Resolución Conjunta SPReI N° 167/2013 y SAGyP N° 228/2013 14-06

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino, la Resolución Conjunta Nº 123 y Nº 856 de fecha 15 de noviembre de 2010 de la SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA respectivamente, la Resolución Conjunta Nº 15 y Nº 99 de fecha 2 de marzo de 2012 de SECRETARIA DE COMERCIO INTERIOR del MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS PUBLICAS y de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA respectivamente, y el Expediente Nº 1-47-2110-4192-12-8 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución Conjunta SPReI Nº 123 y SAGyP Nº 856, de fecha 15 de noviembre de 2010, se incorporaron al Código Alimentario Argentino (CAA) nuevas categorías para el producto "Jamón Crudo", definiéndose "Pernil de Cerdo", "Jamón Crudo", "Jamón Crudo Reserva" y "Jamón Crudo Argentino".

Que la mencionada Resolución establece que "Jamón Crudo Argentino" es 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", y un plazo de 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.

Que, asimismo, define "Jamón Crudo Reserva" como 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, con un estacionamiento mínimo de 12 meses contados desde el inicio del proceso de salado certificado en el marco de la Res. SENASA Nº 280/01, y establece que la categoría "Jamón Crudo Reserva" caducará en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de entrada en vigencia de la referida Resolución Conjunta.

Que por Resolución Conjunta SCI Nº 15 y de SAGyP Nº 99 del 2 de marzo de 2012, se creó la Comisión Evaluadora de la Producción Porcina, la que tiene entre sus funciones la de analizar la evolución de la producción de cerdos en Argentina con el fin de evaluar la permanencia de las diversas categorías de jamón crudo contempladas en el Código Alimentario Argentino.

Que la mencionada Comisión, integrada por representantes de la SCI, la SAGyP, el SENASA, la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines, la Unión de la Industria Cárnica Argentina y la Asociación Argentina Productores Porcinos, acordó por unanimidad prorrogar el plazo de vigencia de la categoría "Jamón Crudo Reserva" hasta el 31 de octubre de 2013, y propuso incluir dicha modificación en el Código Alimentario Argentino.

Que la Comisión Nacional de Alimentos acordó la prórroga propuesta por la Comisión Evaluadora de la Producción Porcina.

Que en ese sentido es necesario modificar el Artículo 293 del Código Alimentario Argentino.

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 1° — Sustitúyese el Artículo 293 del Código Alimentario Argentino, 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 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 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'.
Estos productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos para salazones crudas establecidos en el artículo 286 tris del Código Alimentario Argentino."

Art. 2° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.