

Agregado V

XLVI REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO Nº 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”

COMISIÓN DE ALIMENTOS/ ACTA Nº 01/12

Buenos Aires, 26 al 29 de marzo de 2012

Para fines del presente Reglamento se entiende por:

8.0 Carne y productos cárnicos

8.1 Carne

[Es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituídas por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma. No así el corazón, el esófago, la lengua, y los músculos del aparato hioideo. No son alcanzadas por esta definición las carnes separadas mecánicamente.]

8.1.1 Carne fresca: es la carne que no recibe tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada): no se autoriza el agregado de aditivos

8.2 Productos cárnicos

[É o produto apto para o consumo humano, que contenha carne e/ou vísceras e/ou miúdos e/ou, órgãos e/ou subprodutos comestíveis de animais de abate em sua composição, adicionado ou não de sal, produtos/substâncias alimentícios, especiarias, condimentos, ou aditivos autorizados, independentemente de que tenha sido submetido a um processo destinado a assegurar sua conservação]

[subproductos de origen animal = Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne. Se subdividen en comestibles e incomedibles para consumo humano

Ej. comestibles: Grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón

Ej. Incomedibles: Sebo, cuero a excepción de cuero de cerdo, pluma, alimento para consumo de animales y huesos] (**Propuesta Argentina, Uy y Py**)

Las delegaciones lo evaluará internamente

8.2.1 Chacinados (industrializados en portugués)

[Son los productos cárnicos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos de origen animal que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Los chacinados pueden ser embutidos o no.]

Evaluar la necesidad de mantener ambas definiciones “chacinados” y “productos cárnicos”

8.2.1.1 Chacinado Fresco

Es el producto cárnico crudo que ha sido elaborado con carnes y subproductos comestibles crudos de animales aptos para consumo humano, con el agregado, o no, de ingredientes de uso permitido (incluyendo los aditivos alimentarios) y que no haya sido sometido a procesos térmicos [(calor)], secado, ahumado o curado.

8.2.1.2 Chacinado Seco

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

8.2.1.3 Chacinado Cocido

Es el producto cárnico listo para consumir que, cualquiera sea su forma de elaboración, há sufrido un proceso de cocción autorizado.

8.2.2 Salazones (salgados en portugués)

Es el producto cárnico elaborado con, trozos de carne, órganos, tejido adiposo, [menudos], [pieles comestibles] de animales aptos para consumo humano, que ha sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).

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

8.2.2.1 Salazón Cruda

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

8.2.2.2 Salazón Cocidas

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

8.2.3 Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas

[8.2.3.1 Conserva cárnicas y mixtas

La conserva cárnica esta elaborada a base de carne o cualquier otro producto de animales aptos para consumo humano, con agregado o no de ingredientes de uso permitido, mientras que la conserva mixta esta elaborada con productos de animales aptos para consumo humano y vegetal conjuntamente, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.]

[8.2.3.2 Semiconserva cárnicas y mixtas

Es el producto cárnico envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, "inferior al de las conservas", las naturales condiciones de comestibilidad.]

Analizar la inclusión y el alcance de los "productos cárnicos deshidratados" (polvo, granos, tiras, etc) en una categoría particular.