

CAPITULO VI

ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES

CARNES DE CONSUMO FRESCAS Y ENVASADAS

Artículo 247

Con la denominación genérica de Carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Artículo 248

Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

La carne de ganado fresca que se expendan después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria, salvo en animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expendan o expongan se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Artículo 249 (Res MSyAS N° 254 del 24.04.97)

Derogado.

Artículo 250

Se considera Carne abombada o manida, la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca.

Artículo 251

Se considera como Carne flaca, cuando a simple vista no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; se considera magra, cuando es de una escasa gordura; grasa o gorda, cuando contiene grasa macroscópica en regular o abundante cantidad y fibrosa, cuando predomina en ella el tejido conjuntivo.

Artículo 252

Denomínase Menudencias, a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).

Artículo 253

Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.

Artículo 254

Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

Artículo 255 (Res. Conj. SPRyRS 74/04 y SAGPyA 500/04)

Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente.

La carne picada fresca deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Criterio complementario:

| Determinación | Resultados | Método de Análisis |
|--|---|--|
| Recuento de Aerobios Mesófilos /g | n=5, c=3, m=10 ⁶ , M=10 ⁷ | ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos – Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos – Parte II- Enumeración – Métodos de recuento en Placa |
| Recuento de Escherichia coli/g | n=5, c=2, m=100, M=500 | ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos – Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos – Parte II- Bacterias coliformes |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo/g | n=5, c=2, m=100, M=1000 | ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos – Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos – Parte II- Recuento de estafilococos coagulasa positiva |

Criterio obligatorio:

| Determinación | Resultados | Método de Análisis |
|-----------------------------|------------------------|--|
| Escherichia coli O157:H7/NM | n=5, c=0 Ausencia /65 | USDA-FSIS Guía de Laboratorio de Microbiología capítulo 5- Detección, aislamiento e identificación de E. coli O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente |
| Salmonella spp. | n=5, c=0 Ausencia /10g | Manual de Bacteriología Analítica de FDA (BAM) Capítulo 5 Salmonella o equivalente |

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.

Artículo 255bis (Res 712, 25/04/1985)

Se entiende por Carne vacuna cruda conservada de humedad intermedia, la carne cruda conservada por reducción de su actividad acuosa mediante la incorporación de sal común y con el agregado de ácido sórbico como agente antimicótico.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- Actividad de agua (a_w): 0,83 - 0,88
- Anaerobios esporulados, no mayor de: 100 por g
- Bacterias mesófilas (recuento a 35°C), no mayor de: 10^6 por g
- Cloruro de sodio, Máx: 15% p/p
- Enterobacterias, no mayor de: 10 por g
- Humedad: 55 - 65% p/p
- pH, no superior a: 5,2
- Sorbato de potasio, (c/ácido sórbico), Máx 0,12% p/p
- Staphilococcus aureus coagulasa positiva, no mayor de: 100 por gramo

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24 h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24 h; 100HR; 38°C respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase

Carne vacuna cruda conservada de humedad intermedia,debiendo constar en el rotulado la concentración de sal y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración".

Artículo 256 (Res 314, 05/03/1985)

Las aves para consumo podrán venderse vivas o muertas, desplumadas y evisceradas.

Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos.

Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibiometatarsica.

Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado.

Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y peladeros que serán habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena.

Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas.

Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La operación de trozado deberá realizarse en establecimientos habilitados.

El envase del trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.

Las aves vivas serán sometidas a la respectiva inspección veterinaria y mantenidas en lugares y condiciones higiénicas adecuadas para garantizar su perfecto estado hasta ser expuestas al público".

Artículo 257 (Res. Conj. SPReI 307/2014 y SAGyP 379/2014)

Derogado.

Artículo 258

Se entiende por Productos cárneos, los elaborados a base de carne.

Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia:

- a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas silvestres.
- b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
- c) Productos de la pesca: pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles, y mamíferos de especies comestibles ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.

Artículo 259

El transporte de carnes frescas de consumo deberá hacerse:

1. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad.

PRODUCTOS DE LA CAZA

Artículo 260

El expendio al estado fresco de productos de la caza procedentes de especies mamíferas y de aves no criadas en cautividad, sólo podrá practicarse en períodos que no son de veda y siempre que no contra vengán las disposiciones de las leyes de caza y sus reglamentos.

Artículo 261

Se consideran productos de caza mayor:

- Ciervo (*Axis axis*; *Cervus elaphus*)
- Chanco del monte (*Tayasuidos*)
- Gamo europeo
- Guanacos (*Lama guanicoe*)
- Jabalí (*Sus scrofa*)
- Pecarí de collar
- Pecarí labiado (*Tayassu pecarí*)
- Pecarí rosillo (*Pecarí tajacu*)

Artículo 262

Se consideran productos de caza menor:

- Avutarda chica o de cabeza colorada (*Chloephaga rubidiceps*)
- Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (*Chloephaga leucotera*)
- Conejo (*Orytolagus cuniculus*)
- Faisán
- Liebre (*Lepus europaeus*)
- Mulitas de la pampa (*Dasypus hybridus*)
- Nutria (*Myocaster coypus*)
- Paloma manchada o cenicienta (*Columba maculosa*)
- Paloma torcaza mediana (*Zenaidura auriculata*)
- Peludo (*Chaaetophractus villiosus*)
- Perdiz
- Vizcacha de la pampa (*Langostomus maximus*) etc.

Artículo 263

Las condiciones sanitarias que deben reunir los productos de la caza para su expendio, así como la inspección de los mismos, estará a cargo de la inspección veterinaria oficial.

Artículo 264

Las industrias que elaboren conservas con las carnes de productos de la caza, sólo podrán adquirir la materia prima durante las épocas permitidas y utilizarla previa inspección veterinaria oficial.

Artículo 265

Queda expresamente prohibido el expendio al estado fresco, así como la elaboración de conservas con productos provenientes de la caza deportiva.

Artículo 266

Las conservas elaboradas con productos de la caza cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 267

Los productos procedentes de especies no domésticas criadas en cautividad podrán expendirse en toda época del año, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

1. Tener registrado el criadero ante las autoridades competentes.
2. El haber sido los animales previamente examinados y declarados aptos para el consumo por veterinaria oficial.
3. La elaboración de conservas con estas especies se hará previa declaración de aptitud por veterinaria oficial.

Artículo 268

Las conservas elaboradas con especies no domésticas criadas en cautividad cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 269

Todo producto procedente de la caza o de criaderos cuyo expendio se autorice para el consumo humano, ya sea en estado fresco o elaborado (conservas) deberá hacerse con la denominación vulgar o vernácula, sin perjuicio de que se incluya, además, el nombre científico.

Artículo 270

Con la denominación de Productos de pesquería, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos, batracios (ranas), quelonios (tortugas) y las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta.

Para los capturados en aguas argentinas y los que provienen de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura siguiente:

PECES DE AGUA DULCE

| Familia | Especie | Nombre Común |
|----------------|------------------------|-------------------------|
| Trygonidae | Potamotrygon motoro | Raya de río |
| Characinidae | Salminus maxillosus | Dorado |
| " | Astianax spp | Mojarras |
| " | Curimata spp | Huevada |
| " | Prochilodus platensis | Sábalo |
| " | Leporinus spp | Bogas |
| " | Brycon spp | Pirapitaes |
| " | Triportheus spp | Mojarras |
| " | Hoplias malabericus | Tararira |
| " | Colossoma spp | Pacúes |
| Doradidae | Oxydoras Kneri | Armado chancho |
| " | Pterodoras granulosus | Armado |
| Ageneiosidae | Ageneiosus spp | Manduvías |
| Pimelodidae | Pimelodus albicans | Moncholo |
| " | Pimelodus clarias | Bagre amarillo |
| " | Luciopimelodus pati | Patí |
| " | Pimelodella spp | Bagaritos |
| " | Pseudoplatystoma spp | Surubías |
| Pimellodidae | Zungaro spp. | Manguruyúes |
| Callichthyidae | Callichthys spp. | Cascarudo |
| Atherinidae | | Pejerreyes |
| Serranidae | Percichthys spp | Trucha criolla |
| Scianidae | Plagicción spp | Corvina de río |
| Symbranchidae | Symbranchus marmoratus | Anguila |
| Percichthyidae | Percichthys spp | Perca(Trucha criolla) |
| Salmonidae | Salmo fario | Trucha marrón |
| " | Salmo irideus | Trucha arco iris |
| " | Salvelinus fontinalis | Trucha de arroyo |
| " | Salmo salar sebago | Salmón encerrado |
| Clupeidae | Clupea melanostoma | Mandufia |
| Engraulidae | Lycengraulis olidus | Anchoíta de río(sardón) |

PECES MARINOS

| Familia | Especie | Nombre Común |
|----------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Bothidae | Paralichthys spp. | Lenguados |
| " | Oncopterus darwinii | Lenguado |
| Gadidae | Urophysis brasiliensis | Brótola |
| " | Micromesistius australis | Polaca |
| " | Merluccius merluccius hubbsi | Merluza |
| Macruridae | Macrurus magellanicus | Merluza de cola |
| Ariidae | Tachysurus barbatus | Bagre |
| " | Genidens genidens | Bagre |
| Congridae | Conger conger | Congrio |
| Serranidae | Acanthistius brasilianus | Mero |
| Sciaenidae | Pogonias cromis | Corvina negra |
| " | Umbrina canosai | Pargo |
| " | Micropogon opercularis | Corvina blanca |
| " | Cynoscion striatus | Pescadilla |
| " | Macrodon anoylodon | Pescadilla real |
| Sparidae | Pagrus sedicem | Besugo |
| " | Diplodus argenteus | Sargo |
| " | Boridia grossidens | Burriqueta |
| Mullidae | Mullus argentinas | Trilla |
| Cirrhitidae | Chelodactylus bergi | Castañeta |
| Mugiloididae | Pinguipes spp | Salomones de mar (chanchitos) |
| Percophidae | Percophis brasiliensis | Pez palo |
| Nototheniidae | Dissostichus eleginoides | Merluza negra |
| " | Eleginops maclovinus | Róbalo patagónico |
| Ophidiidae | Genypterus blacodes | Abadejo |
| Scorpaenidae | Helicolenus dactylopterus Lahillei | Rubio |
| Triglidae | Prionotus punctatus | Testolín azul |
| " | Prionotus nudigula | Testolín rojo |
| Mugilidae | Mugil spp | Lisas |
| Atherinidae | | Pejerreyes de mar |

| | | |
|----------------|---------------------------------------|----------------------------|
| " | <i>Austroatherina incisa</i> | Cornalito |
| Pomatomidae | <i>Pomatomus saltatrix</i> | Anchoas de banco |
| Garangidae | <i>Trachinotus</i> spp | Pámpanos |
| " | <i>Trachurus pieturatus australis</i> | Jurel |
| " | <i>Seriola lalandei</i> | Pez limón |
| " | <i>Seriola rivoliana</i> | Pez limón |
| " | <i>Parona signata</i> | Palometa |
| Nomeidae | <i>Seriorella porosa</i> | Savorín |
| Clupeidae | <i>Clupea fuegensis</i> | Sardina fueguina |
| " | <i>Brevoortia</i> spp | Lachas |
| Engraulidae | <i>Sardinella aurita</i> | Sardinela |
| " | <i>Engraulis anchoita</i> | Anchoíta |
| Scombridae | <i>Sarda sarda</i> | Bonito |
| Thunnidae | <i>Thunnus alalunga</i> | Albacora |
| " | <i>Thunnus obesus</i> | Atún patudo (ojos grandes) |
| " | <i>Thunnus thynnus</i> | Atún rojo (aleta azul) |
| " | <i>Thunnus albacares</i> | Rabil (aleta amarilla) |
| " | <i>Enthynnus pelamis</i> | Barrilete |
| " | <i>Auxis thazard</i> | Melba |
| Trichiuridae | <i>Trichiurus lepturus</i> | Sable |
| Scombridae | <i>Scomber japonicus marplatensis</i> | Caballa(magrú) |
| Gempyridae | <i>Thyrsitops lepidopodea</i> | Caballa blanca(sierra) |
| Istiophridae | <i>Istiophorus brasiliensis</i> | Pez vela |
| Xiphiidae | <i>Xiphias gladius</i> | Pez espada |
| Nexanchidae | <i>Xexanchus griseus</i> | Tiburón gris |
| " | <i>Notonhynohus pectorosus</i> | Tiburón moteado |
| Lamidae | <i>Alopias vulpinus</i> | Tiburón zorro |
| Carcharhinidae | <i>Carcharias platensis</i> | Bacota |
| " | <i>Mustelus schmitti</i> | Gatuso |
| " | <i>Mustelus canis</i> | Palomo |
| " | <i>Galeorhinus vitaminicus</i> | Cazón vitamínico |

| | | |
|-----------------|----------------------------|----------------------|
| Sphyrnidae | Sphyrna spp | Peces martillo |
| Squalidae | Squalus fernandinus | Tiburón espinoso |
| Squatidae | Squatina spp | Peces ángel |
| Rhinobatidae | Rhinobatus percellens | Guitarra |
| " | Syrhiyna Brevirostris | Guitarra chica |
| Rajidae | | Rayas |
| " | Raja castelnaui | Raya |
| Myliobatidae | | Chuchos |
| Callorhynchidae | Callorhynchus callorynchus | Pez elefante/P gallo |

CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

| CRUSTACEOS | | |
|------------|-----------------------|---------------------|
| Familia | Especie | Nombre Común |
| Penaeidae | Hymenopenaeus mulleri | Langostino |
| " | Artemesia longinaris | Camarón |
| Canthidae | Platyxanthus sp | Cangrejo de piedras |
| Portunidae | Ovalipes punctatus | Cangrejo nadado |
| Lithodidae | Lithodes antarcticus | Centolla |

MOLUSCOS DE AGUA DULCE

| Familia | Especie | Nombre Común |
|-----------|-----------------|------------------|
| Mutelidae | Diplodon spp | Cucharas de agua |
| " | Anodontites spp | Bobas |

MOLUSCOS MARINOS

| Familia | Especie | Nombre Común |
|------------|-------------------|---------------|
| Ostreidae | Ostrea spp. | Ostras |
| Pectinidae | Pecten spp. | Vieyras |
| Mytilidae | Mytilus spp. | Mejillones |
| " | Aulacomya ater | Cholga |
| Veneridae | Prototaca antigua | Almeja rayada |

| | | |
|----------------|----------------------------------|-------------|
| Loliginidae | Loligo spp. | Calamaretos |
| Ommastrephidae | Illex illecebrosus argentinus | Calamar |
| Octopodidae | Octopus spp. | Pulpos |

PESCADOS FRESCOS

Artículo 271 (Res. Conj. SPReI 307/2014 y SAGyP 379/2014)

Se entiende por pescado fresco, el producto obtenido de especímenes sanos y de calidad adecuada para el consumo humano, convenientemente lavado y que se ha preservado solamente enfriándolo a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo

Artículo 272

Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabeza, ojos y agallas.

La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

Como excepción, se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando, previa autorización especial para cada firma otorgada por la autoridad competente:

- a) El pescado se conserve enfriado desde su extracción hasta su llegada a la fábrica.
- b) Los filetes y/o trozos se preparen en establecimientos autorizados, dotados de inspección permanente y se conserven congelados o enfriados hasta su venta al público. En este último caso, es decir, cuando se transporten y/o conserven enfriados, su venta al público sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración, debiendo los envases llevar la fecha de ésta.

Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor a 125 mg nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales. Hacen excepción en cuanto a la cantidad de amoníaco los Elasmobranquios.

(Res 846, 30.7.76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metil-mercuriales.

Resolución GMC Nº 40/94. Incorporada por Resolución MSyAS Nº435 del 26/06/1997.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PERCADO FRESCO.

1. ALCANCE

1.1. Objetivos

El presente reglamento fija las condiciones mínimas exigibles para la elaboración y embalaje del producto denominado pescado fresco (entero y eviscerado), a ser comercializado entre los países miembros del MERCOSUR.

1.2. Ámbito de aplicaciones.

Se aplicará a todas las especies de pescado destinadas al consumo humano.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. Definición.

2.1.1. Pescado (Peixes): Se entiende por pescado (peixes), el producto obtenido de animales acuáticos de sangre fría. Se excluyen los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

2.1.2. Pescado fresco: Se entiende por pescado fresco, el producto obtenido de especímenes sanos y de calidad adecuada para el consumo humano, convenientemente lavado y que se ha preservado solamente enfriándolo a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo.

2.2. Clasificación. El pescado fresco, de acuerdo a los componentes anatómicos, se clasifica en:

2.2.1. Entero: Es el pescado entero y lavado.

2.2.2. Eviscerado: Es el producto del pescado fresco, luego de la remoción de las vísceras, pudiendo ser presentado con o sin cabeza, aletas y/o escamas.

2.2.3. Otros: Se permite cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

- a) Se distingan claramente las formas de presentación antes descriptas.
- b) Cumpla con todos los demás requisitos del presente reglamento.
- c) Esté claramente identificado en el embalaje para evitar error, confusión o fraude.

2.3. Designación: (denominación de venta). El producto deberá ser denominado "Pescado fresco" o "Pescado eviscerado fresco" con indicación de la especie a que pertenece.

3. REFERENCIAS.

3.1. Codex alimentarius.

3.2. Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976).

3.3. Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A-1985).

3.4. A Collection of Analytical Methods and Testing Procedures for the Assessment of Fish and Shellfish. CIDA/FAO/CECAF Training Programme TF INT 180 (CAN).

3.5. AOAC(Association of Official Analytical Chemists), 15th Edition, 1990, 977.93. Fluorimetric Method for determination of Histamina.

3.6. J.F. Uthe, F.A. Armstrong, M.P. Stainton "Mercury Determination in Fish Samples by Wet Digestion and Flamless A.A.S.", J. Fish. Res. Bd. Canada 27, 805-811(1970).

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. Composición:

4.1.1. Ingredientes obligatorios: Pescado fresco entero o pescado eviscerado fresco, apto para consumo humano.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Caracteres sensoriales: Deberá presentar los siguientes caracteres organolépticos:

4.2.1.1. Apariencia: A la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada; deberá estar exento de toda y cualquier evidencia de descomposición, manchas por hematomas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas.

4.2.1.2. Escamas: Unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel. Deben ser traslúcidas y con brillo metálico. No deben ser viscosas.

4.2.1.3. Piel: Húmeda, tensa y bien adherida.

4.2.1.4. Mucosidad: En especies que la poseen, debe ser acuosa y transparente.

4.2.1.5. Ojos: Deben ocupar la cavidad orbitaria y ser brillantes y salientes.

4.2.1.6. Opérculo: Rígido, debe ofrecer resistencia a su apertura. La cara interna debe ser nacarada, los vasos sanguíneos llenos y firmes.

4.2.1.7. Branquias: De color rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, ausencia o discreta presencia de mucus.

4.2.1.8. Abdomen: Tenso, sin diferencia externa con la línea ventral. A su evisceración, el peritoneo deberá presentarse bien adherido a las paredes y las vísceras enteras, bien diferenciadas, brillantes y sin daño aparente.

4.2.1.9. Músculos: Adheridos a los huesos fuertemente y de elasticidad marcada.

4.2.1.10. Olor, sabor, color: característicos de la especie que se trate.

4.2.1.11. Prueba de cocción: Luego del cocimiento, realizado como se indica en el numeral 1 del Anexo, deberá mantener las características organolépticas propias de la especie sin sabor o desprendimiento de olor extraño o desagradable.

4.2.2. Parámetros físico-químicos:

4.2.2.1. Bases volátiles totales: Inferior a 30 mg de nitrógeno/100 g de carne, excluidos los Elasmobranquios.

4.2.2.2. Histamina: Nivel máximo 100 ppm en músculo, en las especies pertenecientes a las familias Scombridae, Scombroidea, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae.

4.2.3. Acondicionamiento:

4.2.3.1. Es la operación destinada a proteger los productos pesqueros mediante la envoltura, con envase aprobado por el MERCOSUR para tal fin.

4.2.3.2. Los materiales que se emplean para envasar estos productos deberán almacenarse en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y no deberán transmitir al producto sustancias que alteran las características propias del mismo.

4.2.3.3. Al envasar pescado deberá emplearse cantidad de hielo finamente triturado, en cantidad suficiente para asegurar temperatura próxima al punto de fusión del hielo en la profundidad del músculo.

4.2.3.4. En caso de emplearse otro método de refrigeración aprobado por el MERCOSUR, distinto del hielo, las condiciones de temperatura serán las mismas.

5. CONTAMINANTES.

Mercurio: Cumplirá con la norma MERCOSUR correspondiente a contaminantes metálicos en alimentos.

6. HIGIENE.

6.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICA PARA EL PESCADO FRESCO (CAC/RCP 9-1976).

6.2. Cuando se examine según los métodos adecuados de recolección de muestras y análisis, el producto:

- a) Estará exento de microorganismos patógenos y parásitos que puedan representar peligro para la salud del consumidor.
- b) No contendrán sustancias que deriven de microorganismos en cantidades que puedan presentar peligro para la salud del consumidor.

7. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. ROTULADO.

Se seguirán los reglamentos de rotulados aprobados por MERCOSUR.

8.1. El rótulo obligatoriamente deberá contener impreso en la lengua del país donde el producto será comercializado las siguientes indicaciones:

8.1.1. El nombre del producto, conforme a la forma de presentación descrita en el numeral 2.2 del presente reglamento, será:

- a) Pescado fresco, cuando se presenta entero.

b) Pescado eviscerado fresco, cuando hayan sido retirados los órganos internos.

Los caracteres usados para la impresión del nombre del producto deberán ser destacados y uniformes en cuerpo y color sin intercalación de otros dichos o dibujos. La designación reconocidamente aceptada para la especie deberá presentarse debajo del nombre del producto o en sustitución del vocablo "Pescado".

8.1.2. Si el producto fue preparado según lo descrito en el numeral 2.2. del presente reglamento, el rótulo deberá contener muy cerca del nombre del producto las indicaciones adicionales necesarias para evitar inducir al consumidor a error.

8.1.3. La identificación del establecimiento habilitado y registrado, de acuerdo con el reglamento MERCOSUR, incluyendo su razón social y dirección.

8.2. Son facultativas las siguientes indicaciones o formas de indicaciones en el rótulo:

8.2.1. La sustitución del nombre del producto conforme se describe en el numeral anterior del presente reglamento, por la indicación genérica de "Pescado fresco" acompañada del nombre de la especie, y muy próximo de este deben indicarse también, para encuadrarlo en el sistema, "en cuadrículas", las formas de presentación: con cabeza, sin cabeza, con aleta, sin aleta, con cola, sin cola, y otras especificaciones.

8.2.2. En el caso de pescado fresco no envasado, no llevará rótulo.

9. MÉTODOS ANALÍTICOS.

9.1. Bases nitrogenadas volátiles totales: determinadas según el método cuya referencia figura en el numeral 3.4.

9.2. Histamina: determinado según el método cuya referencia figura en el numeral 3.5.

9.3. Mercurio: determinado según el método cuya referencia figura en el numeral 3.6.

10. MUESTREO.

El muestreo de los lotes para examen del producto podrán estar en carácter de referencia en conformidad con los planes del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL 6.5) CAC/RM 42-1972, o según normas oficiales de muestreo.

METODOS DE ANALISIS

1.PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

Cocción del producto. Los procedimientos a seguir descriptos se basan en el cocimiento de uno o dos trozos de músculo del producto, con o sin piel de acuerdo a su forma de presentación, pesando por lo menos 100 g cada uno, hasta una temperatura interna igual o mayor a 70° C. Para especies de tamaño pequeño, cocinar uno o más pescados eviscerados.

1.1. Cocción en horno: Envolver las muestras en hojas de papel aluminio y distribuirlas uniformemente en una chapa plana o un molde poco profundo. Calentar las muestras en un horno ventilado precalentado a 200/204°C, hasta que la temperatura interna del producto alcance los 70°C.

1.2. Cocción en bolsa plástica: Colocar el producto en una bolsa plástica resistente al agua hirviendo. Cerrar la abertura de la bolsa, sumergirlo en agua hirviendo y mantener la cocción hasta que el producto llegue a 70°C en su interior.

1.3. Cocción al vapor: Envolver el producto en hojas de papel de aluminio y colocarlo sobre una rejilla metálica suspendida sobre agua hirviendo, en un recipiente tapado, hasta que la temperatura interna del producto alcance los 70°C.

1.4. Cocción en horno de microondas: Introdúzcase el producto en un recipiente apropiado para la cocción por microondas, hasta que la temperatura interna del producto alcance los 70°C.

2. EXAMEN DEL PRODUCTO.

2.1. Examen de defectos físicos: La muestra del producto fresco será examinada y sus defectos serán evaluados de acuerdo a las definiciones contenidas en el numeral 4.2.1 del presente reglamento y al numeral 2.2 del presente Anexo.

2.2. Defectos y tolerancias.

2.2.1. Materia Extraña: Cualquier elemento que no proceda de la materia prima, no sea integrante del material de embalaje y no esté permitido en este reglamento.

2.2.2. Suciedad: Cualquier materia extraña cuya presencia denote descuido en la adopción de Prácticas Correctas de Elaboración, incluso insectos o fragmentos de éstos.

2.2.3. Vísceras: Porción de los órganos internos, presente en las formas de presentación "eviscerado", o presencia de vísceras rotas en el "pescado entero".

2.2.4. Coloración y hematomas:

a) Toda coloración diseminada en el producto, claramente distinta de la característica para la especie considerada.

b) Toda alteración notable del color.

2.2.5. Uniformidad de tamaño:

a) Cada pieza entera, con peso inferior a la mitad del peso medio de las piezas contenidas en la muestra, para el producto sin identificación de clasificación; o

b) Cada pieza entera con peso menor o mayor que los límites de peso para la clasificación que se indique en el rotulado.

2.2.6. Olor: Todo olor extraño, que sea claramente indeseable.

2.2.7. Olor y sabor del producto cocido: Todo olor y sabor presente en el producto luego de la cocción realizada por uno de los métodos descritos en el numeral 1, del Anexo del presente reglamento, que sea claramente indeseable.

2.2.8. Textura: Toda textura verificada en la superficie o en la profundidad del músculo del producto crudo o cocido, que no sea característica de la especie.

2.3. Evaluación sensorial: La evaluación sensorial deberá ser realizada sobre el producto fresco, y luego de la cocción realizada por alguno de los métodos descritos en el numeral 1 del Anexo del presente reglamento. La evaluación será realizada de acuerdo con las definiciones contenidas en el numeral 4.2.1., del presente reglamento.

2.4. Determinación del peso neto: El producto será sumergido en agua a una temperatura de 21°C, el tiempo estrictamente necesario para la fusión de las partículas de hielo que permanecen entre las escamas. Se eliminará el agua superficial con una toalla de papel y se pesará el producto en un recipiente tarado.

3. ACEPTACIÓN DEL LOTE.

Se considera que un lote está APROBADO según los requisitos de esta norma cuando:

- a) Se cumplen los requisitos descritos en el numeral 4.2. del presente reglamento.
- b) Fue elaborado de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 6, del presente reglamento.
- c) Esté correctamente rotulado conforme lo indica en el numeral 8 del presente reglamento.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3 del presente reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL50B: 1985

Artículo 273

Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua.

Antes de encajonarlos o envasarlos para su transporte deben enfriarse.

Deberán presentar los caracteres siguientes: color rojo del caparazón, consistencia rígida, olor fuerte pero agradable, cola replegada bajo el tórax, carne blanca y firme.

Como excepción se tolera una ligerísima reacción de amoníaco (Verda y Emma).

Artículo 274

Los crustáceos de gran tamaño, como la langosta, podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación y la caparazón húmeda y brillante.

Artículo 275

Los moluscos bivalvos (ostras, mejillones, berberechos) se expendirán vivos.

Los moluscos cefalópodos (calamar, pulpo, jibia) deberán presentar la piel suave y húmeda, el ojo brillante y la carne consistente y elástica.

Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se expendirán vivos.

Artículo 276 (Dec 748, 18/03/1977)

Será considerado inepto para la alimentación, ya sea para consumo inmediato o para la elaboración de conservas y decomiso en el acto, sin perjuicio de toda otra sanción reglamentaria que correspondiere, todo producto de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) que:

- a) Se exponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene.
- b) Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.
- c) Proceda de la pesca o captura de lugares contaminados.
- d) Contengan sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados.
- e) Se hubiere recogido flotando, muerto, moribundo o que presente síntomas de enfermedad microbiana parasitaria o tóxica.
- f) Que acusen reacción positiva de indol.
- g) Que contenga en 100 g de parte comestible una cantidad superior a 30 mg de nitrógeno básico volátil.
- h) Que contenga en 1,0 kg de parte comestible más de 0,5 mg de mercurio total (0,5 ppm), de los cuales no más de 0,3 mg (0,3 ppm) podrán ser compuestos metilmercuriales.
- i) (Res 101 del 22.02.93) Los moluscos bivalvos y gasterópodos que contengan un nivel de Toxina Paralizante de Moluscos superior a las 400 Unidades Ratón/100g de pulpa húmeda (80 microgramos de Toxina/100 g de pulpa húmeda), determinado utilizando la técnica del bioensayo de Sommer y Meyer (AOAC. 14º Ed. 18.086 a 18.092).

Artículo 277

Los envases que contengan productos derivados de la pesca, además de satisfacer las exigencias del presente y tener la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración.

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, de capacidad de hasta 40 kg neto, para el envase de pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

CONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL

CONSERVAS DE GANADO Y AVES EN GENERAL

Artículo 278

Con la denominación de Conserva de origen animal, se entiende el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido.

Artículo 279

Se entiende por Conserva mixta, la preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan.

Esta definición no comprende a las conservas de origen animal con el agregado de salsas o de aditivos de origen vegetal.

En las conservas mixtas se deberá declarar en el rótulo en forma y lugar bien visible los componentes en orden decreciente de su proporción. Se exceptúan de esta obligación los preparados coquinaros compuestos que se expendan bajo el nombre de una preparación alimenticia (por ej: buseca, etc).

Artículo 280

Las conservas después de su tratamiento térmico adecuado en tiempo y temperatura, serán enfriadas inmediatamente y apiladas por tipo de conserva y tamaño de envases, los que deberán permanecer en un local-estufa a una temperatura de 30°C durante un tiempo no menor de 15 días.

De cada partida de conservas se extraerá una muestra representativa para cada tipo y para los diferentes envases, las que serán mantenidas en estufa por un lapso no menor de 5 días, unas a temperatura de 37°C y otras a 55°C.

Artículo 281

El envasado de conservas de cualquier origen y naturaleza se hará por medios mecánicos, exceptuando aquellos casos en que no pueda ser exigida por razones tecnológicas, admitiéndose únicamente el manipuleo para el ajuste del contenido.

Artículo 282

Queda prohibido llenar los envases por inmersión de éstos en el producto a contener, así como la reutilización con fines alimentarios humanos, de los sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, salsas, aceite, etc, obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.

Artículo 283

Queda prohibido en las casas de comida (hoteles, restaurantes, cantinas, rotiserías, etc) elaborar preparaciones alimenticias de cualquier naturaleza para consumo de sus comensales o para su venta, cuando no se mantengan

constantemente a una temperatura inferior a 4°C o que presenta un pH superior a 4,3.

Artículo 284 (Res Conj. SPyRS 056/2000 y SAGPA 250/2000, 30/05/2000)

Se permitirán en conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas el uso de los siguientes aditivos en las condiciones que se detallan:

| Aditivo: Número INS | Aditivo FUNCION/ NOMBRE | Aditivo: Concentración máxima g/100 g |
|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| | ACIDULANTE | |
| 260 | Acido acético | q.s |
| 270 | Acido láctico | q.s |
| 330 | Acido cítrico | q.s |
| 575 | Glucono delta lactona | q.s |
| | REGULADOR DE ACIDEZ | |
| 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. |
| | ANTIOXIDANTE | |
| 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. |
| 310 | Galato de propilo | 0.01 (1) (8) |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | 0.01 (1) (8) |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | 0.01 (1) (8) |
| | AROMATIZANTE/SABORIZANTE | |

| | COLORANTE | |
|--------|--|-----------|
| 100 | Curcumina | 0.002 |
| 120 | Cochinilla, Ac. Carmínico | 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, betaína | q.s |
| | CONSERVADOR | |
| 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) |
| | ESTABILIZANTE | |
| 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) |
| 450ii | Sodio, -(tri) 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) |

| | | |
|---------------------------|--|--------|
| 452 | Sodio hexametáfosfato, polifosfato | 0.5(9) |
| 452i | Sodio hexametáfosfato, polifosfato | 0.5(9) |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | 0.5(9) |
| ESPESANTE | | |
| 400 | Acido Algínico | 0.3 |
| 401 | Sodio Alginato | 0.3 |
| 402 | Potasio Alginato | 0.3 |
| 403 | Amonio Alginato | 0.3 |
| 404 | Calcio Alginato | 0.3 |
| 406 | Agar | 0.3 |
| 407 | Carragenina | 0.5 |
| 412 | Goma guar | 0.3 |
| 415 | Goma xántica | 0.3 |
| 410 | Goma garrofín | 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.

(8) Exclusivamente para feijoadá.

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

(10) Sólo en superficie.

Artículo 285

Las conservas de carne deben satisfacer las siguientes condiciones:

1. No acusar reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptan ligeros vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes curadas, envasadas (corned beef, lenguas, etc).

Como excepción puede admitirse en las conservas de crustáceos un principio de ennegrecimiento.

2. La sal empleada (excepto en las conservas de pescados y mariscos) no debe contener más de 5% de salitre (nitrato de potasio o de sodio) ni más de 0,4% de nitrito de sodio.

3. No debe contener ninguna substancia destinada a disminuir su valor alimentario ni un exceso condimentos que tiendan a disimular defectos de la materia prima.

4. Llevar en forma visible, en los casos particulares exigidos por la autoridad sanitaria, la fecha de envasamiento y de expiración del producto, la que deberá colocarse en el rótulo principal un sello, o perforada o a presión sobre la tapa.

Queda prohibido agregarla en marbetes, fajas o cédulas postizas o sobrepuestas, salvo en los productos de importación.

5. No contener substancias tóxicas, bacterias patógenas, toxicogénicas ni tóxicos microbianos.

6. Queda permitido agregar sin declaración en las conservas de origen animal y afines: leche, huevos especias, substancias aromáticas permitidas, cloruro de sodio, azúcares, miel y no más de 10 por ciento de materias amiláceas (harina, almidón, féculas).

PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES

Artículo 286 (Res Conj. SPyRS 104/2005 y SAGPyA 414/2005, 10/06/2005)

Considérase 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. Se permitirá el uso de los siguientes aditivos

| Aditivo: Número | Aditivo: Función/Nombre | Aditivo: Concentración |
|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|

| INS | | máxima g100g |
|-----------------------------------|--|--------------|
| SALAZONES CRUDAS | | |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Acido láctico | q.s |
| 330 | Acido cítrico | q.s |
| 575 | Glucono delta lactona | q.s |
| REGULADOR DE LA ACIDEZ | | |
| 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 |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 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. |
| CONSERVADOR | | |
| 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 | Aciso 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) |
| AROMATIZANTE / SABORIZANTE | | |
| EXALTADOR DEL 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. |
| ESTABILIZANTE | | |
| 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 metafosfato de, polifosfato | 0,5 (9) (11) |
| SALAZONES COCIDAS | | |
| | ACIDULANTE | |
| 270 | Acido láctico | q.s. |
| 330 | Acido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono delta lactona | q.s. |
| | REGULADOR DE ACIDEZ | |
| 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. |
| | ANTIOXIDANTE | |
| 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. |
| | CONSERVADOR | |
| 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) |
| | AROMATIZANTE/ SABORIZANTE | |
| | COLORANTE | |
| 100 | Curcumina | 0,002 |
| 120 | Cochinilla, Ac. Carmínico | 0,01 |
| 150 ^a | Caramelo Natural | q.s. |
| 150b | Caramelo de sulfito cáustico | q.s. |
| 150c | Caramelo amónico | q.s. |
| 150d | Caramelo de sulfito amónico | q.s. |
| 160aai | Carotenos naturales | 0,002 |
| 160b | Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú | 0,002 (10) |
| 160c | Extracto de pimentón, capsantina | 0,001 |

| | | |
|----------------------------|--|---------|
| 162 | Rojo de remolacha, betaína | q.s. |
| ESTABILIZANTE | | |
| 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 metafosfato de, polifosfato | 0,5 (9) |
| ESPELANTE | | |
| 400 | Acido Algínico | 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 garrofín | 0,3 |
| EXALTADOR DEL SABOR | | |
| 620 | Ácido glutámico | q.s. |
| 621 | Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato | q.s. |
| 622 | Potasio -(mono) glutamato de | q.s. |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de | q.s. |
| 630 | Ácido 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 286 bis (Res. Conj. SPRel 178/2012 y SAGyP714/2012, 05/10/2012)

Las salazones cocidas deberán responder a los siguientes Criterios microbiológicos:

| Parámetro | Criterio de aceptación | | | | Metodología(1) |
|--|------------------------|---|-----------------|-----------------|--|
| | n | c | m | M | |
| Recuento de coliformes (NMP/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g) | 5 | 1 | 10 | 10 ² | ISO 6888-3:1999 ICMSF |
| Recuento de hongos y levaduras (UFC/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001 APHA:2001 |
| Recuento de anaeróbicos sulfito reductores UFC/g) | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | ISO 15213:2003 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | Ausencia en 25g | | ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009 |
| <i>Salmonella spp.</i> | 5 | 0 | Ausencia en 25g | | ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2011 |
| <i>E. coli</i> o157:H7, NM | 5 | 0 | Ausencia en 25g | | ISO 16654:2001 USDA-FSIS:2010 BAM-FDA:2011 |

(1) o su versión más actualizada.

Artículo 286 tris (Res. Conj. SPRel 178/2012 y SAGyP714/2012, 05/10/2012)

Las salazones crudas deberán responder a los siguientes Criterios Microbiológicos:

| Parámetro | Criterio de aceptación | | | | Metodología (1) |
|--|------------------------|---|-----------------|-----------------|--|
| | n | c | m | M | |
| Recuento de coliformes (NMP/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g) | 5 | 1 | 10 | 10 ² | ISO 6888-3:1999 ICMSF |
| Recuento de hongos y levaduras (UFC/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001 APHA:2001 |
| Recuento de anaeróbicos sulfito | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | ISO 15213:2003 |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|---|-----------------|--|--|
| reductores UFC/g) | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | Ausencia en 25g | | ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009 |
| <i>Salmonella spp.</i> | 5 | 0 | Ausencia en 25g | | ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2011 |

(1) o su versión más actualizada

Artículo 287

Se entiende por Bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, 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.

Artículo 288

Se entiende por Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salados, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada con cada una de las partes anatómicas designadas.

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.

Artículo 290

Se entiende por Chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 291

Se entiende por Tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Artículo 292

Se entiende por Charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal.

No se incluye en esta designación el preparado sin sal.

Artículo 293 (Res. Conj. SPReI 167/2013 y SAGyP 228/2013, 14/06/2013)

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 Reserva' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con 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: 26% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: máx. 2,30

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.

Esta categoría caducará el 31 de octubre de 2013.

La denominación de venta del producto será 'Jamón Crudo Reserva'.

3) Se entiende por 'Jamón Crudo Argentino' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos nacidos y criado 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'.

Las tres categorías deberán cumplir los siguientes criterios microbiológicos:

| Parámetro | Criterio de aceptación | | | | Metodología* |
|--|------------------------|---|-----------------|-----------------|--|
| | n | c | m | M | |
| Recuento de coliformes (NMP/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF |
| Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g) | 5 | 1 | 10 | 10 ² | ISO 6888-3:1999 |
| Recuento de hongos y levaduras (UFC/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001, capítulo 18 APHA:2001 |
| Recuento de anaeróbicos sulfito reductores UFC/g) | 5 | 1 | 10 | 10 ² | 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> /25g | 5 | 0 | Ausencia | | ISO 6579:2002; BAM-FDA:2007 |

* o su versión más actualizada

Artículo 293 bis (Res. Conj. SPRel 123/2010 y SAGyP 856/2010, 15/11/2010)

Se entiende por 'Pernil (de Cerdo)' 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: 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 ² | ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF |
| Recuento de | 5 | 1 | 10 | 10 ² | ISO 6888-3:1999 |

| | | | | | |
|---|---|---|-----------------|-----------------|--|
| Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g) | | | | | |
| Recuento de hongos y levaduras (UFC/g) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001, capítulo 18 APHA:2001 |
| Recuento de anaeróbicos sulfito reductores UFC/g) | 5 | 1 | 10 | 10 ² | 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> /25g | 5 | 0 | Ausencia | | ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2007 |

* o su versión más actualizada

La denominación de venta del producto será 'Pernil (de Cerdo)'.

Artículo 294 (Res. Conj. SPyRS 104/2005 y SAGPyA 414/2005, 16/0/2005)

Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos 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.

Artículo 295

Se entiende por Paleta de cerdo cruda salada, 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, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

Artículo 296 (Res. Conj. SPyRS 104/2005 y SAGPyA 414/2005, 16/06/2005)

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 en agua salada con o sin condimentos 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.

Artículo 297

Se entiende por Paleta de cerdo desosada y salada, cruda o cocida, según el caso, 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.

Artículo 297 bis (Res. Conj. SPyRS 104/2005 y SAGPyA 414/2005, 16/0/2005)

Se entiende por lomo de cerdo cocido, una salazón preparada con músculos psoálicos de cerdo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

El lomo de cerdo 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: 4,5

Reacción de almidón negativa

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

Artículo 298

Se entiende por Panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Artículo 299

Se entiende por Tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Artículo 300

Se entiende por Unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

Artículo 301

Las salazones que se terminen con ahumado deberán designarse con esta característica (p.a. panceta salada y ahumada, jamón crudo ahumado, etc).

CHACINADOS

Artículo 302: (Res. Conj. SPRel 179/2012 y SAGyP 715/2012, 05/10/2012)

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.

Los chacinados clasificados en embutidos (frescos, secos y cocidos) y no embutidos (frescos y cocidos) deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas de acuerdo a su clasificación según las siguientes tablas:

| CHACINADOS | EMBUTIDOS | | | Metodología (1) |
|--|---|-------------------------|---|---|
| | FRESCOS | SECOS | COCIDOS | |
| Parámetros | Criterios de aceptación | Criterios de aceptación | Criterios de aceptación | |
| 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 <i>E. coli</i> (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 (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 | 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 |
| <i>E. coli</i> O157:H7/MN | n=5, c=0, ausencia en 65g | n=5, c=0, ausencia en 65g | n=5, c=0, ausencia en 65g | USDA-FSIS:2010 ISO 16654:2001 BAM-FDA:2011 |
| <i>Salmonella ssp.</i> | 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 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 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 |

| CHACINADOS | | | |
|--|--|--|---|
| | 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 <i>E. coli</i> (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 | n=5, c=2, m=10 ² , | n=5, c=1, | ISO 15213:2003 |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|---|
| anaerobios sulfito reductores (UFC/g) | M=10 ³ | m=10 ² , M=10 ³ | |
| <i>E. coli</i> O157:H7/MN | n=5, c=0, ausencia en 65g | n=5, c=0, ausencia en 65g | USDA-FSIS:2010 ISO 16654:2001 BAM-FDA:2011 |
| <i>Salmonella ssp.</i> | n=5, c=0, ausencia en 10g | n=5, c=0, ausencia en 25g | ISO 6579:2002; Co:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | No considerar | n=5, c=0, ausencia en 25g | ISO:11290-1:1996 Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009 |

(1) o su versión más actualizada

(2) para chacinados frescos, embutidos y no embutidos, se puede utilizar técnica de recuento en placa según ISO16649-2, expresando el resultado UFC/g.

Artículo 303

Se entiende por Embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Artículo 304

Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos.

Artículo 305

Se entiende por Embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días, recomendándose su conservación en frío.

Artículo 306

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.

Artículo 307

Se entiende por Embutidos cocidos, cualquiera sea su forma de elaboración, los que sufren un proceso de cocción por calor seco (estufas) o en agua con o sin sal, o al vapor.

Artículo 308

Se entiende por Chacinados no embutidos, todos los no comprendidos en los que se definen como embutidos.

Artículo 309

Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

Artículo 310

Las mezclas o pastas de carne para embutir 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 4 a 5 grados centígrados en el interior de la masa.

Artículo 311

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.

Artículo 312

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.

Artículo 313

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 5 nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Artículo 314

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 315

Los embutidos en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72 grados centígrados, por un lapso mínimo de 30 minutos.

Artículo 316

No podrán elaborarse chacinados:

- 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 Código.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Código.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá se despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Artículo 317

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.

Artículo 318

En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición.

Artículo 319

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el 50% de la masa del producto terminado.

Artículo 320

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del 75%. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del 65%.

Artículo 321

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del 5% del peso total de la masa.

Artículo 322

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

Artículo 323 (Res 1997, 23.9.88)

Se permite la adición a los chacinados de sustancias amiláceas alimenticias, como ligantes, en las siguientes proporciones en peso, referidos al producto terminado.

- Chacinados frescos, máx 5%
- Chacinados secos, máx 3%
- Chacinados cocidos, máx 10%

Se admite también el agregado a los chacinados, como ligantes o extensores, de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado.

Estos agregados deberán figurar cuali y cuantitativamente en la lista de ingredientes declarados en el rotulado, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Se permite el agregado de texturizado de soja como extensor, hasta un máximo de 10% en base seca en el producto terminado, debiendo declararse este agregado en la denominación del producto (por ej.: salchichas con soja, hamburguesas con soja) con caracteres de igual tamaño y su porcentaje en la lista de ingredientes, con caracteres de buen tamaño realce y visibilidad.

Quedan exceptuados de estas autorizaciones los jamones, paletas, la bondiola y el lomo de cerdo.

Artículo 323bis (Res Conj. SPyRS 056/2000 y SAGPA 250/2000, 30/05/2000)

Se permitirá en: Chacinados: frescos embutidos o no secos, curados y/o madurados o no; cocidos embutidos o no embutidos el uso de los siguientes aditivos alimentarios en las condiciones que se detallan:

| Aditivo: Número o INS | Aditivo FUNCIÓN/ NOMBRE | Aditivo Concentración máxima g/100g |
|--|---|--|
| CHACINADOS FRESCOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS | | |
| ACIDULANTE | | |
| 260 | Ácido acético | q.s. |
| 270 | Ácido láctico | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono delta lactona | q.s. |
| REGULADOR DE LA ACIDEZ | | |
| 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. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (I-) | q.s. |
| 301 | Sodio ascorbato | q.s. |
| 302 | Calcio ascorbato | q.s. |
| 303 | Potasio ascorbato | q.s. |
| 315 | Ácido isoascórbico | q.s. |
| 316 | Sodio isoascorbato | q.s. |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA (1) | 0,01 (2) |
| 321 | Butilhidroxitulueno, BHT (1) | 0,01 (2) |
| 310 | Galato de propilo (1) | 0,01 (2) |
| AROMATIZANTE/SABORIZANTE | | |
| COLORANTE | | |
| 100 | Curcumina | 0,002 |
| 120 | Cochinilla, Ác. Carmínico | 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 | q.s. |
| CONSERVADOR | | |
| 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) |
| ESTABILIZADOR DE COLOR | | |
| 375 | Ácido nicotínico | 0,01 (4) |
| ESTABILIZANTE | | |
| 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) |
| 450ii | Sodio, -(tri) 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 polifosfato de, potasio metafosfato | 0,5(9) |
| ESPELANTE | | |
| 407 | Carragenina | 0,3 |
| EXALTADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido 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 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5` inosinato de | q.s. |
| HUMECTANTE | | |
| 422 | Glicerol | q.s. |
| CHACINADOS SECOS, CURADOS Y/O MADURADOS O NO | | |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Ácido láctico | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono delta lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 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. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (1-) | q.s. |
| 301 | Sodio ascorbato | q.s. |
| 302 | Calcio ascorbato | q.s. |
| 303 | Potasio ascorbato | q.s. |
| 310 | Galato de propilo | 0,01 (1) (5) |
| 315 | Ácido Isoascórbico | q.s. |
| 316 | Sodio Isoascorbato | q.s. |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | 0,01 (1) (5) |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | 0,01 (1) (5) |
| AROMATIZANTE/SABORIZANTE | | |
| COLORANTE | | |
| 100 | Curcumina | 0,002 |
| 120 | Cochinilla, Ác. Carmínico | 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, betaína | q.s. |
| CONSERVADOR | | |
| 200 | Ácido 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) |
| 249 | Potasio nitrito de | 0,015 (3) (12) |
| 250 | Sodio nitrito de | 0,015 (3) (12) |
| 251 | Sodio nitrato de | 0,03 (3) (12) |
| 252 | Potasio nitrato de | 0,03 (3) (12) |
| ESTABILIZANTE | | |
| 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 | 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, piro fosfato 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 polifosfato de, potasio metafosfato de | 0,5 (9) (11) |
| EXALTADOR DEL SABOR | | |
| 620 | Ácido 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 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5`inosinato de | q.s. |
| CHACINADOS COCIDOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS | | |
| ACIDULANTE | | |
| 270 | Ácido láctico | q.s. |
| 330 | Ácido cítrico | q.s. |
| 575 | Glucono delta lactona | q.s. |
| REGULADOR DE ACIDEZ | | |
| 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. |
| ANTIOXIDANTE | | |
| 300 | Ácido ascórbico (I-) | q.s. |
| 301 | Sodio ascorbato | q.s. |
| 302 | Calcio Ascorbato | q.s. |
| 303 | Potasio Ascorbato | q.s. |
| 315 | Ácido Isoascórbico | q.s. |
| 316 | Sodio Isoascorbato | q.s. |
| 310 | Propilgalato | 0,01 (1) (7) |
| 320 | Butilhidroxianisol, BHA | 0,01 (1) (7) |
| 321 | Butilhidroxitolueno, BHT | 0,01 (1) (7) |
| AROMATIZANTE/SABORIZANTE | | |
| COLORANTE | | |
| 100 | Curcumina | 0,002 |
| 120 | Cochinilla, Ác. Carmínico | 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, betaína | q.s. |
| CONSERVADOR | | |
| 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) |
| EMULSIONANTE | | |
| 450ii | Sodio, -(tri) difosfato de | 0,5 (9) |
| 452ii | Potasio polifosfato de, Potasio metafosfato de | 0,5 (9) |
| ESTABILIZANTE | | |
| 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) |
| 450ii | 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 hexametafosfato, polifosfato | 0,5 (9) |
| 452ii | Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de | 0,5 (9) |
| ESPESANTE | | |
| 400 | Ácido algínico | 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 | 0,3 |
| 412 | Goma guar | 0,3 |
| 415 | Goma xántica | 0,3 |
| 410 | Goma garrofín | 0,3 |
| EXALTADOR DE SABOR | | |
| 620 | Ácido glutámico | q.s. |
| 621 | Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato | q.s. |
| 622 | Potasio -(mono) glutamato de | q.s. |
| 627 | Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de | q.s. |
| 630 | Ácido inosínico | q.s. |
| 631 | Sodio. -(di) inosinato de, -(di) 5` inosinato de | q.s. |

| | | |
|-----|-------------------|------|
| | HUMECTANTE | |
| 422 | Glicerol | q.s. |

NOTA:

- (1) Solos o combinados sobre base grasa.
- (2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados.
- (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.
- (4) Sólo para hamburguesas.
- (5) Sólo para carne deshidratada.
- (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).
- (7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas.
- (8) Exclusivamente para feijoada.
- (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.
- (12) Excepto para charque brasileño.

EMBUTIDOS FRESCOS

Artículo 324

Son embutidos frescos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Butifarra
- Codeguín
- Chorizo fresco
- Longaniza parrillera
- Salchicha fresca
- Salchicha tipo Oxford.

Artículo 325

Con el nombre genérico de Butifarra, se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida.

Artículo 326

Con el nombre genérico de Codeguín, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de piel cruda picada de cerdo, sal, salitre, especias y vino blanco.

Artículo 327

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 otras adiciones de uso permitido.

Artículo 328

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 otras adiciones de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Artículo 329

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.

Artículo 330

Se entiende por Hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 20%.

EMBUTIDOS SECOS

Artículo 331

Son embutidos secos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Cervelat
- Chorizo a la española
- Longaniza
- Longaniza a la española
- Longaniza napolitana
- Lomo embuchado a la española
- Salame
- Salamines
- Sopresatta a la italiana.

Artículo 332

Se entiende por Cervelat, el embutido seco elaborado con carne y grasa de cerdo, picadas finas, adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca.

Artículo 333

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, especias y pimentón. Debe ser ahumado.

Artículo 334

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.

Artículo 335

Se entiende por Longaniza a la española, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Artículo 336

Se entiende por Longaniza a la napolitana, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Artículo 337

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.

Artículo 338

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, especias, vino blanco y azúcar.

Artículo 339

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.

Artículo 340

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.

EMBUTIDOS COCIDOS

Artículo 341

Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Burzot en cuero
- Morcilla
- Morcilla de hígado
- Morcillón con lengua
- Mortadela
- Pata rellena
- Salame ruso o tipo polonés
- Salchicha tipo Frankfurt
- Salchicha tipo Viena
- Salchichón con jamón
- Salchicha de carne sobreasada

Artículo 342

Se entiende por Burzot en cuero, el embutido cocido, elaborado con la pasta del "burzot" embutida en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Artículo 343

Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

Artículo 344

Se entiende por Morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

Artículo 345

Se entiende por Morcillón con lengua, el embutido cocido, elaborado con sangre vacuna o de cerdo, recolectada directamente durante el degüello en buenas condiciones higiénicas y en recipientes bien limpios, 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.

Artículo 346

Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no 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 con la forma que se desee obtener.

Artículo 347

Se entiende por Pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros picados de cerdo, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de cerdo, fresco o salado.

Artículo 348

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, almidones o féculas.

Artículo 349

Con el nombre de Salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

Artículo 350

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 u otro continente autorizado.

Artículo 351

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.

Artículo 352

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.

Artículo 353

Con la denominación de Sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

Artículo 354 (Res. Conj. SPRyRS 107/2007 y SAGPyA 04/2007, 26/07/2007).

Se entiende por “Chacinados no embutidos”, de acuerdo con la definición, los siguientes: 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, 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.

Artículo 355

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.

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, harina de trigo.

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

Artículo 357

Con el nombre genérico de Cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de ganso, cima de pavo), 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. Introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto.

El proceso se termina con la cocción.

Artículo 358

Se entiende por Chinesco, un chacinado elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocico 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.

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

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, harina.

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

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, harina.

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

Artículo 360 bis: (Res. Conj. SPReI 179/2012 y SAGyP 715/2012, 05/10/2012)

Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada. En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias: Puede contener proteínas de soja agregada según el límite para chacinados.

Relación Humedad/proteínas: 6,5

Almidón agregado según el límite para chacinados.

Artículo 360 tris (Res. Conj. SPRyRS 107/2007 y SAGPyA 04/2007, 26/07/2007).

Se entiende por 'Fiambre cocido de pata de cerdo', el chacinado cocido no embutido elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El 'Fiambre cocido de pata de cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa

Relación Humedad/Proteínas: 6.5.

Artículo 360 quáter (Res. Conj. SPRyRS 107/2007 y SAGPyA 04/2007, 26/07/2007).

Se entiende por 'Fiambre cocido de paleta de cerdo', el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El 'Fiambre cocido de Paleta de Cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

Artículo 360 quinto (Res. Conj. SPRyRS 107/2007 y SAGPyA 04/2007, 26/07/2007).

Se entiende por 'Fiambre cocido de lomo de cerdo', al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoálicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El 'Fiambre cocido de Lomo de Cerdo' deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/Proteínas: 6,5

Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa.

Artículo 360 sexto (Res. Conj. SPRyRS 107/2007 y SAGPyA 04/2007, 26/07/2007).

Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida y sometido a cocción.

De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será 'fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados' debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad.

Este producto deberá responder a las siguientes exigencias:

Relación Humedad/proteínas: máx 8.

Azúcares totales máximo: 3% expresado como glucosa.

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 por un tiempo que determine la variedad.

Artículo 362

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 cocción.

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, harina.

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

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, harina.

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

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, harina.

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

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, harina.

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

Artículo 367

Se entiende por Galantina ojo de rey, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, 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.

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, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 369

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 por epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

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 molido, arvejas secas partidas, vino blanco.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 371

Se entiende por Lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Artículo 372

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.

Artículo 373

Se entiende por Picadillo de 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, harina.

La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

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 harina.

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

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, harina.

Los moldes, cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 376

Se entiende por Queso de cerdo alemán colorado, un chacinado no embutido, elaborado como el descrito en el artículo anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Artículo 377

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.

Artículo 378

Los fabricantes de chacinados y salazones están obligados a expender sus productos con el sello de la inspección oficial competente y las etiquetas correspondientes de acuerdo con el presente.

Los que expendan chacinados y salazones fraccionados están obligados a conservar los sellos de inspección hasta el momento de dispensar la última porción del producto.

Las infracciones a estas disposiciones harán pasible de decomiso inmediato y el producto será considerado como de elaboración clandestina y de aplicación de las penalidades correspondientes.

DIFERENTES CONSERVAS DE CARNE

Artículo 379

Se entiende por Carne vacuna curada y cocida (Corned beef), una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada.

El contenido de agua a 100-105°C del producto terminado, libre de grasa, no superará el 68% y las cenizas a 500-550°C el 4%.

Artículo 379bis (Res 712, 25/04/1985)

Se entiende por Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, la carne trozada convenientemente, reducida en su actividad acuosa y preservada por cocción en una solución que contiene sal común, glicerina y sorbato de potasio.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- Humedad: 48 - 55% p/p
- Actividad de agua (aw): 0,85 - 0,91

- pH: no superior a: 5,2
- Cloruro de sodio, Máx: 10%
- Glicerina, Máx: 10%
- Sorbato de potasio (como ácido sórbico), Máx: 0,12% p/p
- Bacterias mesófilas (recuento a 35°C): no mayor de 10³ por g
- Enterobacterias: no mayor de: 10 por g
- Staphilococcus aureus coagulasa positiva: no mayor de: 10 por g
- Aerobios esporulados: no mayor de: 100 por g

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24h; 100 HR; 38°C, respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase:

Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, debiendo constar en el rotulado la concentración de sal, glicerina y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración.

Artículo 380

Se entiende por Carne ovina curada y cocida (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada.

Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna curada y cocida (Corned beef).

Artículo 381

Se entiende por Carne porcina curada y cocida (Corned pork), una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida.

Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al 22%.

Artículo 382

Se entiende por Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el "Corned beef", pero empleando carne sin curar.

Artículo 383

Se entiende por Carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el "Corned mutton", pero empleando carne sin curar.

Artículo 384

Se entiende por Carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el "Corned pork", pero empleando carne sin curar.

Artículo 385

La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentaje.

Artículo 386

Se entiende por Carne vacuna asada (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada.

El agua del producto, libre de grasa, no superará el 70% y las cenizas serán, término medio, de 2,5% a 500-550°C.

Artículo 387

Se entiende por Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifos de músculos psoádicos de vacuno, asados a la plancha.

Artículo 388

Se entiende por Bifes de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

Artículo 389

Se entiende por Conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

Artículo 390

Se entiende por Pecho vacuno (Brisket beef), a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte antero-inferior del tórax, como asimismo la que se extiende a lo largo de esternón.

Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños sólo para completar el peso.

Artículo 391

Se entiende por Quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

Artículo 392

Se entiende por Carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Artículo 393

Se entiende por Carne sazonada (Boeuf assaisonné), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Artículo 394

Se entiende por Estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Artículo 395

Se entiende por Carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se les agrega salsa con limón y huevo.

Artículo 396

Se entiende por Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno aderezada con salsa.

Artículo 397

Se entiende por Cassoulet, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Artículo 398

Se entiende por Ragout una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Artículo 399

Se entiende por Locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

Artículo 400

Se entiende por Chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante.

El producto terminado deberá contener no menos de 40% de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Artículo 401

Se entiende por Cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Artículo 402

Se entiende por Guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Artículo 403

Se entiende por Rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coccígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos.

Su composición media será:

- Agua: 65%
- Prótidos: 23%
- Lípidos: 8%
- Cenizas, a 500-550°C: 1%

Artículo 404

Se entiende por Albóndiga (Meat rissole), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa, antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del 49% del peso total del producto terminado.

Artículo 405 (Res 721, 20/08/1981)

Se entiende por Jamón condimentado o jamón del diablo (Devilled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón condimentado con especias.

El jamón podrá ser reemplazado hasta en un 40% por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo.

Su composición centesimal deberá ser:

- Humedad, Máx: 62%
- Prótidos, Mín: 14%
- Lípidos, Mín: 20%
- Cenizas, Máx: 3%"

Artículo 406

Se entiende por Lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser:

- Agua: 55%
- Prótidos: 19%
- Lípidos: 22%
- Cenizas a 500-550°C: 4%

Artículo 407

Se entiende por Lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

Artículo 408

Se entiende por Lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork, tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del 49% del producto terminado.

Artículo 409

Se entiende por Lengua ovina (Lamb's tongue), a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser:

- Agua: 50%
- Prótidos: 20%
- Lípidos: 26%
- Cenizas, a 500-550°C: 4%

Artículo 410

Se entiende por Lenguas porcinas (Pork tongues, lunch tongues o breakfast tongues), a la conser va elaborada con lenguas de cerdo en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Artículo 411

Se entiende por Picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agregan o no materias grasas.

Artículo 412

Se entiende por Picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al 30% del contenido total y con agregado de grasa porcina.

Artículo 413

Se entiende por Picadillo de sesos, a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Artículo 414

En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran.

Este tipo de conservas no puede contener menos del 30% de la materia prima que le da su denominación.

Artículo 415

Se entiende por Pasta de carne o paté de carne (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.

Artículo 416 (Res 3678, 10/12/1979)

Se entiende por Pasta de hígado (Paté de foie), a la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Estos productos pueden recibir denominaciones tales como puré de hígado, mousse de hígado, no pudiendo figurar en su rotulado la mención hígado de ganso o hígado de pato.

Cuando estos productos son trufados deberán contener un mínimo de 3% de trufas.

Artículo 416.1 (Res 3678, 10/12/1979)

Se entiende por Pasta de hígado de ganso o pato (Paté de foie de canard), el producto elaborado exclusivamente con hígado de ganso o pato, el que puede denominarse pasta de hígado graso (Paté de foie gras) cuando el hígado proviene de gansos cebados, sazonados con sal.

Cuando este producto es trufado deberá contener entre 5 y 10% de trufa.

Artículo 417 (Res 3678, 10/12/1979)

Se entiende por Pasta de hígado con hongos o con trufas, a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie) adicionada de no menos de 6 gramos por kilogramo de producto, según el caso.

Cuando estos productos están elaborados con mezcla de hígados de diversas especies a los que pueden agregarse diversos productos, podrán recibir denominaciones tales como rouleau, bloc supreme, terrine, de hígado.

Cuando estos productos son trufados, deberán exhibir un contenido de trufas entre 5 y 10%.

Artículo 418

Se entiende por Pasta de hígado graso (Paté de foie gras), a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.

Artículo 419

Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del 10% de almidón o féculas ni más del 68% de agua.

Artículo 420

Se entiende por Pasta de lengua o paté de lengua (Pote tongue), a la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Artículo 421

Se entiende por Pasta de lengua con jamón o paté de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón, que puede ser ahumado o no.

Artículo 422

Se entiende por Pasta de pavo con lechón, a la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Artículo 423

Se entiende por Gelatina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdos desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo.

En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de 10%.

Artículo 424

Se entiende por Chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Artículo 425

Se entiende por Conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de copetín, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Artículo 426

Se entiende por Pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al 30% del producto terminado.

Artículo 427

Se entiende por Pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionada de agar-agar y/o gelatina.

Artículo 428

Se entiende por Pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el artículo anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior a 49% del producto terminado.

Artículo 429

Se entiende por Mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas y trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

Artículo 430

Se entiende por Mondongo en salsa de tomate, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

Artículo 431

Se entiende por Buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado, cocido y guisado.

Artículo 432

Se entiende por Porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino, con el agregado de salsa de tomate cocida.

Artículo 433

Se entiende por Porotos con tocino y salsa blanca, a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca.

En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Artículo 434

Se entiende por Puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

Artículo 435

Se entiende por Ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 436

Se entiende por Tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 437

Se entiende por Ministrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Artículo 438

Se entiende por Relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.

Artículo 439

Se entiende por Ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos con el agregado de vinagre y especias.

Artículo 440 (Res 125, 25/01/1982)

Con el nombre de Caldo, se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas, conforme a su modo de empleo, con o sin adición de:

- Grasas alimenticias
- Hidrolizados de proteínas
- Extracto de levadura desamargado
- Vegetales deshidratados
- Extractos de vegetales
- Saborizantes
- Aromatizantes
- Exaltadores de aroma y sabor
- Antioxidantes
- Sinergistas
- Emulsiones
- Anticoagulantes
- Antiespumantes
- Colorantes permitidos
- Cloruro de sodio (sal de cocina)
- Especias y/o sus extractos o destilados en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Como **Caldo** sin otra denominación, se designa el producto líquido preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como **Caldo concentrado**, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta, en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como **Caldo deshidratado**, se designa el producto preparado de acuerdo a lo definido precedentemente, que por lo general se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser consumido mediante el agregado de agua de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como **Caldo de carne deshidratado**, se designa el producto obtenido por deshidratación de caldo de carne o el elaborado por mezcla de carne bovina deshidratada y/o extracto de carne, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Como **Caldo de gallina deshidratado**, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de gallina o el elaborado con mezclas de carne

deshidratada de aves evisceradas del género "Gallus" y/o sus extractos, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Como **Caldo de verduras y/u hortalizas deshidratadas**, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de verdura y/u hortalizas o el elaborado por mezcla de vegetales deshidratados y/o sus extractos, con el agregado opcional de productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Como **Caldo de puchero deshidratado**, se designa al caldo mixto que responde a una forma de preparación, elaborado utilizando total o parcialmente los ingredientes característicos de las variedades antes definidas con el agregado opcional de las materias primas a que hace referencia la definición general de Caldo.

Los caldos deshidratados de cualquier tipo no podrán contener humedad superior al 5%.

La cantidad de antioxidantes, emulsificantes y sinergistas, en relación al contenido de sustancias grasas, no debe ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 gramos por dm³, expresado como ácido glutámico, referido al producto reconstituído listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico y/o sus mezclas, y su valor de sodio y/o potasio, no deberá ser superior a 0,50 gramo por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularán:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto, con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratado y/o concentrado, cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberán ostentar en el rótulo, con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, año de elaboración e indicación del número de porciones de 250 cm³, que pueden ser preparados con cada cubo, tableta, unidad o contenido del envase.

Estos caldos, preparados según las indicaciones consignadas en la rotulación, deberán responder en todos los casos a los siguientes valores referidos en miligramos por decímetro cúbico al contenido del producto listo para consumir:

| | Carne | Gallina | Verdura | Puchero |
|--|-------|---------|---------|---------|
| Nitrógeno total mg/dm ³ Mín. | 100 | 100 | - | 75 |
| Creatina- Creatina expresadas en Creatina, mg/dm ³ Mín. | 30 | 10 | - | 20 |
| Cloruro de sodio g/dm ³ Máx. | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía, siempre que se designe correctamente el producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso en la rotulación se consignará como:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido con la designación si correspondiere y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación los caldos de acuerdo a su forma de presentación: concentrado, deshidratado, etc.

Cuando los caldos no presentan adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidos a procesos de esterilización, de acuerdo con una buena práctica de fabricación.

Los tenores microbiológicos de los caldos deshidratados que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

- Microorganismos mesófilos aerobios, Máx: 100.000/g
- Colisímiles, Máx: 1.000/g
- E. coli, Máx: 10/g
- S. aureus (coagulasa positiva), Máx: 100/g
- Esporas de Cl. perfringens, Máx: 10/g
- Salmonellas: Ausentes en 25 g"

Artículo 441-

Suprimido (Res 553, 12/03/1980)

Artículo 442 (Res 125, 21/01/1982)

Con el nombre de Sopa, se designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, hidrolizados de proteínas, harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, cloruro de sodio (sal de cocina), especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materias primas deshidratadas, conforme a su modo de empleo y en los niveles requeridos

según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Podrán incorporarse los siguientes aditivos:

Ácidos orgánicos: Cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, ascórbico, adípico, sus mezclas y/o sus sales alcalinas.

Espesantes, estabilizantes y gelificantes, en cantidad tecnológicamente adecuada.

Emulsionantes, antioxidantes, sinergistas, colorantes permitidos, sustancias sávido-aromáticas naturales, antiaglutinantes, antiespumantes, exaltadores de aroma y sabor, saborizantes, aromatizantes.

Otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código.

Como **Sopa** sin otra definición, se designa el producto líquido y preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como **Sopa concentrada**, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como **sopa deshidratada**, se designa el producto preparado por deshidratación de sopas o el elaborado por mezclas de componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Las sopas deshidratadas de cualquier tipo no podrán contener humedad superior a 7%.

La cantidad de antioxidantes, emulsionantes y sinergistas en relación al contenido de sustancias grasas, no deberá ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 g por dm³, expresado como ácido glutámico referido al producto constituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico, sus mezclas y/o sus sales de sodio y/o potasio, deberá ser superior a 0,50 g por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularán:

Sopa de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratada y/o concentrada cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberá ostentar en el rotulado con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, el año de elaboración y la indicación del número de porciones de 250 cm³ que pueden ser preparados con el contenido del envase.

Cuando con estos productos se obtenga un preparado listo para consumir de consistencia cremosa, podrá titularse:

Sopa crema de..., en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la leyenda fijada precedentemente, para sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas.

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía siempre que designen correctamente al producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso la rotulación se designará como:

Sopa... o Sopa cremosa..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la designación correspondiente y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación las sopas o sopas crema de acuerdo a su forma de presentación: concentrada, deshidratada, etc.

Cuando las sopas no presenten una adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidas a procesos de esterilización, de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.

Los tenores microbiológicos de las Sopas deshidratadas que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

| | Productos que se cocinan | Productos que no se cocinan |
|------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Microorganismos mesófilos aerobios | sin límite | Máx. 100.000/g |
| E. coli | sin límite | Máx. 10/g |
| Colisimiles | Sin límite | Máx. 1.000/g |
| S. aureus coagulasa positiva | Máx. 100/g | Máx. 100/g |
| Esporas de Cl. perfringens | Máx. 10g | Máx. 10/g |
| Salmonella | Ausentes en 25g | Ausentes en 25g |

Res. GMC Nº 16/00. Incorporada por Res. Conj. SPReI 26/2012 y SAGyP 20/2012

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR “ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12- SOPAS Y CALDOS.

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 10/99 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

CONSIDERANDO:

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 12 - “Sopas y Caldos”.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR “Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 12 - Sopas y Caldos”, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º — Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Instituto Nacional de Alimentos.

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:

Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

ARTICULO 3º — La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

ARTICULO 4º — Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del día 1º de enero de 2001.

ANEXO

| Asignación de aditivos | | |
|---|--|--|
| Categoría 12 – Sopas y Caldos | | |
| Aditivo: | Aditivo: | Aditivo: |
| Número INS | Función/ Nombre | Concentración máxima (g/100g) |
| 12. Sopas y caldos listos para consumo | | |
| ACIDULANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 334 | Ácido tartárico | 0,025 |
| REGULADOR DE LA ACIDEZ | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 336i | Potasio tartrato ácido | 0,025 |
| 336ii | Potasio tartrato neutro | 0,025 |
| 450i | Sodio –(di) difosfato, sodio difosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450ii | Sodio –(tri) difosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450iii | Sodio –(tetra) difosfato, sodio pirofosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450v | Potasio –(tetra) difosfato, potasio pirofosfato neutro | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450vii | Calcio –(mono) difosfato, calcio bifosfato, calcio difosfato diácido | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 451i | Sodio –(penta) trifosfato, sodio tripolifosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 451ii | Potasio –(penta) trifosfato, potasio tripolifosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| ESPUMANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 900 | Dimetilsilicona, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano | 0,001 |
| ANTIOXIDANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| 304 | Ascorbil palmitato | 0,02 sobre materia grasa |
| 305 | Ascorbil Estearato | 0,02 sobre materia grasa |
| 306 | Tocoferoles: concentrado mezcla | 0,03 sobre materia grasa |
| 310 | Propil galato | 0,01 sobre materia grasa |
| 319 | Ter- Butil Hidroxiquinona, TBHQ | 0,02 sobre materia grasa |
| 320 | Butil Hidroxianisol, BHA | 0,02 sobre materia grasa |
| 321 | Butil Hidroxitolueno, BHT | 0,01 sobre materia grasa |
| AROMATIZANTE/SABORAZANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| COLORANTE | | |
| 100i | Curcumina | 0,005 |
| 101i | Riboflavina | quantum satis |
| 101ii | Rivoflavina 5´ - fosfato de sodio | quantum satis |
| 102 | Tartrazina | 0,005 |
| 110 | Amarillo ocaso FCF, amarillo sunset | 0,005 |
| 120 | Cochinilla, ácido carmíco, carmín | 0,005 |
| 122 | Azorrubina | 0,005 |
| 124 | Ponceau 4R, rojo cochinilla A | 0,005 |
| 129 | Rojo 40, rojo allura AC | 0,005 |
| 131 | Azul patente | 0,005 |
| 132 | Indigotina, carmín de índigo | 0,005 |
| 133 | Azul brillante FCF | 0,005 |
| 140i | Clorofila | quantum satis |
| 140ii | Clorofilina | quantum satis |
| 141i | Clorofila cúprica | 0,04 |
| 141ii | Clorofilina cúprica, sales de sodio y potasio | 0,04 |
| 150a | Caramelo I- Simple | quantum satis |
| 150b | Caramelo II- Proceso Sulfito Caústico | quantum satis |
| 150c | Caramelo III- Proceso Amonio | quantum satis |
| 150d | Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio | quantum satis |
| 153 | Carbón vegetal | 0,003 |
| 160a i | Beta- Caroteno (Sintético idéntico al natural) | 0,02 |
| 160a ii | Carotenos: extractos naturales | 0,02 |
| 160b | Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina | 0,015 (como bixina) |
| 160c | Paprika/Capsantina/capsorubina | quantum satis |
| 160d | Licopeno | 0,005 |
| 160e | Beta-Apo- 8´ carotenal | 0,02 |
| 160f | Ester metílico o etílico del ácido Beta-Apo-8´- carotenico | 0,02 |
| 161b | Luteína | 0,005 |
| 161g | Cantaxantina | 0,003 |

| | | |
|--|--|--|
| 162 | Rojo de remolacha/betaina | quantum satis |
| 163i | Antocianinas | quantum satis |
| 171 | Dióxido de titanio | quantum satis |
| CONSERVADOR | | |
| (Excepto para productos esterilizados industrialmente) Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 200 | Ácido sórbico | 0,05 |
| 201 | Sodio sorbato | 0,05 (como ác. Sórbico) |
| 202 | Potasio sorbato | 0,05 (como ác. Sórbico) |
| 203 | Calcio sorbato | 0,05 (como ác. Sórbico) |
| EMULSIONANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato | 0,10 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitán monooleato | 0,10 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato | 0,10 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato | 0,10 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitán triestearato | 0,10 |
| 450i | Sodio- (di) difosfato, sodio difosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450ii | Sodio –(tri) difosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450iii | Sodio –(tetra) difosfato, sodio pirofosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450v | Potasio –(tetra) difosfato, potasio pirofosfato neutro | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450vii | Calcio –(mono) difosfato, calcio bifosfato, calcio difosfato diácido | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 452i | Sodio polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 452ii | Potasio polifosfato, potasio metafosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 473 | Esteres de ác. Grasos c/ sacarosa, esterres grasos de la sacarosa, sacaro esterres | 0,20 |
| 474ii | Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | 0,20 |
| 491 | Sorbitan Monoestearato | 1,00 |
| 492 | Sorbitan Triestearato | 1,00 |
| 495 | Sorbitan Monopalmitato | 1,00 |
| ESPELANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| ESTABILIZANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 339ii | Sodio –(di) fosfato, sodio –(di) monofosfato, sodio –(di) ortofosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 432 | Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato | 0,10 |
| 433 | Polioxietilen (20) sorbitan monooleato | 0,10 |
| 434 | Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato | 0,10 |
| 435 | Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato | 0,10 |
| 436 | Polioxietilen (20) sorbitan triestearato | 0,10 |
| 450i | Sodio –(di) difosfato, sodio difosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450ii | Sodio –(tri) difosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |

| | | |
|--|---|--|
| 450iii | Sodio –(tetra) difosfato, sodio pirofosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450v | Potasio –(tetra) difosfato, potasio pirofosfato neutro | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 450vii | Calcio –(mono) difosfato, calcio bifosfato, calcio difosfato diácido | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 451i | Sodio –(penta) trifosfato, sodio tripolifosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 452i | Sodio polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 452ii | Potasio polifosfato, potasio metafosfato | 0,10 (como P ₂ O ₅) |
| 473 | Esteres de ác. Grasos c/sacarosa, esterres grasos de la sacarosa, sacaro esterres | 0,20 |
| 474ii | Esterres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos | 0,20 |
| GELIFICANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| EXALTADOR DEL SABOR | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| SECUESTRANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 385 | Sodio –(di) EDTA Cálcico, calcio disodio etilendiamina | 0,0075 |
| 386 | Sodio –(di) EDTA, sodio -8di) Etilendiamina tetraacetato | 0,0075 |
| 12.2. Sopas y caldos concentrados | | |
| Se admiten las mismas funciones que para sopas y caldos listos para consumo y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría: sopas y caldos listos para consumo | | |
| 12.3 Sopas y caldos deshidratados | | |
| Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo, excepto Conservadores, y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría: Sopas y Caldos Listos para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes/Antiaglutinantes como se indica a continuación: | | |
| ANTIHOMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE | | |
| Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR | | quantum satis |
| 341 iii | Calcio- (tri)- Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato | 1,50 |
| 470 | Sales de aluminio, calcio, magnesio, potasio, sodio y amonio de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico | 1,50 |
| 470 i | Magnesio Estearato, compuesto | 1,50 |

DIFERENTES TIPOS DE PREPARADOS ELABORADOS CON CARNE

Artículo 443

Se entiende por Carne cocida congelada, el producto elaborado con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Artículo 444

Se entiende por Jamón cocido en lata, el producto elaborado con el homónimo, envasado en hojalata y pasteurizado.

Artículo 445

Se entiende por Patitas en vinagre, el preparado con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite.

Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Artículo 446 (Res 553, 12/03/1980)

Con el nombre de Extracto de carne, se designa la conserva alimenticia elaborada por concentración hasta consistencia pastosa de un extracto acuoso de carne.

El extracto de carne deberá expenderse con la indicación de su calidad, según lo establecido en los artículos 447 y 448 del presente Código.

El producto obtenido de acuerdo a lo definido precedentemente, pero de consistencia líquida, se rotulará Extracto fluido de carne y deberá ajustarse a las normas fijadas para extracto de carne, excepto en lo referente a su menor concentración.

El contenido de sólidos totales oscilará entre 50 y 70% como valores mínimos y máximos.

El extracto de carne deberá expenderse en envases bromatológicamente aptos que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y bromatológicas.

Los tenores microbianos de los extractos de carne que se libren al comercio deberán ajustarse a los fijados para caldos".

Artículo 447

Se entiende por Extracto de carne de primera calidad, el producto que reúna las siguientes características:

a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles

b) (Res 305 del 26/03/1993) El agua no exceda de 20%.

- c) El cloruro de sodio no exceda del 5%
- d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al 7%
- e) El nitrógeno amoniacal no exceda del 0,5% y el nitrógeno total no sea inferior al 7%
- f) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrina, albúminas coagulables, caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Artículo 448

Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), e) y f) del Artículo anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al 7%, pero no menor del 5%, el agua y el cloruro de sodio no excedan del 22 y 10%, respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Artículo 449

Se entiende por Jugo de carne concentrado, (Concentrate meat juice) un producto obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los protidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío.

No debe contener sustancias no autorizadas.

El extracto seco no debe contener más de 15% de cenizas y éstas un contenido no mayor de 2,5% de cloruros calculado como cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4% y la del nitrógeno total no será inferior a 12%, ambas calculadas sobre sustancia seca; la fracción nitrogenada contendrá no menos de 35% de proteínas coagulables y no más de 40% de bases creatínicas.

El jugo de carne no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.

Artículo 450

Se entiende por Mondongo desecado, el producto preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo.

CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA

Artículo 451 (Res 626, 13/08/1986)

Las conservas, salazones, desecados y todo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) aisladamente o en mezclas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Reacción de indol: negativa

b) Mercurio total, Máx: 0,5 mg/kg (0,5 ppm) de parte comestible, de los cuales no más de 0,3mg/kg (0,3 ppm) podrán ser compuestos mercuriales (estos valores se referirán al producto con un contenido acuoso semejante al producto fresco).

Artículo 452

Queda prohibido el uso de denominaciones ambiguas como Pescado en aceite, Pasta de pescado o similares, exceptuando los casos expresamente indicados en el presente.

Artículo 453

Las denominaciones con que se expendan las conservas y afines de productos de la pesca o captura que se importen, deben responder a la denominación del país de origen y a sus especificaciones, las que podrán ser exigidas por la autoridad competente.

Artículo 454

Para los peces, moluscos, mariscos, batracios, reptiles o mamíferos que habitan aguas argentinas, se tendrá en cuenta la correspondencia entre sus nombres vernáculos y los científicos.

Artículo 455

Quedan prohibidas las designaciones que puedan inducir a engaño o a error.

Cuando se quiera dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse en el rótulo la leyenda Preparado como... seguida del nombre de la especie que se imita, siempre que a juicio de la autoridad sanitaria competente se justifique la permisión.

En la leyenda a que se hace referencia deberá figurar a continuación o inmediatamente por debajo del nombre verdadero con letras de tamaño no menor de la mitad y con realce y buena visibilidad.

Artículo 456

Sólo podrán rotularse y expendirse con los nombres que en cada caso se indican las siguientes especies elaboradas en el país:

a) Sardinias (*Licengraulis grossideus*) el producto de la pesca conocido como Sardinias de río que responda a las características de la denominación técnica.

b) Sardinias (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente Mojarrita de mar.

c) Sardinias argentinas (*Engraulis anchoíta*) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinias.

Artículo 457

En los tres casos citados en el Artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión Sardinias o Sardinias argentinas, pero puede estar consignado con caracteres de menor tamaño.

Con el objeto de que pueda emplearse un solo tipo de envase indistintamente para las tres especies, se admite la preparación de aquellos con rotulación Sardinias Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie, precediendo la indicación del año de envasamiento con las letras S para las indicadas en el inciso a); M para las del inciso b); y A para las del inciso c).

(Res 846, 30/07/1976) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales.

PRODUCTOS DE LA PESCA SALADOS

Artículo 458

Se entiende por Productos de la pesca salados, los:

- Pescados
- Crustáceos
- Moluscos
- Batracios
- Reptiles
- Mamíferos

de especies comestibles de agua dulce o agua de mar, destinados a la alimentación humana que después de la pesca o captura se someten a la acción de la sal, previa descamación parcial o total, eviscerados o no total o parcialmente, pudiendo la salazón ser húmeda o seca.

Artículo 459

Los pescados salados y desecados no podrán contener más de 25% de cloruro de sodio.

Artículo 460

Se entiende por Pescado en salmuera, el preparado con salmuera y envasada sin esterilización posterior.

Artículo 461

Se entiende por Salmuera, la solución en agua potable de sal, a la que puede incorporarse los aditivos permitidos.

Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butílica o las que al examen bacteriológico presenten una abundante flora de bacilos lácticos, butíricos o proteus.

No debe presentar una absorción de yodo superior a 1,2 g por litro.

Las salmueras empleadas para la salazón de productos de la pesca no deberán ser adicionadas de nitratos y/o nitritos.

La sal empleada será de primer uso, apta para la alimentación; las salmueras no deberán contener sustancias colorantes ni conservantes.

Las que se destinen a la preparación de caviar podrán contener ácido benzoico o benzoato de sodio a condición de que la cantidad remanente en el producto terminado no sea superior a 1 por mil como ácido benzoico.

Artículo 462

Se entiende por Anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia.

Dentro del envase no podrá adicionarse más que el 20% de cloruro de sodio como máximo.

Artículo 463

Anchoas y anchoítas saladas o en salmuera, es el producto alimenticio que ha permanecido no menos de cinco meses recubierto con sal y salmuera antes de ser librado al consumo.

El producto terminado al ser abierto debe presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños, ni alteradas.

En los envases que contengan este producto no debe aparecer grasa sobrenadando ni adherida a los bordes o tapa.

El contenido en cloruros como cloruro de sodio no será superior a 30%.

Las denominadas de calidad superior serán de tamaño uniforme con sus escamas, descabezadas. No existirán unidades rotas.

Artículo 464

El Bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del 30% de sal y un contenido acuoso de 34%, a 100-105°C.

Artículo 465

Se entiende por Aleta de tiburón, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.

Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aún en distintas proporciones.

Se conocen las siguientes clases comerciales:

a) Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit).

b) Aleta negra, que puede ser grande (Tut sit) o pequeña (Oh sit y Seow oh sit).

PRODUCTOS DE LA PESCA DESECADOS, AHUMADOS Y EMBUTIDOS

Artículo 466

Se entiende por Productos de la pesca desecados a los:

- Pescados
- Crustáceos
- Moluscos
- Batracios
- Reptiles y
- Mamíferos

de especies comestibles, de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, que después de la pesca o captura se deshidratan al sol, al aire o en estufas, previa descamación parcial o total, eviscerados, salados o no.

El contenido en agua del producto terminado no será mayor del 10%, a 100-105°C.

(Res 846, 30.7.76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales.

Artículo 467

Se entiende por Pejepalo o pez palo, el pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros) que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

Artículo 468

Se entiende por Camarón seco, el camarón fresco hervido, limpio, salado y desecado al sol, en estufa o secaderos apropiados.

Artículo 469

Se entiende por Pescado prensado, el producto de la pesca que se obtiene por el prensado del pescado, previa evisceración y curado por la sal durante no menos de 20 días.

Además de la propiedad organoléptica sui generis, el pescado prensado no debe tener más de 45% de agua y el 8% de grasa.

Artículo 470

Se entiende por Pescado deshidratado, el producto de la pesca obtenido por la deshidratación del pescado previa evisceración.

No debe contener más de 5% de agua a 100-105°C, en el producto terminado, y el 3% de cenizas a 500-550°C.

Artículo 471

Se entiende por Producto de la pesca ahumado, el que después de salado y/o desecado total o parcialmente, previo eviscerado total o parcialmente, se somete a la acción del humo, admitiéndose en este caso particular la presencia de hasta 200 mg/kg de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

Artículo 472

Se entiende por Embutido de pescado, el producto elaborado sobre la base de pescados curados o no, cocidos o no, ahumados o desecados o no, introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado a ese fin, aunque en el momento de su expendio y/o consumo carezca de continente.

En su preparación deberán cumplirse en cuanto sean aplicables todas las exigencias relativas a los embutidos cárneos.

Podrán colorarse con colorantes de uso permitido

CONSERVAS DE PESCADO

Artículo 473

Las conservas de pescado deberán someterse a la prueba de la estufa durante no menos de 7 días a una temperatura de 37°C, en ensayos practicados sobre un número representativo de cada partida.

(Res 846, 30/07/1976) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales.

Artículo 474 (Res MSyAS 29 del 15/08/1995)

Se entiende por Conserva de pescado en salsa, la preparada sobre la base de pescado con la adición de salsa.

La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Artículo 475

Se entiende por Pasta de pescado, la conserva elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos.

Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo.

Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse: Pasta de mariscos.

Artículo 476

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o mariscos sin declaración en el rótulo, hasta 10% de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más de 18% de sal.

El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal deberá tener autorización de la autoridad competente y declararse en el rótulo.

Artículo 477

Se entiende por Pescado con jalea, la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Artículo 478 (Res MSyAS 29 del 15/08/1995)

Para que las conservas de pescados puedan rotularse Al o En aceite, deberán haber sido elaboradas utilizando en todos los casos aceites alimenticios.

La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Artículo 479

Se considera Conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melba y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento.

La caballa podrá designarse Atún argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas.

Estas conservas podrán serlo en aceite, aceite de oliva o en salsa de tomate.

Artículo 480

Se entiende por Bouillabaisse, la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Artículo 481 (Res MSyAS 29 del 15/08/1995)

Se entiende por Conserva de pescado, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo.

La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del pescado envasado (por ej: Merluza, Caballa, etc) en salmuera o caldo o al natural. Cuando no tengan ningún agregado se rotulará en conserva (por ej: Merluza en conserva o Merluza).

Artículo 482

Se entiende por Conserva de mariscos, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo.

La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al 50% del peso total del producto terminado.

Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del marisco.

(Res 846, 30.7.76) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales

Artículo 483

Se entiende por Caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.

Artículo 484

Se entiende por Caviar fresco o granulado (Ikra, Koernigerkaviar), el caviar de color gris que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de 55% de agua, ni de 18% de materias grasas, ni menos de 23% de proteínas totales (NT x 6,25).

Artículo 485

Se entiende por Caviar prensado (Pauloiresnaria, Presskavier), el caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro.

No debe contener más de 35% de agua, ni menos de 33% de proteínas totales (NT x 6,25).

No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Artículo 486 (Res. Conj. SPRyRS 23/2003 y SAGPyA 251/2003, 17/03/2003)

Se entiende por “Cavia de ...” el producto, preparado como caviar, con huevas de otros peces.

En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

Artículo 487

Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de 10% de sal ni de 4,5% de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sörensen), no excederá de 0,05 g por ciento.

No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Artículo 488

En el caviar se admite el agregado de benzoato de sodio, o ácido benzoico, no pudiendo exceder de 1.000 ppm en el producto terminado expresado en ácido benzoico.

Artículo 489 (Res 2993, 03/10/1979)

Las conservas de pescado rotuladas Al o En aceite de oliva, serán las elaboradas utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

Las conservas de pescado elaboradas con otros aceites aptos para la alimentación deberán rotularse: "en aceite comestible".

(Res 846, 30/07/1976) La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales.

Artículo 490

Con las denominaciones de origen extranjero que siguen, se entienden los productos que se mencionan a continuación:

Bükling: arenques ahumados.

Haddock: salazón de pescado grande (abadejo, corvina, merluza, pez azul, etc) hecha con el pescado abierto y despinado.

Klipfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) salado y desecado.

Stockfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) desecado sin salar que se vende arrollado o enroscado.

Rollmops: lonjas de pescado marinado que se expenden arrolladas y adicionadas de condimentos varios.

Saracas: sardinas o anchoas saladas y prensadas.

HUEVOS

Artículo 491

Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina.

Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene.

Artículo 492

Se entiende por Huevo fresco, el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de 30 días a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa comprendida entre 80 y 90%.

Se los distingue en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

1. Se entiende por Huevo fresco de Grado A, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 5 mm de profundidad, fija y sana.

c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.

d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre.

f) Peso: mín. 58 g.

2. Se entiende por Huevo fresco de Grado B, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 8 mm de profundidad, fija y sana.

c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil y de color uniforme.

d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

f) Peso: mín. 55 g.

3. Se entiende por Huevo fresco de Grado C, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta, sin refrigerar, se aceptará la cáscara ligeramente sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos, deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte pero de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de 15 mm. Debe ser sana.

c) Yema: visible, e contorno visible, ubicación variable y cuyo color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

f) Peso: mín. 48 g.

4. Se entiende por Huevo fresco de Grado D, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara sucia. Para el huevo refrigerado la cáscara deberá ser limpia. Para ambos deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte te y de forma anormal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza o azulada.

b) Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil, puede ser espumosa.

c) Yema: visible, contorno visible, pudiendo ser neto, puede ser móvil y puede hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

f) Peso: sin límite.

5. Se entiende por Huevo fresco para la elaboración industrial de alimentos previo cocimiento o de Grado E, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: puede ser sucia, puede ser cascada sin pérdida de substancia, puede ser débil y de forma anormal. La fluorescencia a la luz de Wood no debe llegar a violeta.

b) Cámara de aire: de hasta 15 mm de profundidad, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.

c) Yema: puede ser muy visible, contorno visible, neto e irregular, puede ser móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: Transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede hallarse desarrollado y sin sangre.

f) Peso: sin límites.

g) Industrialización inmediata.

Artículo 493

Se entiende por Huevo no comestible para uso de industrias ajenas a la alimentación, el que reúna las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de substancia, puede ser muy débil y de forma anormal.
- b) Cámara de aire: puede sobrepasar 15 mm, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.
- c) Yema: puede ser muy visible, puede tener membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo.
- e) Cicatriz o germen: puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo.
- f) Peso: sin límites.

Artículo 494

El huevo incomedible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados, empleando esencia de mirbana (nitrobenzeno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras substancias aprobadas a ese fin.

Artículo 495

Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados deba evitarse el uso de desnaturalizantes, la Inspección Oficial adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino del producto.

Artículo 496

Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones:

- a) Todo tipo de putrefacción.
- b) Uniformemente hemorrágicos.
- c) Mohosos.

- d) Con embrión en franco desarrollo.
- e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
- f) Con manchas de origen microbiano o parasitario.
- g) Cuerpos extraños.

Los huevos declarados ineptos para todo uso se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Oficial con desnaturalizantes contemplados en este Código.

Artículo 497

Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior, a excepción de:

- a) En el huevo de Grado A no se admite la inclusión de huevo fresco de Grado B que haya sido refrigerado.
- b) En el huevo fresco de Grado B no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior.

HUEVO CONSERVADO

Artículo 498

Se entiende por Huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolonga sus condiciones de comestibilidad y no comprendidos en la definición de huevo fresco.

Artículo 499

Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido a la acción del frío durante más de 30 días, a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa de 80 a 90%.

Artículo 500

Se entiende por Huevo refrigerado estabilizado, el huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado.

Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

Artículo 501

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado I, el que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta 7 mm de profundidad, ligeramente móvil y sana.
- c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil en posición variable, color uniforme.
- d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatriz o germen: invisible, sin sangre.
- f) Peso mínimo: 55g.

Artículo 502

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado II, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta 10 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, pudiendo ser neto e irregular, móvil en posición variable, de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatriz o germen: ligeramente visible, sin sangre
- f) Peso mínimo: 52 g.

Artículo 503

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado III, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, no muy fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: forma normal, de hasta 15 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.

c) Yema: puede ser visible, el contorno puede ser neto o irregular, móvil en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherir, cuyo color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede estar ligeramente desarrollado, sin sangre

f) Peso mínimo: sin límite.

Artículo 504

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado IV, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las condiciones del huevo fresco de Grado E con excepción de la cáscara, que debe ser naturalmente limpia, y de la cámara de aire, cuya profundidad puede llegar a 20 mm.

Artículo 505

Se entiende por huevo con cáscara conservado, para uso industrial no comestible, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, responde a las especificaciones del huevo no comestible para uso industrial.

Artículo 506

Se entiende por Huevo con cáscara conservado, inepto para todo uso, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, responde a las especificaciones ya mencionadas de huevo inepto para todo uso.

Artículo 507

El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inepto para todo uso, debe ser desnaturalizado con las sustancias indicadas a ese fin.

Artículo 508

Cuando se trate de partidas de huevos conservados de los Grados I y II, se acepta de cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior.

HUEVO LÍQUIDO Y CONGELADO

Artículo 509

Se entiende por Huevo líquido o Huevo entero líquido, los huevos separados de sus cáscaras, con yemas y claras en su proporción natural mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pasteurizadas.

Artículo 510

Se entiende por Yema de huevo líquida o Yema líquida, las yemas separadas de las claras, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 511

Se entiende por Clara o Albumen de huevo líquido, las claras separadas de las yemas, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 512

El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán, exclusivamente, con huevos frescos, de Grados A, B y/o C y de los Grados I, II y/o III de los huevos conservados.

Artículo 513

Se entiende por Huevo líquido congelado, Clara o Yema congeladas, según el caso, los productos líquidos precedentemente definidos que han sido congelados en envases de cierre hermético, de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la autoridad sanitaria. Deberán preservarse a temperatura de 12°C bajo cero o más baja, la que se mantendrá hasta la descongelación necesaria para su uso inmediato.

Tanto los productos líquidos definidos en estos artículos, como los correspondientes congelados, estarán libres de microorganismos Salmonellas viables.

Artículo 513 bis: (Res. Conj. SPReI 167/2012 y SAGyP 612/2012, 20/09/2012)

En todos los casos el huevo líquido, la clara líquida y la yema líquida refrigerados o congelados con destino alimentario sólo podrán comercializarse pasteurizados.

Artículo 514

Es obligatorio el lavado de los huevos con cáscara con agua potable o con agua potable conteniendo antisépticos autorizados, en todo establecimiento productor de huevo líquido, congelado o en polvo.

Artículo 515

Queda prohibida la recongelación de huevos descongelados.

Artículo 516

Se entiende por Huevo entero desecado, Huevo entero en polvo, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del huevo líquido definido en el Artículo 509.

Se entiende por Yema de huevo desecada o Yema de huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada de la yema de huevo líquida definida en el Artículo 510.

Se entiende por Clara o Albumen de huevo desecado el producto resultante de la desecación adecuada de la clara o albumen de huevo líquido definido en el Artículo 511.

Artículo 517

Antes de la desecación, se permite reducir sustancialmente los contenidos en glucosa del huevo líquido, de la yema líquida o de la clara líquida por procedimientos adecuados en base a enzimas (oxidasa-catalasa-peróxido de hidrógeno) o por fermentación (*Saccharomyces cerevisiae*), con fines de estabilización.

Artículo 518

Se permite el agregado al huevo en polvo y a la yema en polvo de no más de 1,0% en peso de dióxido de silicio o de no más de 2,0% en peso de silico-aluminato de sodio, como antiaglutinante.

Artículo 519

El huevo en polvo, la yema en polvo y la clara desecada que se expendan estarán libres de microorganismos: *Salmonella* viables.

Estos productos presentarán los siguientes valores máximos de humedad (100-105°C):

huevo en polvo (con antiaglutinante 5,0%; sin antiaglutinante 8,0%);

yema en polvo (con antiaglutinante 3,0%; sin antiaglutinante, 5,0%)

y clara desecada 13,0%.

Se expendarán en envases que aseguren su condición higiénica y la de sus características organolépticas.

En la rotulación se indicará la presencia de antiaglutinante con la expresión Antiaglutinante permitido.