



## SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

## SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

**Resolución Conjunta 17/2018**

**RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS**

Ciudad de Buenos Aires, 01/11/2018

VISTO el Expediente N° EX-2018-40178126- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA ente descentralizado, dependiente del entonces MINISTERIO DE SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que el Ministerio de Salud de Jujuy por medio de la Superior Unidad Bromatológica Provincial (SUNIBROM), el Ministerio de Desarrollo Económico y Producción de Jujuy a través de la Dirección Provincial de Control Productivo y Comercial, y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) han presentado ante la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) una propuesta de incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de nuevos productos como Salazones y Chacinados, elaborados a partir de otras especies de faena permitidos, que no están contemplados en el citado Código.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) consideró oportuna la incorporación en el Capítulo VI del CAA "Alimentos Cárneos y Afines".

Que en el proyecto de Resolución Conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS y se sometió a la Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS 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 el Decreto N° 815/99 y el Decreto Nro. 174/18, sus modificatorios y complementarios.



Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º — Sustitúyese el artículo 286 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 286: Se entiende por Salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos procedentes de especies comestibles autorizadas para el consumo humano que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Se considera como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; paleta de cerdo cocida; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos salados; lomo cocido.

Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:





Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
<b>SALAZONES CRUDAS</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)





251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
200	Acido sórbico	0,02(6)
201	Sodio sorbato de	0,02(6)
202	Potasio sorbato de	0,02(6)
203	Calcio Sorbato de	0,02(6)
<b>AROMATIZANTE/ SABORIZANTE</b>		
<b>EXALTADOR DE SABOR</b>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<b>ESTABILIZANTE</b>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0,5(9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0,5(9) (11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9) (11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) (11)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9) (11)
452ii	Potasio metáfosfato de, polifosfato	0,5(9) (11)
<b>SALAZONES COCIDAS</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.





301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
<b>CONSERVADOR</b>		
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
<b>AROMATIZANTE/ SABORIZANTE</b>		
<b>COLORANTE</b>		
100	Curcumina	0,002
120	Cochinilla, Ac. Carminico	0,01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s
160aII	Carotenos naturales	0,002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0,001
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s
<b>ESTABILIZANTE</b>		
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0,5(9)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0,5(9)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	0,5(9)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio metáfosfato de, polifosfato	0,5(9)
<b>ESPESANTE</b>		
400	Acido Alginico	0,3
401	Sodio Alginato	0,3
402	Potasio Alginato	0,3
403	Amonio Alginato	0,3
404	Calcio Alginato	0,3
405	Alginato de propilenglicol	0,3
406	Agar	0,3





407	Carragenina	0,5
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica	0,3
410	Goma garrofin	0,3
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
HUMECTANTE		
422	Glicerol	q.s.

NOTA: (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(6) Sólo para uso externo, tratamiento de superficie, cantidad máxima en productos solos o en sus mezclas, expresado como ácido sórbico. (Ausencia en la masa).

(9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.

(10) Sólo en superficie.

(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo y Bondiola.”

ARTÍCULO 2° – Sustitúyese el artículo 287 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 287: Se entiende por Bondiola, una salazón preparada exclusivamente con músculos del cuello de carnes procedentes de especies de consumo permitido, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente.

Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Se rotulará ‘Bondiola de.....’, completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación ‘Bondiola’ sin calificativo alguno cuando el producto esté elaborado exclusivamente con cerdo.”.

ARTÍCULO 3° – Sustitúyese el artículo 293 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 293 bis: Se entiende por ‘Pernil de.....’, la salazón elaborada con las extremidades posteriores de especies de consumo permitido con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente el uso de trozos de carne.

Se rotulará ‘Pernil de.....’, completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.





Deberán cumplir las siguientes exigencias:

Proteína mínima: 21% (valor expresado sobre base desgrasada);

Rel. Humedad / Proteína: máx. 3,20;

Sal x Humedad máxima: 570 (valor expresado sobre base desgrasada);

Criterios Microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación				Metodología *
	n	c	m	M	
Recuento de coliformes (NMP/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	ISO 4831:2001, BAM-FDA:2001, ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	5	1	10	10 <sup>2</sup>	ISO 6888-1:1999
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	ISO 21527- 2:2008 BAM-FDA: 2001, capítulo 18 APHA: 2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10	10 <sup>2</sup>	ISO 15213:2003





<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	5	0	ausencia	ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS:2008
<i>Salmonella spp</i> / 25 g	5	0	ausencia	ISO 6579:2002; BAM-FDA 2007

\* o su versión más actualizada.

ARTÍCULO 4° – Sustitúyese el artículo 297 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 297 bis: Se entiende por lomo de ..... cocido, una salazón preparada con músculos psóadicos de especies de consumo permitido, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas y recortes, sometido a la cocción en agua salada con o sin aditivos autorizados, que cumpla con las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores;

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa;

Relación Humedad/proteínas: 4,5;

Reacción de almidón negativa.

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Se rotulará ‘Lomo de..... cocido’, completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.”.

ARTÍCULO 5° — Sustitúyese el artículo 327 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 327: Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Estos productos tendrán como máximo 950 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Chorizo Fresco de.....’, completando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

Se admitirá la denominación ‘Chorizo Fresco’ sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas.”.





ARTÍCULO 6º — Sustitúyese el artículo 338 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 338: Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar. Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Salame de.....’, completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación ‘Salame’ sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno.”.

ARTÍCULO 7º — Sustitúyese el artículo 339 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 339: Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Salamín de.....’, completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación ‘Salamín’ sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno.”.

ARTÍCULO 8º — Sustitúyese el artículo 346 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 346: Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de 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 colocaran en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Mortadela de.....’, completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación ‘Mortadela’ sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo y vacuno.”.

ARTÍCULO 9º.- La presente Resolución Conjunta entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 10.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese. Josefa Rodriguez Rodriguez - William Andrew Murchison

e. 13/12/2018 N° 95346/18 v. 13/12/2018

