

ANEXO I

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

Art. ... — Modifícase el Artículo 354 del Código Alimentario Argentino, que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 354 - Se entiende por "Chacinados no embutidos", de acuerdo con la definición, los siguientes: Arrollado criollo, Burzot, Cima, Chinesco, Fantasía,, 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. **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.**

Art. ... —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

Art. ... —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

Art. ... —Se entiende por "fiambre cocido de lomo de cerdo", al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoádicos 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

Art. ... 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