

VISTO el Expediente EX-2020-42176608- -APN-DLEIAER#ANMAT del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; 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 autoridades sanitarias; para elaborar una propuesta de armonización de las definiciones de distintos productos entre el Código Alimentario Argentino (CAA) y el Reglamento de Inspección de Productos Subproductos y Derivados de Origen Animal establecido por el Decreto de No 4238 del 19 de julio de 1968.

Que en ese sentido, el referido GT comenzó a trabajar con la armonización de los productos comprendidos dentro de las Salazones, Capítulo XV del Reglamento de Inspección y Capítulo VI del CAA "Alimentos Cárneos y Afines- Productos".

Que se trabajó en la armonización de la definición y tipo de salazones y en los siguientes productos: Bondiola, Charqui, Cecina, Chalona, Jamón Crudo, Jamón Cocido y Paleta de cerdo cocida

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a 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 los Decretos N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N°07 del 10 de diciembre de 2019 y N° 50 del 19 de diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y  
EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

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 que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología y método del producto a elaborar.

Los órganos, trozos de carne o tejidos adiposos que se utilicen para la salazón deben provenir únicamente de especies comestibles autorizados para consumo humano.

La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera).

La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Considérese 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 de cerdo salados; lomo de cerdo cocido, charqui Y cualquier otro producto que cumpla con los requisitos establecidos en la definición de Salazones.

ARTÍCULO 2º. – Sustitúyese el Artículo 287 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 287: Bondiola

Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello, que se somete 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 admitirá la denominación "Bondiola" sin calificativo alguno cuando el producto este elaborado exclusivamente con cerdo.

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

ARTÍCULO 3°. – Sustitúyese el Artículo 289 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 289: Se entiende por Cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo o vacuno salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Se rotulará Cecina de ....., completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente cuando el producto no se realice con carne magra de cerdo y vacuno.

ARTÍCULO 4°. – Sustitúyese el Artículo 290 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 290: Se entiende por Chalona a la salazón preparada con carne de ovino, secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Se rotulará "Chalona"

ARTÍCULO 5°. – Sustitúyese el Artículo 292 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 292: se entiende por Charque o Charqui, a la salazón preparado con carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo con adición de sal.

ARTÍCULO 6°. – Sustitúyese el Artículo 293 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 293:

- 1) Se entiende por "Jamón Crudo" la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes exigencias:

- Proteína mínima: 24% (valor expresado sobre base desgrasada)
- Rel. Humedad / Proteína: máx. 2,70
- Sal x Humedad máxima: 500 (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 6 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado)

trazados, lo que será controlado por el SENASA y/o Secretaría de Comercio Interior.

La denominación de venta del producto será "Jamón Crudo".

2) Se entiende por "Jamón Crudo Argentino" la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos nacidos y criados en el territorio nacional debiendo cumplir con cada una de las exigencias establecidas en el Protocolo técnico específico.

El Jamón Crudo Argentino debe cumplir con las siguientes exigencias:

- Proteína mínima: 26% (valor expresado sobre base desgrasada)
- Rel. Humedad / Proteína: máx. 2,00
- Sal x Humedad máxima: 400 (valor expresado sobre base desgrasada)
- Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de

salado) certificado en el marco de la Res. SENASA N° 280/01.

La denominación de venta del producto será "Jamón Crudo Argentino".

Estos productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos para salazones crudas establecidos en el artículo 286 tris del Código Alimentario Argentino."

ARTÍCULO 7 °. – Sustitúyese el Artículo 294 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:" Artículo 294: Se entiende por Jamón Cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción con o sin aditivos autorizados.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

- No tener proteínas agregadas ni otros extensores.
- Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa.
- Relación Humedad/Proteínas: 4,65.
- Reacción de almidón negativa.
- Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

ARTÍCULO 8º. – Sustitúyese el Artículo 296 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 296: Se entiende por Paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, y sometido a la cocción con o sin aditivos autorizados.

La Paleta de Cerdo Cocida deberá responder a las siguientes exigencias:

- No tener proteínas agregadas ni otros extensores.
- Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5% expresado como glucosa
- Relación Humedad/proteínas: 5
- Reacción de almidón negativa

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

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

ARTÍCULO 10º. - Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.