

AGREGADO V-a

VI REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS/ SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

ACTA EXTR. Nº 01/12

Buenos Aires, 25 al 29 de junio de 2012

Para fines del presente Reglamento se entiende por:

8.0 Carne y productos cárnicos

8.1 Carne

Es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituídas por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis [la piel en la especie porcina y aves (excepto de las género ratites)] y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma. No son alcanzadas por esta definición las carnes separadas mecánicamente.

Las delegaciones de Argentina y Uruguay manifestarán su posición respecto de la inclusión de las pieles comestibles mantenidas entre corchetes hasta 30 días antes de la próxima reunión.

8.1.1 Carne fresca: es la carne que no ha recibido ningún tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada), que mantiene sus características naturales y sin el agregado de ingredientes.

No se autoriza el agregado de aditivos

8.2 Productos cárnicos

8.2.1 Chacinados (**industrializados en portugués**)

Son los productos preparados sobre la base de carne y/o subproductos cárnicos comestibles*, adicionados o no de otros ingredientes autorizados.

(*)Subproducto cárnico comestible: Es cualquier parte del animal de faena declarada apta para consumo humano por la inspección veterinaria oficial, que no se encuadra en la definición de carne. Los subproductos cárnicos frescos no tienen autorizado el uso de aditivos.

8.2.1.1 Chacinado Fresco

Es el chacinado crudo que no ha sido sometido a procesos de cocción o secado.

8.2.1.2 Chacinado Seco

Es el chacinado que ha sido sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

8.2.1.3 Chacinado Cocido

Es el chacinado que, cualquiera sea su forma de elaboración, ha sido sometido a un proceso de cocción.

8.2.2 Salazones (salgados en portugués)

Es el producto elaborado con carne y/o subproductos cárnicos comestibles que ha sido sometido a un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).

8.2.2.1 Salazón Cruda

Es la salazón que no ha sido sometida a un proceso de cocción.

8.2.2.2 Salazón Cocida

Es la salazón que ha sido sometida a un proceso de cocción.

8.2.3 Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas

8.2.3.1 Conservas cárnicas y mixtas

Conserva cárnica: Es el producto que ha sido elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, con agregado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

Conserva mixta: Es el producto que ha sido elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, y vegetales con agregado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

8.2.3.2 Semiconservas cárnicas y mixtas

Semiconserva cárnica: Es el producto que ha sido elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, con agregado o no de ingredientes autorizados, envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un lapso inferior al de las conservas, la aptitud para el consumo.

Semiconserva mixta: Es el producto que ha sido elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, y vegetales con agregado o no de ingredientes autorizados, envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un lapso inferior al de las conservas, la aptitud para el consumo.

8.2.4 Otros Productos Cárnicos

8.2.4.1. Productos Cárnicos deshidratados

Es el producto cárnico sometido a un proceso tecnológico de deshidratación adecuado, no debiendo contener más de 5% de humedad.