.

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Buenos Aires,

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino, y el Expediente Nº de 1-0047-2110-3304-09-9 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines -CAICHA- y la Unión de la Industria Carnica Argentina –UNICA- han solictando se incorpore al Código Alimentario Argentino una propuesta de definición para el producto "jamón crudo" y de categorización –poner la tres categorías-.

Que resulta conveniente categorizar el producto jamón crudo de acuerdo a su tiempo de estacionamiento, el porcentaje de proteína, la relación de humedad proteina y la relación de sal humedad.

Que en ese sentido resulta necesario modificar los Artículo 286 y 293 del Código Alimentaruo Argentino e incorporar los Artículos 293 bis y 293 tris.

Que resulta oportuno establecet un plazo de adecuación a las nuevas clasificaiones del producto jamón crudo.

Que la CONAL propuso que se incorpore tres nuevas categorías del jamón crudo y el procedimiento de control para asegurar su estacionamiento al artículo 293 bis -Capítulo VI- del CAA, según consta en el Acta N° 83 de la CONAL.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN

ARTÍCULO 1º - Sustitúyese el Artículo 286 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 286 - " 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; jamón crudo reserva, pernil salado, 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 alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
SALAZONES CRUDAS		
	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 (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	Acido sórbico	0.02(6)
201	Sodio sorbato de	0.02(6)
202	Potasio sorbato de	0.02(6)
203	Calcio Sorbato de	0.02(6)
	AROMATIZANTE/ SABORIZANTE	
	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.
	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	
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)

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) (11)
452i	Sodio hexametafosfato, 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 (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)
	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
	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 hexametafosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio metafosfato de, polifosfato	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
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 DE SABOR	
620	Acido glitámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

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

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

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

(10) Sólo en superficie.

(11) No se autoriza el agregado de fosfatos a Jamón crudo, jamón crudo reserva, pernil salado y Bondiola.

ARTICULO 2º - Sustitúyese el Artículo 293 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 293 – Se entiende por JAMÓN CRUDO la salazón elaborada exclusivamente con perniles 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)*

ARTICULO 3º - Incorpórase al C.A.A. el Artículo 293 bis el cual quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 293 bis "Con la denominación de JAMON CRUDO RESERVA se entiende la salazón elaborada exclusivamente con perniles 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 de 12 meses certificado en el marco de la Res. SENASA Nº 280/01 o por Organismo Oficial competente que pueda reconocer el proceso.

ARTICULO 4º - Incorpórase al C.A.A. el Artículo 293 tris el cual quedará redactado de la siguiente manera: Artículo 293 tris " Se entiende por PERNIL DE CERDO SALADO la salazón elaborada exclusivamente con perniles 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 características organolépticas específicas:

*Proteína mínima: .....***21%** *(valor expresado sobre base desgrasada)*
Rel. Humedad / Proteína máx: **3.20**.
Sal x Humedad máxima: .....**570** (valor expresado sobre base desgrasada)

ARTÍCULO 5º — La presente resolución se aplicará a los productos que se elaboren a partir de los sesenta (60) días de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 6º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

EXPEDIENTE Nº 1-0047-2110-3304-09-9

Ministerio de Salud
Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

RESOLUCION (S.P.R. e I.) Nº

RESOLUCION (S.A.G.P. y A.) Nº