

VISTO el Expediente EX-2020- 86959293- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se conformó un grupo de trabajo (GT) *ad hoc* "Armonización CAA/ 4238" coordinado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) e integrado por representantes y autoridades sanitarias, a fin de abordar la armonización de definiciones entre el Código Alimentario Argentino (CAA) y el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal establecido por el Decreto de N° 4238 del 19 de julio de 1968 en referencia a productos cárnicos.

Que en el marco de la Reunión CONAL N°138, el GT presentó una nueva propuesta de armonización para los productos comprendidos dentro de los Chacinados, puntualmente en la definición y caracterización de Embutidos, Chacinados Embutidos, Chacinados no embutidos, Chacinados no embutidos cocidos y Chacinados no embutidos frescos, para los siguientes productos: Arrollado criollo, Burzot, Cima, Chinesco, Fantasía, Fiorentina, Galantina, Galantina de cabeza, Galantina de lengua, Galantina de lengua forrada, Galantina Italiana, Galantina panceta arrollada, Galantina tres en uno, Galantina vienesa, Picadillo con jamón, Queso de cerdo, Queso de cerdo alemán.

Que en el Proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) y se sometió a consulta pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999; 7 del 10 de diciembre de 2019 y 50 del 19 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. – Sustitúyese el Artículo 302 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 302: Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne, sangre, vísceras y/ u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con ingredientes aprobados a tal

fin. Los chacinados pueden clasificarse en embutidos y no embutidos.

Deberán cumplir con las especificaciones microbiológicas de acuerdo a su clasificación según las siguientes tablas:

CHACINADOS EMBUTIDOS				
	FRESCOS	SECOS	COCIDOS	
PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA (1)
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	No considerar	No considerar	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de E. coli (NMP/g) (2)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=0, m<3	n=5, c=0, m<3	ISO 16649-3:2005 ICMSF (método1) BAM-FDA:2002 (método1) (2)
Recuento de estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-1:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	No considerar	No considerar	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 21527-2:2008, BAM-FDA:2001, APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 15213:2003
E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g	n=5, c=0, ausencia en 65 g	n=5, c=0, ausencia en 65 g	USDA FSIS:2010, ISO 16654:2001, BAM-FDA:2011
Salmonella spp.	n=5, c=0, Ausencia en 10g	n=5, c=0 Ausencia en 25g	n=5, c=0, Ausencia en 25g	ISO 6579:2002; Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA FSIS:2011
Listeria monocytogenes	No considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25g	n= 5, c=0, ausencia en 25g	ISO 11290-1:1996; Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA FSIS:2009
E. coli no O157 (3)	n=5, c=0, Ausencia en 65g	n=5, c=0, Ausencia en 65g	No considerar	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014

CHACINADOS NO EMBUTIDOS			
	FRESCOS	COCIDOS	
PARÁMETROS	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA (1)
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	No considerar	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de E. coli (NMP/g) (2)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=0, m<3	ISO 16649- 3:2005 ICMSF (método 1) BAM-FDA:2002 (método 1)(2)
Recuento de estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888- 1:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	No considerar	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 21527-2:2008, BAM-FDA:2001, APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 15213:2003
E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	USDA FSIS:2010, ISO 16654:2001, BAM-FDA:2011
Salmonella spp.	n=5, c=0, Ausencia en 10 g	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002; Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA FSIS:2011
Listeria monocytogenes	No considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 11290- 1:1996; Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA FSIS:2009
E. coli no O157 (3)	n=5, c=0, Ausencia en 65g	No considerar	ISO 13136:2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014

(1) O su versión más actualizada.

(2) Para chacinados frescos, embutidos y no embutidos, se puede utilizar técnica de recuento en placa según ISO 16649-2, expresando el resultado UFC/g.

(3) E. coli productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se considerarán sólo aislamientos de los mencionados serogrupos positivos para los genes stx y eae.”

ARTÍCULO 2º. – Sustitúyese el Artículo 303 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 303: Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos 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.

Se podrá autorizar la elaboración de nuevos productos, siempre que los mismos no se aparten de los requisitos generales establecidos en el presente Código que determinan la identidad y

características esenciales para su clasificación como chacinado embutido”.

ARTÍCULO 3. – Sustitúyese el Artículo 304 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 304: Los chacinados embutidos pueden ser frescos, secos o cocidos”

ARTÍCULO 4. – Sustitúyese el Artículo 308 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 308: Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados frescos o cocidos, no comprendidos en la definición chacinados embutidos”.

ARTÍCULO 5. – Sustitúyese el Artículo 354 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 354: Se entiende por chacinados no embutidos cocidos, de acuerdo con la definición del artículo 308, los siguientes productos : arrollado criollo, burzot, cima, chinesco, fantasía, fiambre cocido de pata de cerdo, fiambre cocido de paleta de cerdo, fiambre cocido de lomo de cerdo, fiambre cocido de ...(nombre/s de la/s especie/s) para emparedados, florentina, galantina a la francesa, galantina de cabeza, galantina de lengua, galantina de lengua forrada, galantina italiana, galantina ojo de rey, galantina panceta arrollada, galantina 3 en 1, galantina vienesa, lechón arrollado, matambre arrollado, picadillo de jamón, queso de cerdo, queso de cerdo alemán, queso de cerdo alemán colorado y rulada.

Se entiende por chacinados no embutidos frescos, de acuerdo con la definición del artículo 308, los siguientes productos: **hamburguesas, milanesas** de....., Carne de... rebozada o empanada, Producto de carne de....preparado como milanesa y Formados de carne de.... rebozados o empanados.

ARTÍCULO 6.- Incorpórase el Artículo 354 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera: “ARTÍCULO 354 bis: 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%), sal, 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. Estos productos tendrán como máximo 808 mg de sodio/100 g de producto”.

ARTÍCULO 7.- Incorpórase el Artículo 354 tris, el que quedará redactado de la siguiente manera: “ARTÍCULO 354 tris: Se entiende por “Milanesa de ...” al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne. Se entiende por “Carne de ...

rebozada o empanada” al producto consistente en una pieza o trozo único de carne que ha sido rebozada o empanada, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne. Se entiende por “Producto de carne de ... 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 (forma y dimensiones) a los que son propios de la “milanesa” y que sea sometido a un rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente. Se entiende por “Formados de carne de ... rebozados o empanados” a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), debiéndose completar la denominación indicando la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente. El producto podrá recibir una denominación de fantasía que sea descriptiva de su forma. Los productos de estas características que posean una denominación reglamentaria prevista en el presente Código, conservarán la misma, debiendo agregarse el término “rebozado o empanado”. Se entiende que los productos descriptos en este artículo que son elaborados con carne de pollo están incluidos en el “Grupo empanados de pollo” y tendrán como máximo 699 mg de sodio/100 g de producto”.

ARTÍCULO 8. – Sustitúyese el Artículo 355 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 355: Se entiende por Arrollado criollo, un chacinado no embutido cocido, 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 almidón. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.”

ARTÍCULO 9. – Sustitúyese el Artículo 356 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 356: Se entiende por Burzot, un chacinado no embutido, 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 y almidón. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.”

ARTÍCULO 10.- Incorpórase el Artículo 356 bis al Capítulo VI “Alimentos Cárneos y Afines” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 356 bis: Se entiende por Burzot con cuero, 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, almidón,

embutido todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocido."

ARTÍCULO 11.- Sustitúyese el Artículo 357 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 357: Con el nombre genérico de Cima, 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 o almidones envuelto en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción."

ARTÍCULO 12.- Sustitúyese el Artículo 358 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 358: 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 y almidón.

Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción."

ARTÍCULO 13.- Sustitúyese el Artículo 359 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 359: 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 y almidón.

Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción."

ARTÍCULO 14. – Sustitúyese el Artículo 360 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 360: Se entiende por Fiorentina, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo y 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 y almidón.

Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción."

ARTÍCULO 15. – Sustitúyese el Artículo 361 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 361: 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, con o sin adición de tocino, sal, salitre, especias, cuero picado de cerdo y vino.

La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción."

ARTÍCULO 16. – Sustitúyese el Artículo 363 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 363: 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 y almidón.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocción."

ARTÍCULO 17. – Sustitúyese el Artículo 364 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 364: 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 y almidón.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocción."

ARTÍCULO 18. – Sustitúyese el Artículo 365 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 365: 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 y almidón.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocción."

ARTÍCULO 19. – Sustitúyese el Artículo 366 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 366: 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 y almidón.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocción."

ARTÍCULO 20.– Sustitúyese el Artículo 368 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 368: 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 y almidón.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocción."

ARTÍCULO 21.– Sustitúyese el Artículo 369 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 369: Se entiende por Galantina tres en uno, el chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada.

En los moldes cubiertos por epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción."

ARTÍCULO 22.– Sustitúyese el Artículo 370 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 370: 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 cocción."

ARTÍCULO 23. – Sustitúyese el Artículo 373 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 373: Se entiende por Picadillo con jamón, el chacinado no embutido, preparado con carne de cerdo curada, tocino y carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y almidón.

La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocción.

Cuando el producto se elabore exclusivamente con jamón, se denomina picadillo de jamón."

ARTÍCULO 24. – Sustitúyese el Artículo 374 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 374: 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 almidón.

La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción."

ARTÍCULO 25. – Sustitúyese el Artículo 375 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 375: 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 y almidón. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocción.

ARTÍCULO 26. – Deróganse los artículos 330 y 443 bis del Capítulo VI "Alimentos cárneos y afines" del Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 27. - La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 28. – Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.