Resolución Conjunta 123/2010 y 856/2010 (BO 25/11/2010)

Bs. As., 15/11/2010

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino, y el Expediente N.º 1-0047-2110-3304-09-9 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) ha recibido propuestas referidas a definición y categorización para el producto "jamón crudo" solicitando que se modifique el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el Grupo de Trabajo de Microbiología ha remitido a la CONAL los criterios microbiológicos a aplicar a las nuevas categorías en discusión.

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

Que la Comisión Nacional de Alimentos acordó que se incorpore al CAA la categorización de jamón crudo, jamón crudo reserva, jamón crudo argentino y pernil (de cerdo) y el procedimiento de control para asegurar su estacionamiento, según consta en el Acta Nº 87 de la referida Comisión.

Que en ese sentido es necesario modificar el Artículo 293 del CAA e incorporar el Artículo 293 bis al referido Código.

Que deviene oportuno establecer un plazo de adecuación a la nueva categorización de los productos jamón crudo, jamón crudo reserva, jamón crudo argentino y pernil (de cerdo).

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 POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1º — Sustitúyese el Artículo 293 del CAA el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 293:

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

Proteína mínima: ..... 24% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: ..... máx. 2,70

Sal x Humedad máxima: ..... 500 (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 6 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) trazados, lo que será controlado por el SENASA y/o Secretaría de Comercio Interior.

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

2) Se entiende por 'Jamón Crudo 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 Nº 280/01.

Esta categoría caducará en un plaza de 24 meses a partir de la fecha de entrada en vigencia de la presente Resolución Conjunta.

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 criados en el territorio nacional debiendo cumplir con cada una de las exigencias establecidas en el Protocolo técnico específico. El Jamón Crudo Argentino debe cumplir con las siguientes exigencias:

Proteína mínima: .....26% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: .....máx. 2,00

Sal x Humedad máxima:.....400 (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) certificado en el marco de la Res. SENASA Nº 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 (UFC/g)	5	1	10	10^2	ISO 6888-1:1999
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 anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10	10^2	ISO 15213:2003
Listeria monocytogenes/ 25g	5	0	ausencia		ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS:2008
Salmonella spp/ 25 g	5	0	ausencia		ISO 6579:2002; BAM-FDA 2007

* o su versión más actualizada."

Art. 2º — Incorpórase al C.A.A. el Artículo 293 bis el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 293 bis: 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 Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	5	1	10	10^2	ISO 6888-1:1999
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 anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10	10^2	ISO 15213:2003
Listeria monocytogenes/ 25g	5	0	ausencia		ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS:2008
Salmonella spp/ 25 g	5	0	ausencia		ISO 6579: 2002; BAM-FDA 2007

* o su versión más actualizada.

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

Art. 3º — 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.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.