cantidad máxima de agua que admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

Agua y hielo

16.5.10 Podrá agregarse a los chacinados, sometidos a

cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

Agua y hielo en chacinados cocidos

16.5.11 En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más de setenta y ocho (78) por ciento de agua.

Amiláceos

16.5.12 En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al tres (3) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

Acido sulfuroso

16.5.13 Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Aserrín. Prohibición

16.5.14 Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Embutidos frescos

Embutidos frescos

16. 6 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972). Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.3, los siguientes chacinados: codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.

Butifarra

16. 6. 1 Anulado. (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972)

Codeguín

16. 6. 2 Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco.

Chorizos frescos

16. 6. 3 Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido.

Longaniza parrillera	16. 6. 4 Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.
Salchicha fresca	16. 6. 5 Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.
Salchicha tipo Oxford	16. 6. 6 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972). Con el nombre genérico de salchicha tipo Oxford se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo con el agregado de grasa de cerdo, con la adición de galleta marinera molida, amasada en agua y especias.

Embutidos secos

Embutidos secos	16. 7 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972). Son embutidos secos, de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.4, los siguientes chacinados entre otros: cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza a la napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana, sobreasada o sobreasada mallorquina.
Cervelat	16. 7. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972). Se entiende por cervelat, el embutido seco elaborado con carne de cerdo y vacuna, grasa de cerdo, picadas finas adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca, debiendo ser sometido a un proceso final de ahumado.
Chorizo a la española	16. 7. 2 Con el nombre genérico de chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias, no pudiendo faltar el pimentón y el ahumado.
Longaniza	16. 7. 3 Con el nombre genérico de longaniza se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.
Longaniza a la española	16. 7. 4 Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de

carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no, de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

- Longaniza a la napolitana 16. 7. 5 Se entiende por longaniza a la napolitana, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.
- Lomo embuchado a la española 16. 7. 6 Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoádicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.
- Salame 16. 7. 7 Con el nombre genérico de salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino blanco.
- Salamines 16. 7. 8 Con el nombre de salamines se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.
- “Sopresatta” a la italiana 16. 7. 9 Se entiende por “sopresatta” a la italiana, el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano.
- Sobreasada mallorquina 16.7.10 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972) Con la denominación sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

Embutidos cocidos

- Embutidos cocidos 16. 8 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972). Son embutidos cocidos, de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.5, los siguientes chacinados entre otros: burzot, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo Frankfurt, salchicha

tipo Viena, salchichón con jamón.

- “Burzot” en cuero
16. 8. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).
Se entiende por burzot, el embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo, embutido el todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.
- Morcilla
16. 8. 2 Con el nombre genérico de morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitido, desfibrada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada.
- Morcilla de hígado
16. 8. 3 Se entiende por morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, fécula de maíz.
- Morcillón con lengua
16. 8. 4 Se entiende por morcillón con lengua, el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, cueros de cerdo y lengua moldeada con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.
- Mortadela
16. 8. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/1983).
Con el nombre genérico de mortadela, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.
- Pata rellena
16. 8. 6 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).
Se entiende por pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros de cerdo picado, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de pata de cerdo fresco o

salado.

Salame ruso o salame tipo polonés

16. 8. 7 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).
Se entiende por salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo pisado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro y fécula de maíz.

Salchicha tipo Frankfurt y tipo Viena

16. 8. 8 Con el nombre de salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias. Al finalizar el proceso se escaldan y se someten al ahumado hasta la obtención del color moreno claro.

Salchichón

16. 8. 9 Con la denominación genérica de salchichón se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno.

Salchichón con jamón

- 16.8.10 Se entiende por salchichón con jamón, el embutido cocido elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo.

Salchichón de carne

- 16.8.11 Se entiende por salchichón de carne al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina de trigo.

Butifarra

- 16.8.12 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).
Con la denominación de butifarra, se entiende el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, que sufre una cocción a temperatura adecuada.

Chacinados no embutidos

Chacinados no embutidos

16. 9 Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición del apartado 16.1.6,

los siguientes chacinados: arrollado criollo, cima, chinesco, fantasía, fiorentina, galantina, galantina a la francesa, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina tres en uno, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán, queso de cerdo alemán colorado, rulada.

- | | |
|-------------------|---|
| Arrollado criollo | 16. 9. 1 Se entiende por arrollado criollo, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción. |
| Burzot | 16. 9. 2 Anulado. (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972) |
| Cima | 16. 9. 3 Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de pavo, cima de ganso), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas, introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción. |
| Chinesco | 16. 9. 4 Se entiende por chinesco, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocicos de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción. |
| Fantasía | 16. 9. 5 Se entiende por fantasía, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción. |

- Fiorentina 16. 9. 6 Se entiende por "fiorentina" el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo de cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.
- Galantina 16. 9. 7 Con el nombre genérico de galantina, se entiende el chacinado no embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, a la que se agrega tocino o no, sal, salitre, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.
- Galantina a la francesa 16. 9. 8 Se entiende por galantina a la francesa, el chacinado no embutido elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocimiento.
- Galantina de cabeza 16. 9. 9 Se entiende por galantina de cabeza, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
- Galantina de lengua 16.9.10 Se entiende por galantina de lengua, el chacinado no embutido elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.
- Galantina de lengua forrada 16.9.11 Se entiende por galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y

lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

- Galantina italiana 16.9.12 Se entiende por galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.
- Galantina ojo de rey 16.9.13 Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón presionando la masa complementaria dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.
- Galantina panceta arrollada 16.9.14 Se entiende por galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
- Galantina tres en uno 16.9.15 Se entiende por galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes, cubiertos con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.
- Galantina vienesa 16.9.16 Se entiende por galantina vienesa, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a

cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

- Lechón arrollado 16.9.17 Se entiende por lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.
- Matambre arrollado 16.9.18 Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.
- Picadillo con jamón 16.9.19 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).
Se entiende por picadillo con jamón, el chacinado no embutido preparado con jamón, tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón, y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
- Picadillo de jamón 16. 9. 19bis (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).
Se entiende por picadillo de jamón, al producto procesado en forma similar al picadillo con jamón pero elaborado a base de jamón exclusivamente.
- Queso de cerdo 16.9.20 Se entiende por queso de cerdo el chacinado no embutido, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.
- Queso de cerdo alemán 16.9.21 Se entiende por queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.
- Queso de cerdo alemán, colorado 16.9.22 Se entiende por queso de cerdo alemán, colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descrito en el apartado anterior, pero

con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

- Rulada
- 16.9.23 Se entiende por rulada en forma genérica, el chacinado no embutido elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.
- Hamburgués o bife a la hamburguesa
- 16.9.24 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972) (Res. SAGPyA N° 355 del 02/06/97).
Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al VEINTE POR CIENTO (20%), con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse "Hamburgués de" o "Bife a la Hamburguesa de ..." seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.
- Milanesa. Definición
- 16.9.25 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/1988).
Se entiende por "MILANESA" al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado.
- Producto preparado como milanesa
- 16.9.26 (Res. SAGyPN° 1082 del 19/12/1988).
Se entiende por "PRODUCTO PREPARADO COMO MILANESA" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (dimensiones) a los que son propios de la "milanesa" y que sea sometido a un rebozado.
- Carne para milanesa
- 16.9.27 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/1988).
Se entiende por "CARNE PARA MILANESA" a la rebanada o filete de carne sin rebozar.