

CAPÍTULO VI

ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

CARNES DE CONSUMO FRESCAS Y ENVASADAS

Artículo 247 (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 12-E/2017)

Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

Con la misma definición se incluyen a los animales silvestres de caza o criados en cautiverio, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Por extensión se considera carne al diafragma y músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Artículo 248

Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

La carne de ganado fresca que se expendan después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria, salvo en animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expendan o expongan se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Artículo 249 - (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 5/2021)

La carne refrigerada que para su expendio sea objeto de una operación de descongelación deberá rotularse con la denominación "Carne ... (indicando la especie) descongelada" en caracteres de uniforme tamaño, realce y visibilidad, sin otra indicación que pueda dar lugar a confusión acerca de su naturaleza en referencia a las carnes frescas.

En los rótulos de estos productos deberá incorporarse además la leyenda "No recongelar" o "No congelar" asociado inmediatamente a las instrucciones de conservación estipuladas por el elaborador.

Se establece una durabilidad máxima del producto descongelado de 3 días y en ningún caso el producto descongelado portará una fecha de durabilidad posterior a la indicada en el rótulo del producto congelado.

Artículo 250

Se considera Carne abombada o manida, la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca.

Artículo 251

Se considera como Carne flaca, cuando a simple vista no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; se considera magra, cuando es de una escasa gordura; grasa o gorda, cuando contiene grasa macroscópica en regular o abundante cantidad y fibrosa, cuando predomina en ella el tejido conjuntivo.

Artículo 252

Denomínase Menudencias, a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).

Artículo 253

Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.

Artículo 254

Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

Artículo 255 – (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 30/2021)

Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente. En este último caso, se expresará en el rotulado la previsión de consumir el producto dentro de las VEINTICUATRO HORAS (24 hs.) de abiertos sus envases, conservada a temperaturas de refrigeración.

La carne picada fresca deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Determinación	Criterio microbiológico	Método de Análisis
Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	n=5, c=3, m=10 ⁶ , M= 10 ⁷	ISO 4833-1 BAM-FDA
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	n=5, c=2, m=100, M=500	ISO 16649-2

Recuento de Estafilococos Coag. Positivos (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-1
Salmonella spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1 USDA- FSIS
E. coli O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g	ISO 16654 USDA-FSIS
STEC no O157 (2)	n=5, c=0, ausencia en 65 g	ISO 13136 USDA-FSIS

(1) O su versión más actualizada

(2) E. coli productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se considerarán sólo aislamientos de los mencionados serogrupos positivos para los genes stx y eae.

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.

Artículo 255 bis - (Res. 712, 25.4.85)

"Se entiende por Carne vacuna cruda conservada de humedad intermedia, la carne cruda conservada por reducción de su actividad acuosa mediante la incorporación de sal común y con el agregado de ácido sórbico como agente antimicótico.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Actividad de agua (aw): 0,83 - 0,88

Anaerobios esporulados, no mayor de: 100 por g

Bacterias mesófilas (recuento a 35°C), no mayor de: 10⁶ por g

Cloruro de sodio, Máx: 15% p/p

Enterobacterias, no mayor de: 10 por g

Humedad: 55 - 65% p/p

pH, no superior a: 5,2

Sorbato de potasio, (c/ácido sórbico), Máx 0,12% p/p

Staphilococcus aureus coagulasa positiva, no mayor de: 100 por gramo

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24 h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24 h; 100HR; 38°C respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase

Carne vacuna cruda conservada de humedad intermedia, debiendo constar en el rotulado la concentración de sal y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración".

Artículo 255 quater – (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 30/2021)

La carne picada, molida o feteada, así como los alimentos que la contengan en su formulación, deberán presentar en sus rótulos instrucciones claras con relación al tratamiento de cocción a que deben ser sometidos previo al consumo estipulado por el elaborador.

A tal efecto se consignará en los rótulos:

- temperatura de la cocción en el centro del producto

- tiempo que debe mantenerse la misma, para TRES (3) o más métodos alternativos de cocción, y
- la indicación de que al final de cocción, no desprendan jugo rosado ni tengan vestigios de tal color en la superficie de corte.

Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85)

"Las aves para consumo podrán venderse vivas o muertas, desplumadas y evisceradas.

Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos.

Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibiometatarsica.

Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado.

Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y peladeros que serán habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena.

Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas.

Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La operación de trozado deberá realizarse en establecimientos habilitados.

El envase del trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.

Las aves vivas serán sometidas a la respectiva inspección veterinaria y mantenidas en lugares y condiciones higiénicas adecuadas para garantizar su perfecto estado hasta ser expandidas al público".

Artículo 257 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 307/2014 y SAGyP N° 379/2014)

Artículo 258

Se entiende por Productos cárneos, los elaborados a base de carne.

Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia:

- a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas silvestres.
- b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
- c) Productos de la pesca: pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles, y mamíferos de especies comestibles ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.

Artículo 259

El transporte de carnes frescas de consumo deberá hacerse:

1. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad.

PRODUCTOS DE LA CAZA

Artículo 260

El expendio al estado fresco de productos de la caza procedentes de especies mamíferas y de aves no criadas en cautividad, sólo podrá practicarse en períodos que no son de veda y siempre que no contra vengán las disposiciones de las leyes de caza y sus reglamentos.

Artículo 261

Se consideran productos de caza mayor:

Ciervo (*Axis axis*; *Cervus elaphus*)

Chancho del monte (*Tayasuidos*)

Gamo europeo

Guanacos (*Lama guanicoe*)

Jabalí (*Sus scrofa*)

Pecarí de collar

Pecarí labiado (*Tayassu pecarí*)

Pecarí rosillo (*Pecarí tajacu*)

Artículo 262

Se consideran productos de caza menor:

Avutarda chica o de cabeza colorada (*Chloephaga rubidiceps*)

Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (*Chloephaga leucoptera*)

Conejo (*Orytolagus cuniculus*)

Faisán

Liebre (*Lepus europaeus*)

Mulitas de la pampa (*Dasypus hybridus*)

Nutria (*Myocaster coypus*)

Paloma manchada o cenicienta (*Columba maculosa*)

Paloma torcaza mediana (*Zenaidura auriculata*)

Peludo (*Chaaetophractus villiosus*)

Perdiz

Vizcacha de la pampa (*Langostomus maximus*) etc.

Artículo 263

Las condiciones sanitarias que deben reunir los productos de la caza para su expendio, así como la inspección de los mismos, estará a cargo de la inspección veterinaria oficial.

Artículo 264

Las industrias que elaboren conservas con las carnes de productos de la caza, sólo podrán adquirir la materia prima durante las épocas permitidas y utilizarla previa inspección veterinaria oficial.

Artículo 265

Queda expresamente prohibido el expendio al estado fresco, así como la elaboración de conservas con productos provenientes de la caza deportiva.

Artículo 266

Las conservas elaboradas con productos de la caza cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 267

Los productos procedentes de especies no domésticas criadas en cautividad podrán expendirse en toda época del año, siempre y cuando se cumplan los siguientes requisitos:

1. Tener registrado el criadero ante las autoridades competentes.
2. El haber sido los animales previamente examinados y declarados aptos para el consumo por veterinaria oficial.
3. La elaboración de conservas con estas especies se hará previa declaración de aptitud por veterinaria oficial.

Artículo 268

Las conservas elaboradas con especies no domésticas criadas en cautividad cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

Artículo 269

Todo producto procedente de la caza o de criaderos cuyo expendio se autorice para el consumo humano, ya sea en estado fresco o elaborado (conservas) deberá hacerse con la denominación vulgar o vernácula, sin perjuicio de que se incluya, además, el nombre científico.

Artículo 270 (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 6-E/2018).

Con la denominación de Productos de la pesca y la acuicultura, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos y anfibios; las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

Los productos de la pesca y la acuicultura deben venderse con su denominación correcta.

PECES MARINOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Ophidiidae	<i>Genypterus blacodes</i>	Abadejo
Scombridae	<i>Thunnus alalunga</i>	Albacora
Engraulidae	<i>Anchoa marinii</i>	Anchoa
Pomatomidae	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Anchoas de banco
Engraulidae	<i>Engraulis anchoita</i>	Anchoita
Scombridae	<i>Thunnus obesus</i>	Atún patudo (ojos grandes)
Scombridae	<i>Thunnus thynnus</i>	Atún rojo (aleta azul)
Moridae	<i>Salilota australis</i>	Bacalao
Carcharhinidae	<i>Carcharhinus brachyurus</i>	Bacota
Ariidae	<i>Genidens genidens</i>	Bagre
Ariidae	<i>Genidens barbatus</i>	Bagre de mar
Scombridae	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Barrilete

Sparidae	<i>Pagrus pagrus</i>	Besugo
Scombridae	<i>Sarda sarda</i>	Bonito
Phycidae	<i>Urophycis brasiliensis</i>	Brótola
Sciaenidae	<i>Menticirrhus americanus</i>	Burriqueta
Gempylidae	<i>Thyrsitops lepidopodea</i>	Caballa blanca (sierra)
Scombridae	<i>Scomber colias</i>	Caballa (magrú)
Cheilodactylidae	<i>Nemadactylus bergi</i>	Castañeta
Triakidae	<i>Galeorhinus galeus</i>	Cazon vitamínico
Polyprionidae	<i>Polyprion americanus</i>	Chernia
Myliobatidae	<i>Myliobatis</i> spp.	Chuchos
Congridae	<i>Conger orbignyanus</i>	Congrio
Atherinopsidae	<i>Odontesthes incisa</i>	Cornalito
Sciaenidae	<i>Micropogonias furnieri</i>	Corvina blanca
Sciaenidae	<i>Pogonias cromis</i>	Corvina negra
Triakidae	<i>Mustelus schmitti</i>	Gatuzo
Macrouridae	<i>Macrourus carinatus</i>	Granadero chico
Macrouridae	<i>Macrourus holotrachys</i>	Granadero grande
Rhinobatidae	<i>Rhinobatos horkelii</i>	Guitarra
Rhinobatidae	<i>Zapteryx brevirostris</i>	Guitarra chica
Carangidae	<i>Trachurus lathami</i>	Jurel o Surel
Clupeidae	<i>Brevoortia</i> spp.	Lachas
Pleuronectidae	<i>Oncopterus darwinii</i>	Lenguado
Paralichthyidae	<i>Paralichthys</i> spp.	Lenguados
Mugilidae	<i>Mugils</i> spp.	Lisas
Scombridae	<i>Auxis thazard</i>	Melba
Merlucciidae	<i>Merluccius hubbsi</i>	Merluza
Merlucciidae	<i>Merluccius australis</i>	Merluza austral

Merlucciidae	<i>Macruronus magellanicus</i>	Merluza de cola
Nototheniidae	<i>Dissostichus eleginoides</i>	Merluza negra
Serranidae	<i>Acanthistius brasilianus</i>	Mero
Nototheniidae	<i>Patagonotothen longipes</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen guntheri</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen elegans</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen canina</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen ramsayi</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen wiltoni</i>	Nototenia o Notothenia
Carangidae	<i>Parona signata</i>	Palometa pintada
Triakidae	<i>Mustelus canis</i>	Palomo
Stromateidae	<i>Stromateus brasiliensis</i>	Pampanito o Palometa moteada
Carangidae	<i>Trachinotus marginatus</i>	Pámpano
Sciaenidae	<i>Umbrina canosai</i>	Pargo
Squatinae	<i>Squatina spp.</i>	Peces ángel
Atherinopsidae	<i>Odontesthes argentinensis</i>	Pejerrey de mar
Sciaenidae	<i>Cynoscion guatucupa</i>	Pescadilla
Sciaenidae	<i>Macrodon ancylodon</i>	Pescadilla real
Xiphiidae	<i>Xiphias gladius</i>	Pez espada
Callorhynchidae	<i>Callorhynchus callorynchus</i>	Pez gallo
Carangidae	<i>Seriola lalandi</i>	Pez limón
Percophidae	<i>Percophis brasiliensis</i>	Pez palo
Istiophoridae	<i>Istiophorus albicans</i>	Pez vela
Gadidae	<i>Micromesistius australis</i>	Polaca
Scombridae	<i>Thunnus albacares</i>	Rabil (aleta amarilla)
Rajidae	<i>Bathyraja brachyurops</i>	Raya cola corta
Rajidae	<i>Atlantoraja cyclophora</i>	Raya de círculos

Rajidae	<i>Bathyraja macloviana</i>	Raya espinosa
Rajidae	<i>Zeoroja chilensis</i>	Raya hocicuda o picuda
Rajidae	<i>Rioraja agassizi</i>	Raya lisa
Rajidae	<i>Sympterygia bonapartii</i>	Raya marmolada
Rajidae	<i>Sympterygia acuta</i>	Raya marrón oscuro
Rajidae	<i>Atlantoraja castelnaui</i>	Raya pintada
Nototheniidae	<i>Eleginops maclovinus</i>	Róbalo patagónico
Sebastidae	<i>Helicolenus lahillei</i>	Rubio
Trichiuridae	<i>Trichiurus lepturus</i>	Sable
Pinguipedidae	<i>Pseudopercis semifasciata</i>	Salmón de mar
Clupeidae	<i>Sprattus fuegensis</i>	Sardina fueguina
Sparidae	<i>Diplodus argenteus</i>	Sargo
Centrolophidae	<i>Seriolella porosa</i>	Savorín
Triglidae	<i>Prionotus punctatus</i>	Testolín azul
Triglidae	<i>Prionotus nudigula</i>	Testolín rojo
Squalidae	<i>Squalus acanthias</i>	Tiburón espinoso
Hexanchidae	<i>Hexanchus griseus</i>	Tiburón gris
Hexanchidae	<i>Notorynchus cepedianus</i>	Tiburón moteado
Alopiidae	<i>Alopias vulpinus</i>	Tiburón zorro
Sphyrnidae	<i>Sphyrna spp.</i>	Tiburones martillo
Mullidae	<i>Mullus argentinae</i>	Trilla

PECES DE AGUA DULCE

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Engraulidae	<i>Lycengraulis grossidens</i>	Anchoa de río
Synbranchidae	<i>Synbranchus marmoratus</i>	Anguila criolla
Doradidae	<i>Pterodoras granulosus</i>	Armado
Doradidae	<i>Oxydoras kneri</i>	Armado chancho

Pimelodidae	<i>Pimelodus maculatus</i>	Bagre amarillo
Ariidae	<i>Genidens barbatus</i>	Bagre de mar
Heptapteridae	<i>Rhamdia quelen</i>	Bagre negro
Anostomidae	<i>Leporinus obtusidens</i>	Boga
Cyprinidae	<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa
Cyprinidae	<i>Aristichthys nobilis</i>	Carpa cabezona
Cyprinidae	<i>Ctenopharyngodon idella</i>	Carpa herbívora o Amur
Cyprinidae	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	Carpa plateada
Callichthyidae	<i>Callichthys</i> spp.	Cascarudos
Sciaenidae	<i>Plagioscion ternetzi</i>	Corvina de río
Bryconidae	<i>Salminus brasiliensis</i>	Dorado
Acipenseridae	<i>Huso huso</i>	Esturión beluga
Acipenseridae	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	Esturión del danubio
Acipenseridae	<i>Acipenser baerii</i>	Esturión siberiano
Achiridae	<i>Catathyridium jenynsii</i>	Lenguado
Lepidosirenidae	<i>Lepidosiren paradoxa</i>	Lola
Pimelodidae	<i>Megalonema platanum</i>	Mal anuncio
Clupeidae	<i>Ramnogaster melanostoma</i>	Mandufia
Auchenipteridae	<i>Ageneiosus</i> spp.	Manduvías
Pseudopimelodidae	<i>Pseudopimelodus mangurus</i>	Manguruyú amarillo
Pimelodidae	<i>Zungaro jahu</i>	Manguruyú negro
Characidae	<i>Astyanax</i> spp.	Mojarras
Characidae	<i>Triportheus</i> spp.	Mojarras paraguayas
Pimelodidae	<i>Pimelodus albicans</i>	Moncholo
Gymnotiformes	<i>Gymnotus</i> spp.	Morenas
Gymnotiformes	<i>Eigenmannia</i> spp.	Morenas
Gymnotiformes	<i>Brachyhyppopomus</i> spp.	Morenas

Serrasalmidae	<i>Piaractus mesopotamicus</i>	Pacú
Pimelodidae	<i>Luciopimelodus pati</i>	Patí
Pimelodidae	<i>Megalonema argentinum</i>	Patí de aletas negras
Atherinopsidae	<i>Odontesthes bonariensis</i>	Pejerrey
Percichthyidae	<i>Percichthys</i> spp.	Perca o Trucha de río
Pimelodidae	<i>Sorubim lima</i>	Pico de pato
Serrasalmidae	<i>Pygocentrus nattereri</i>	Piraña o Palometa
Pimelodidae	<i>Parapimelodus valenciennis</i>	Porteño
Potamotrygonidae	<i>Potamotrygon</i> spp.	Raya
Characidae	<i>Cyphocharax voga</i>	Sabalito
Prochilodontidae	<i>Prochilodus lineatus</i>	Sábalo
Bryconidae	<i>Brycon orbignyanus</i>	Salmón de río o Pirapitá
Salmonidae	<i>Salmo salar</i>	Salmón encerrado
Pimelodidae	<i>Pseudoplatystoma reticulatum</i>	Surubí atigrado
Pimelodidae	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>	Surubí pintado
Erythrinidae	<i>Hoplias malabaricus</i>	Tararira
Cichlidae	<i>Oreochromis niloticus</i>	Tilapia
Pimelodidae	<i>Hemisorubim platyrhynchos</i>	Tres puntos
Salmonidae	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Trucha arcoíris
Salmonidae	<i>Salvelinus fontinalis</i>	Trucha de arroyo
Salmonidae	<i>Salmo trutta</i>	Trucha marrón
Loricariidae	<i>Hypostomus</i> spp.	Viejas del agua

MOLUSCOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Veneridae	<i>Amiantis purpurata</i>	Almeja púrpura
Veneridae	<i>Protothaca antiqua</i>	Almeja rayada
Donacidae	<i>Donax hanleyanus</i>	Berberecho

Ommastrephidae	<i>Illex argentinus</i>	Calamar
Loliginidae	<i>Doryteuthis gahi</i>	Calamarete (sur)
Loliginidae	<i>Doryteuthis sanpaulensis</i>	Calamarete (norte)
Volutidae	<i>Zidona dufresnei</i>	Caracol atigrado
Nassariidae	<i>Buccinanops globulosum</i>	Caracol globoso chico
Volutidae	<i>Odontocimbiola magallanica</i>	Caracol magallánico
Mytilidae	<i>Aulacomya atra</i>	Cholga
Mytilidae	<i>Mytilus edulis</i>	Mejillones
Pharidae	<i>Ensis macha</i>	Navaja
Ostreidae	<i>Crassostrea gigas</i>	Ostra japonesa
Ostreidae	<i>Ostrea puelchana</i>	Ostra plana
Hiatellidae	<i>Panopea abbreviata</i>	Panopea
Octopodidae	<i>Octopus spp.</i>	Pulpos
Octopodidae	<i>Octopus tehuelchus</i>	Pulpito patagónico
Pectinidae	<i>Aequipecten tehuelchus</i>	Vieyra
Pectinidae	<i>Zygochlamys patagonica</i>	Vieyra

CRUSTÁCEOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Penaeidae	<i>Artemesia longinaris</i> <i>Penaeus paulensis</i>	Camarón
Platyxanthidae	<i>Platyxanthus spp.</i>	Cangrejo de piedras
Polybiidae	<i>Ovalipes punctatus</i>	Cangrejo nadador
lithodidae	<i>Lithodes santolla</i>	Centolla
lithodidae	<i>Paralomis granulosa</i>	Centollón
Parastacidae	<i>Cherax quadricarinatus</i>	Langosta australiana
Solenoceridae	<i>Pleoticus muelleri</i>	Langostino

ANFIBIOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Ranidae	<i>Rana catesbeiana</i>	Rana toro

PESCADOS FRESCOS

Artículo 271 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se entiende por Productos de la Pesca y la acuicultura, todos aquellos productos provenientes de la captura y/o cultivo, de animales vertebrados e invertebrados acuáticos, comúnmente designados con el nombre de pescados (tanto óseos como cartilagosos), mariscos (moluscos y crustáceos), anfibios y cualquier otro animal invertebrado comestible, exceptuando los mamíferos acuáticos, y reptiles.

Artículo 271 bis – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Mantenimiento y conservación por frío de los productos de la pesca y la acuicultura:

1. Frescos, enfriados o refrigerados:

Son los productos que han sido conservados solamente por refrigeración o por la simple adición de hielo, cuya temperatura no supere los 5° C durante todo el proceso. En el caso de los moluscos bivalvos vivos, la temperatura de conservación será entre 4 y 7 ° C.

2. Congelados:

Son los productos que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su centro térmico inferior o igual a -18° C, tras su estabilización térmica. A los efectos del presente artículo podrán admitirse excepcionalmente leves fluctuaciones en la temperatura durante el transporte, de forma tal que la inocuidad y calidad del producto no se vean afectadas. Al producto congelado se le puede realizar la técnica de glaseado, que consiste en una delgada capa protectora de hielo que se forma cuando este se rocía o se sumerge en agua de mar limpia o agua potable, con el agregado o no de aditivos, debidamente aprobada por la autoridad competente.

A los efectos del presente artículo se define como agua de mar: al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

Artículo 272 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se entiende por Pescados, los animales vertebrados acuáticos ectotérmicos, de agua marina o dulce. El término comprende peces teleosteos, condriictios y agnatos. Están excluidos los animales invertebrados y anfibios.

Presentaciones:

1. Pescado Entero

Es el pescado tal como se captura o cosecha.

2. Pescado Eviscerado

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

3. Pescado Descabezado y Eviscerado (H&G por sus siglas en inglés)

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza.

4. Pescado Descabezado, Eviscerado y sin Cola (HGT por sus siglas en inglés)

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras, la cabeza y la cola.

5. Pescado en Rodajas o Postas

Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

6. Filete o Filet

Es la porción de músculo de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, con o sin espinas y/o piel.

7. Pescado Desmenuzado o Pulpa de pescado (Minced)

Es el músculo de pescado separado de la piel y las espinas, con modificación de su estructura original.

8. Pescado Mezclado (Mixed)

Es el producto obtenido de la mezcla del desmenuzado de pescado con filetes, enteros o no, en proporciones variables.

9. Pescado Embutido:

Es el producto elaborado con filetes, enteros o no, y/o desmenuzado de pescado crudo, que haya sido introducido a presión en un envase primario de origen sintético aprobado para tal fin, aunque en el momento de expendio y/o consumo carezca de continente.

10. Surimi

Es el producto intermedio de carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesado en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada, con el agregado de ingredientes y aditivos autorizados; y congelado.

Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que pueden obtenerse.

Artículo 272 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

El pescado fresco o congelado deberá comercializarse presentando los siguientes requisitos:

1. Características organolépticas del pescado fresco:

Parámetro	Características
Piel	Colores vivos, iridiscentes a pigmentación en vías de descolorarse y empañarse. Piel intacta. Cuando presente escamas, éstas deben estar adheridas a la piel.
Mucosidad cutánea	Acuosa transparente a ligeramente turbia.
Ojos	Sobresalientes a planos, con pupila negra brillante a ligeramente opaca.
Agallas o branquias	Color rojo brillante a pardo, con mucosidad nula a escasa.
Olor	En agallas o branquias y vientre; a mar, a algas marinas y neutro (especies marinas salvo condriactios) Suave, característico de las especies dulceacuícolas.

Carne	Firme a ligeramente elástica. Color nacarado a opaco.
Vísceras	Integridad de la pared abdominal y vísceras conservadas.

2. Parámetros químicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)*	≤ 30 mg/100g	Método de destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido tricloroacético (Codex Alimentarius 1968). Método de destilación directa (Antonacopoulos 1968). Destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido perclórico (Reg. CE 2074/2005)
Histamina	< 100 mg/kg** < 200 mg/kg***	TLC (Cromatografía en Capa Fina) HPLC (Cromatografía líquida de alta performance).

* Para muestras de peces teleósteos marinos, tales como los peces planos, las merluzas de cola, común y austral. ** Valor de histamina medio de un conjunto mínimo de tres (3) muestras (de un mismo lote) analizadas individualmente de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae) ***Valor para cada muestra de especies formadores de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae)

3. Parámetros biológicos:

La autoridad competente analizará los peligros biológicos, toda vez que se considere necesario para la protección de la salud pública. A los efectos la inspección de parásitos en filetes se realizará visualmente, debiendo examinarse por transiluminación.

En el caso de consumo del producto crudo se deberá asegurar la inviabilidad de nematodos zoonóticos en cualquiera de sus estadios, para ello el producto se someterá a congelación como mínimo a -20 °C durante 24 hs o proceso equivalente.

Artículo 273 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Crustáceos: Se entiende por crustáceos los animales invertebrados acuáticos, que se caracterizan por disponer de un caparazón que cubre todo el cuerpo, constituido por quitina impregnada en sales de calcio, que lo hace rígido. Los cuales podrán expendirse vivos o muertos, enteros o no.

Presentaciones:

1. Crustáceos enteros: Es el crustáceo que mantiene su integridad anatómica, tal como se captura o cosecha.

2. Camarón:

2.1. Pelado:

Es el camarón que ha sido descabezado y pelado.

3. Langostino:

3.1. Cola:

Es la porción del langostino sin el cefalotórax (descabezado).

3.2. Pelado/pulpa:

Es el langostino que ha sido descabezado y pelado.

3.3. Cola pelada con telson:

Es el langostino que ha sido descabezado y pelado conservando el telson.

3.4. Cola pelada desvenada con telson:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado y desvenado (extracción de la porción de vísceras en la región dorsal) conservando el telson.

3.5. Corte Mariposa:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado, con corte longitudinal a lo largo de la vena, con telson y segmento del caparazón adyacente.

3.6. Easy peel (EZP por sus siglas en inglés):

Es el langostino que ha sido descabezado con caparazón, con corte en lomo y desvenado.

3.7. Corte pantalón:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado con corte profundo a lo largo de la vena, con la separación de masas musculares, con telson y último segmento del caparazón.

4. Centolla/Centollón:

4.1. Cluster:

Es el conjunto de las tres patas caminadoras y una pata con pinza; con caparazón, lavadas; que pueden o no estar atadas.

4.2. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se le ha despojado del caparazón y las vísceras, por cocción en agua a ebullición.

4.3. Pinzas/Patas:

Es la porción muscular a la cual se ha despojado del caparazón, por cocción en agua a ebullición.

5. Cangrejo:

5.1. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se le ha despojado del caparazón y vísceras, por cocción en agua a ebullición.

5.2. Pinzas/ Patas:

Es la porción muscular de extremidades despojada o no del caparazón.

6. Langosta:

6.1. Cola entera: Es el abdomen con caparazón.

6.2. Cola pelada: Es el abdomen despojado del caparazón.

Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que puedan obtenerse.

Artículo 274 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Los crustáceos vivos o frescos deberán comercializarse cumpliendo los siguientes requisitos

1. Características organolépticas:

Parámetro	Características
-----------	-----------------

Caparazón	Color rojo a rosa anaranjado pálido sin manchas ajenas a las propias de la especie Húmedo, brillante.
Olor	Característico de los crustáceos, suave a neutro.
Ojos	Negro brillante a grisáceo con buena inserción.
Carne	Color Traslúcida a opaca con pérdida de coloración. Muy firme a firme.

Los crustáceos que se expendan vivos deberán presentar movilidad a la menor excitación, el caparazón húmedo y brillante.

2. Parámetros químicos

En los crustáceos frescos (camarones y langostinos) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores antimelanósicos:

Conservador	Criterio de Aceptación	Metodología
Sulfito de sodio	≤ 100 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto crudo ≤ 30 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto cocido.	Destilación y titulación por iodometría
Sulfito ácido de sodio o bisulfito de sodio		
Metabisulfito de sodio		
Metabisulfito de potasio		
Sulfito de calcio		
Sulfito ácido de calcio o bisulfito de calcio		
Sulfito de potasio		
Bisulfito de potasio*		

* para utilizar únicamente en el producto crudo

3. Parámetros microbiológicos en crustáceos cocidos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017
Estafilococos coagulasa positiva	n=5, c=2, m=10 ² UFC/g M: 10 ³ UFC/g	ISO 6888-1:1999 Amd: 2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0 Ausencia en 25 g	ISO 11290-1:2017

Artículo 275 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se entiende por moluscos, los cefalópodos, bivalvos y gasterópodos. Los cefalópodos y gasterópodos podrán expendirse vivos o muertos, los bivalvos vivos o en caso de muertos solo congelados.

Moluscos cefalópodos: Son los invertebrados marinos, de cuerpo blando sin valva externa.

Presentaciones:

1. Calamar/calamarete

1.1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica.

1.2. Vaina de calamar:

Es el producto al cual se lo ha despojado de su porción cefálica, vísceras y pluma, quedando únicamente el cuerpo con o sin piel.

1.3. Tubo de calamar:

Es la vaina sin aleta, con o sin piel.

1.4. Anillas de calamar:

Son las porciones del tubo obtenidas mediante cortes efectuados en forma transversal al eje principal, con o sin piel.

1.5. Tentáculos de calamar:

Es la porción del cuerpo separado de la vaina, con o sin vísceras, con o sin ojos y aparato bucal.

1.6. Aleta de calamar:

Es la porción posterior del tubo, con o sin piel.

2. Pulpo / pulpito:

2.1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica.

2.2. Entero eviscerado:

Es el producto al cual se ha despojado de las vísceras conservando el resto de sus partes anatómicas.

2.3. Tentáculos:

Es la parte del cuerpo, despojado de la porción cefálica y vísceras.

Moluscos bivalvos:

Son los invertebrados acuáticos de cuerpo blando que se encuentra recubierto por dos valvas.

Presentaciones

1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica, pudiéndose vender vivo o congelado.

2. Media valva:

Es el producto al cual se le ha quitado una valva.

3. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se lo ha despojado de sus valvas.

4. Callo de pectínidos:

Es la porción muscular, con o sin gónadas, despojado de vísceras.

Moluscos gasterópodos:

Son los invertebrados acuáticos de cuerpo blando que se encuentran recubiertos por una valva.

Se autoriza la industrialización y comercialización del caracol de mar, para los caracoles conocidos como grandes volútidos, cuando haya sido previamente eviscerado (pie solamente).

En el caso de los pequeños caracoles se permitirá su industrialización y comercialización enteros.

1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica, pudiéndose vender vivo o congelado.

2. Pie:

Es la porción inferior muscular sin vísceras.

Artículo 275 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Los moluscos cefalópodos deberán comercializarse presentando las siguientes características organolépticas:

Parámetro	Características
Piel	Color marrón chocolate a grisáceo y piel adherida a la carne.

Carne	Textura consistente a elástica.
Tentáculos	Resistentes al desprendimiento por tracción manual.
Olor	Fresco (a algas marinas) a neutro.

Artículo 275 tris - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Los moluscos bivalvos y gasterópodos vivos o frescos deberán comercializarse cumpliendo los siguientes requisitos:

1. Características organolépticas:

Bivalvos	
Parámetro	Características
Valvas	Enteras, cerradas o semi abiertas. En el caso de productos vivos deben cerrarse al contacto o al golpearlas.
Líquido Intervalvar	Cristalino a opaco, ligeramente viscoso. Olor a "mar" agradable.
Olor	Característico a mar a neutro.
Músculo	Color característico de la especie, húmedo, adherido fuertemente a las valvas.

Gasterópodos	
Parámetro	Características
Aspecto del pie	Óptimo: Pie retenido dentro del caparazón. El pie extendido se retrae dentro del caparazón al contacto o al golpear el caparazón en producto vivo. Aceptable: El pie extendido se mueve levemente cuando se toca. El sifón se retrae en el cuerpo cuando se toca en producto vivo.
Aspecto del mucus	Cristalino, brillante a opaco. Producción de burbujas o espuma en producto vivo.
Textura del pie	Muy firme a firme.
Olor	Característico a mar y algas, suave.

2. Parámetros microbiológicos en moluscos bivalvos y gasterópodos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Escherichia coli</i> NMP/g	n=5 c=1, m=2,3 M=7	ISO 7251:2005.
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

* Se considerará un resultado positivo cuando mueren por lo menos dos de los tres ratones inoculados, dentro de las 24 horas.

** De molusco entero o partes comestibles por separado.

3. Parámetros químicos en moluscos bivalvos y gasterópodos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodológica
Toxina Paralizante de los Moluscos (TPM):	$\leq 800 \mu\text{g STX eq./kg}$ de carne de molusco entero o partes comestibles por separado	Método biológico (AOAC 959.08).
Grupo de Toxinas Lipofílicas de los Moluscos (TLM):	Bioensayo negativo*	Método biológico (Yasumoto 1986 o 2002).
	Ácido ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas: $\leq 160 \mu\text{g eq./kg}$	Método: LC MS/MS (Cromatografía líquida-espectrometría de masas).
	Yesotoxinas: $\leq 1 \text{ mgeq/kg}$	
	Azaspirácidos: $\leq 160 \mu\text{g eq/kg}$	
Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM)	Ácido domoico: 20 mg/kg^{**}	Método HPLC (Cromatografía líquida de alta performance)

* Se considerará un resultado positivo cuando mueren por lo menos dos de los tres ratones inoculados, dentro de las 24 horas.

** De molusco entero o partes comestibles por separado.

3.4. Metales pesados:

Metal	Criterio de aceptación	Metodología
Cadmio (Cd)	$< 1000 \mu\text{g / kilo}$ de carne de moluscos	Espectrometría de Absorción Atómica
Plomo (Pb)	$< 1000 \mu\text{g / kilo}$ de carne de moluscos	
Mercurio (Hg)	$< 500 \mu\text{g / kilo}$ de carne de moluscos	

Artículo 275 quarter - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Parámetros microbiológicos en moluscos cocidos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella</i> spp	n=5, c=0, m=Ausencia en 25g.	ISO 6579 -1:2017

Artículo 276 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se consideran no aptos para el consumo, los productos de la pesca y la acuicultura:

1. Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, lesiones, traumas o deformaciones.
2. Que no se adecuen a los parámetros organolépticos y fisicoquímicos descritos en los artículos: 272 bis, 274, 275 bis y 275 tris.
3. Que presenten infestación por cestodes botriocéfalos (*Diphyllobothrium* spp) aun comprobándose la presencia de un solo parásito.
4. Que presenten infestación masiva por *Anisakis* sp.
5. Que presenten infestaciones masivas de parásitos no zoonóticos.
6. Que provengan de aguas contaminadas o zonas de captura prohibida.
7. Que hayan sido recogidos muertos, flotando en el agua o en la costa y no se originen de una operación de pesca o cosecha directa.

Artículo 277 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso para el transporte de productos refrigerados con destino al mercado interno. El producto no podrá estar en contacto directo con la madera. Se deberán utilizar envases primarios tales como láminas, bolsas u otros. El material del envase primario debe estar aprobado por la autoridad competente, para su uso en contacto directo con el producto.

CONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL

CONSERVAS DE GANADO Y AVES EN GENERAL

Artículo 278

Con la denominación de Conserva de origen animal, se entiende el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido.

Artículo 279

Se entiende por Conserva mixta, la preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan.

Esta definición no comprende a las conservas de origen animal con el agregado de salsas o de aditivos de origen vegetal.

En las conservas mixtas se deberá declarar en el rótulo en forma y lugar bien visible los componentes en orden decreciente de su proporción. Se exceptúan de esta obligación los preparados culinarios compuestos que se expendan bajo el nombre de una preparación alimenticia (por ej: buseca, etc).

Artículo 280

Las conservas después de su tratamiento térmico adecuado en tiempo y temperatura, serán enfriadas inmediatamente y apiladas por tipo de conserva y tamaño de envases, los que deberán permanecer en un local-estufa a una temperatura de 30°C durante un tiempo no menor de 15 días.

De cada partida de conservas se extraerá una muestra representativa para cada tipo y para los diferentes envases, las que serán mantenidas en estufa por un lapso no menor de 5 días, unas a temperatura de 37°C y otras a 55°C.

Artículo 281

El envasado de conservas de cualquier origen y naturaleza se hará por medios mecánicos, exceptuando aquellos casos en que no pueda ser exigida por razones tecnológicas, admitiéndose únicamente el manipuleo para el ajuste del contenido.

Artículo 282

Queda prohibido llenar los envases por inmersión de éstos en el producto a contener, así como la reutilización con fines alimentarios humanos, de los sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, salsas, aceite, etc, obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.

Artículo 283

Queda prohibido en las casas de comida (hoteles, restaurantes, cantinas, rotiserías, etc) elaborar preparaciones alimenticias de cualquier naturaleza para consumo de sus comensales o para su venta, cuando no se mantengan constantemente a una temperatura inferior a 4°C o que presenta un pH superior a 4,3.

Artículo 284 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 56/2000 y SAGPyA y N° 250/2000)

"Se permitirán en conservas cárnicas, mixtas y semiconservas cárnicas el uso de los siguientes aditivos en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo FUNCIÓN/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido 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	Ácido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Ácido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1) (8)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (8)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (8)
	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
160a	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
	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)
	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)
450ii	Sodio, -(tri) 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)
452	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	ESPELANTE	
400	Ácido Algínico	0,3
401	Sodio Alginato	0,3
402	Potasio Alginato	0,3
403	Amonio Alginato	0,3
404	Calcio Alginato	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	Ácido 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	Ácido 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.

(8) Exclusivamente para feijoada.

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

(10) Sólo en superficie.

Artículo 285

Las conservas de carne deben satisfacer las siguientes condiciones:

1. No acusar reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptan ligeros vestigios de hidrógeno sulfurado en las carnes curadas, envasadas (corned beef, lenguas, etc).

Como excepción puede admitirse en las conservas de crustáceos un principio de ennegrecimiento.

2. La sal empleada (excepto en las conservas de pescados y mariscos) no debe contener más de 5% de salitre (nitrato de potasio o de sodio) ni más de 0,4% de nitrito de sodio.

3. No debe contener ninguna sustancia destinada a disminuir su valor alimentario ni un exceso condimentos que tiendan a disimular defectos de la materia prima.

4. Llevar en forma visible, en los casos particulares exigidos por la autoridad sanitaria, la fecha de envasamiento y de expiración del producto, la que deberá colocarse en el rótulo principal un sello, o perforada o a presión sobre la tapa.

Queda prohibido agregarla en marbetes, fajas o cédulas postizas o sobrepuestas, salvo en los productos de importación.

5. No contener sustancias tóxicas, bacterias patógenas, toxicogénicas ni tóxicos microbianos.

6. Queda permitido agregar sin declaración en las conservas de origen animal y afines: leche, huevos especias, sustancias aromáticas permitidas, cloruro de sodio, azúcares, miel y no más de 10 por ciento de materias amiláceas (harina, almidón, féculas).

PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN LAS SALAZONES

Artículo 286 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por Salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos procedentes de especies comestibles autorizadas para el consumo humano que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Se considera 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; 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 salados; lomo cocido.

Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo:	Aditivo: FUNCIÓN/ NOMBRE	Aditivo:
-----------------	---------------------------------	-----------------

Número INS		Concentración máxima g/100 g
SALAZONES CRUDAS		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido 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	Ácido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Ácido 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	Ácido 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	Ácido 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	Ácido 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)	0,5(9) (11)

	ortofosfato de	
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato de	0,5(9) (11)
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)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) (11)
452i	Sodio hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9) (11)
452ii	Potasio metafosfato de, polifosfato	0,5(9) (11)
SALAZONES COCIDAS		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s
330	Ácido 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	Ácido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Ácido 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
160aai	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 hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio metafosfato de, polifosfato	0,5(9)
	ESPESANTE	
400	Ácido 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	Ácido 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	Ácido 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 y Bondiola.

Artículo 286 bis - (Resolución Conjunta SPReI N°178/2012 y SAGyP N° 714/2012)
Las salazones cocidas deberán responder a los siguientes Criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación				Metodología (1)
	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 (NMP/g)	5	1	10	10 ²	ISO 6888-3:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:200 APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10 ²	10 ³	ISO 15213:2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia En 25 g		ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2011
<i>E. coli</i> O157:H7, NM	5	0	Ausencia en 65 g		ISO 16654:2001 USDA-FSIS:2010 BAM-FDA:2011

(1) o su versión más actualizada

Artículo 286 tris - (Resolución Conjunta SPReI N°178/2012 y SAGyP N° 714/2012)
Las salazones crudas deberán responder a los siguientes Criterios Microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación				Metodología (1)
	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 (NMP/g)	5	1	10	10 ²	ISO 6888-3:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001; APHA:2001
Recuento de anaerobios	5	1	10 ²	10 ³	ISO 15213:2003

sulfito reductores (UFC/g)					
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011

(1) o su versión más actualizada

Artículo 287- (Resolución Conjunta RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por Bondiola, una salazón preparada exclusivamente con músculos del cuello de carnes procedentes de especies de consumo permitido, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente.

Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Se rotulará 'Bondiola de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Bondiola' sin calificativo alguno cuando el producto esté elaborado exclusivamente con cerdo."

Artículo 288

Se entiende por Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salados, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada con cada una de las partes anatómicas designadas.

Artículo 289

Se entiende por Cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo o vacuno salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 290

Se entiende por Chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Artículo 291

Se entiende por Tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Artículo 292

Se entiende por Charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal.

No se incluye en esta designación el preparado sin sal.

Artículo 293 – (Resolución Conjunta SPReI N° 167/2013 y SAGyP N° 228/2013)

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 N° 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 N° 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."

Artículo 293 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por 'Pernil de.....', la salazón elaborada con las extremidades posteriores de especies de consumo permitido con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente el uso de trozos de carne.

Se rotulará 'Pernil de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Deberán cumplir 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
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	5	0	ausencia		ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS:2008
<i>Salmonella spp</i> / 25 g	5	0	ausencia		ISO 6579:2002; BAM-FDA 2007

* o su versión más actualizada.

**Artículo 294 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa.

Relación Humedad/proteínas: 4,65.

Reacción de almidón negativa.

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 295

Se entiende por Paleta de cerdo cruda salada, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

Artículo 296 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA N° 414/2005)

Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

La paleta de cerdo cocida deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5% expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 5

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Artículo 297

Se entiende por Paleta de cerdo desosada y salada, cruda o cocida, según el caso, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo.

Artículo 297 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por lomo de cocido, una salazón preparada con músculos psoádicos de especies de consumo permitido, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas y recortes, sometido a la cocción en agua salada con o sin aditivos autorizados, que cumpla con las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores;

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa;

Relación Humedad/proteínas: 4,5;

Reacción de almidón negativa.

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Se rotulará 'Lomo de..... cocido', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Artículo 298

Se entiende por Panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Artículo 299

Se entiende por Tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Artículo 300

Se entiende por Unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.

Artículo 301

Las salazones que se terminen con ahumado deberán designarse con esta característica (p.a. panceta salada y ahumada, jamón crudo ahumado, etc).

CHACINADOS

Artículo 302 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 4 - E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días hábiles para su adecuación]

Se entiende por Chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Los chacinados clasificados en embutidos (frescos, secos y cocidos) y no embutidos (frescos y cocidos) deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas de acuerdo a su clasificación según las siguientes tablas:

CHACINADOS EMBUTIDOS				
	FRESCOS	SECOS	COCIDOS	
Parámetro	Criterio de Aceptación	Criterio de Aceptación	Criterio de Aceptación	Metodología⁽¹⁾
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	No considerar	No considerar	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g) ⁽²⁾	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=0, m<3	n=5, c=0, m<3	ISO 16649-3:2005 ICMSF (método1) BAM-FDA:2002 (método 1) ⁽²⁾
Recuento de estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-1:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	No considerar	No considerar	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 21527-2:2008, BAM-FDA:2001, APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 15213:2003
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5, c=0, ausencia en 65 g	n=5, c=0, ausencia en 65 g	n=5, c=0, ausencia en 65 g	USDA-FSIS:2010, ISO 16654:2001, BAM-FDA:2011
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia en 10 g	n=5, c=0 Ausencia en 25 g	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002; Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011
<i>Listeria monocytogenes</i>	No considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 11290-1:1996; Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009
<i>E. coli</i> no O157 ⁽³⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65g	n=5, c=0, Ausencia en 65g	No considerar	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014
CHACINADOS NO EMBUTIDOS				
	FRESCOS	COCIDOS		

Parámetro	Criterio de Aceptación	Criterio de Aceptación	Metodología⁽¹⁾
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	No considerar	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g) ⁽²⁾	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=0, m<3	ISO 16649-3:2005 ICMSF (método1) BAM-FDA:2002 (método 1) ⁽²⁾
Recuento de estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 6888-1:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	No considerar	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 21527-2:2008, BAM-FDA:2001, APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	ISO 15213:2003
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	USDA-FSIS:2010, ISO 16654:2001, BAM-FDA:2011
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia en 10 g	n=5, c=0, Ausencia en 25 g	ISO 6579:2002; Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011
<i>Listeria monocytogenes</i>	No considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 11290-1:1996; Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009
<i>E. coli</i> no O157 ⁽³⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65g	No considerar	ISO 13136:2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014

⁽¹⁾ O su versión más actualizada

⁽²⁾ Para chacinados frescos, embutidos y no embutidos, se puede utilizar técnica de recuento en placa según ISO 16649-2, expresando el resultado UFC/g.

⁽³⁾ *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se considerarán sólo aislamientos de los mencionados serogrupos positivos para los genes *stx* y *eae*."

Artículo 303

Se entiende por Embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Artículo 304

Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos.

Artículo 305

Se entiende por Embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días, recomendándose su conservación en frío.

Artículo 306

Se entiende por Embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Artículo 307

Se entiende por Embutidos cocidos, cualquiera sea su forma de elaboración, los que sufren un proceso de cocción por calor seco (estufas) o en agua con o sin sal, o al vapor.

Artículo 308

Se entiende por Chacinados no embutidos, todos los no comprendidos en los que se definen como embutidos.

Artículo 309

Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

Artículo 310

Las mezclas o pastas de carne para embutir que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de 4 a 5 grados centígrados en el interior de la masa.

Artículo 311

Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día.

En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Artículo 312

Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización, debiéndose en todos los casos después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la substancia empleada.

Artículo 313

Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de 5 nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Artículo 314

En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

Artículo 315

Los embutidos en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a 72 grados centígrados, por un lapso mínimo de 30 minutos.

Artículo 316

No podrán elaborarse chacinados:

- a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- b) Con aditivos no incluidos en este Código.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Código.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Artículo 317

Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- g) Cuando se verificara la existencia de germen patógenos.

Artículo 318

En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición.

Artículo 319

En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el 50% de la masa del producto terminado.

Artículo 320

La cantidad máxima de agua que se admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del 75%. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del 65%.

Artículo 321

Podrá agregarse a los chacinados sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del 5% del peso total de la masa.

Artículo 322

En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder del 25% del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78% de agua.

Artículo 323 - (Resolución Conjunta SRyGS y SAB N°28/2019)

Se permite la adición a los chacinados de sustancias amiláceas alimenticias, como ligantes, en las siguientes proporciones en peso, referidos al producto terminado:

Chacinados frescos, máx 5 %

Chacinados secos, máx 3 %

Chacinados cocidos, máx 10 %

Se admite también el agregado a los chacinados, como ligantes o extensores, de aislados proteínicos de soja (texturizados o no) o concentrados proteínicos de soja hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado.

Se permite el agregado de texturizado de soja o concentrados proteínicos de soja como extensor, hasta un máximo de 10 % en base seca en el producto terminado, debiendo declararse este agregado en la denominación del producto (por ej.: salchichas con soja, hamburguesas con soja) con caracteres de igual tamaño y su porcentaje en la lista de ingredientes, con caracteres de buen tamaño realce y visibilidad.

Se permite el agregado de carne de cerdo en polvo con contenido proteico entre 60 % y 90 % para su uso en productos cárnicos a base de cerdo crudos y cocidos en dosis máximas del 3 %; debiendo consignarse en la lista de ingredientes como "carne de cerdo en polvo".

Se permite el agregado de colágeno en una dosis máxima del 1 % a chacinados frescos, secos y cocidos que cumplan con la definición y especificaciones establecidas en el numeral 13 del Artículo 1.417 del presente código.

Quedan exceptuadas de estas autorizaciones las salazones

Artículo 323 bis - (Resolución Conjunta SPyRS N° 056/2000 y SAGPyA N° 250/2000)

"Se permitirá en: Chacinados: frescos embutidos o no secos, curados y/o madurados o no; cocidos embutidos o no embutidos el uso de los siguientes aditivos alimentarios en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número o INS	Aditivo FUNCIÓN/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100 g
CHACINADOS FRESCOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS		
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido 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	Ácido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Ácido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA (1)	0,01 (2)
321	Butilhidroxitolueno, BHT (1)	0,01 (2)
310	Galato de propilo (1)	0,01 (2)
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
160a _{ii}	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
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)
ESTABILIZADOR DE COLOR		
375	Ácido nicotínico	0,01 (4)
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)
450ii	Sodio, -(tri) 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 hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	ESPESANTE	
407	Carragenina	0,3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Ácido 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	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
CHACINADOS SECOS, CURADOS Y/O MADURADOS O NO		
	ACIDULANTE	
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido 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	Ácido ascórbico (1-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
310	Galato de propilo	0,01 (1) (5)
315	Ácido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (5)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (5)
	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
160a	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
CONSERVADOR		
200	Ácido 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)
249	Potasio nitrito de	0,015(3) (12)
250	Sodio nitrito de	0,015(3) (12)
251	Sodio nitrato de	0,03(3) (12)
252	Potasio Nitrato de	0,03(3) (12)
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	0,5(9) (11)
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, piro fosfato de	0,5(9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0,5(9) (11)
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	0,5(9) (11)
452i	Sodio hexametafosfato, polifosfato	0,5(9) (11)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9) (11)
EXALTADOR DE SABOR		
620	Ácido 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	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
CHACINADOS COCIDOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS		
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico	q.s.
330	Ácido 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	Ácido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Ácido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
310	Propilgalato	0,01 (1) (7)
320	Butilhidroxianisol, BHA	0,01 (1) (7)
321	Butilhidroxitolueno, BHT	0,01 (1) (7)
	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
160aai	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
	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)
	EMULSIONANTE	
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5 (9)
452ii	Potasio polifosfato de, Potasio metafosfato de	0,5 (9)
	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)
450ii	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 hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
ESPESANTE		
400	Ácido 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	Ácido 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	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
HUMECTANTE		
422	Glicerol	q.s.

NOTA:

- (1) Solos o combinados sobre base grasa.
- (2) Exclusivamente para la elaboración de embutidos frescos congelados.
- (3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.
- (4) Sólo para hamburguesas.
- (5) Sólo para carne deshidratada.
- (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).
- (7) Exclusivamente para hamburguesas cocidas.
- (8) Exclusivamente para feijoada.
- (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 y bondiola.
- (12) Excepto para charque brasileño.

EMBUTIDOS FRESCOS

Artículo 324

Son embutidos frescos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Butifarra
- Codeguín
- Chorizo fresco
- Longaniza parrillera
- Salchicha fresca
- Salchicha tipo Oxford.

Artículo 325

Con el nombre genérico de Butifarra, se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida.

Artículo 326

Con el nombre genérico de Codeguín, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de piel cruda picada de cerdo, sal, salitre, especias y vino blanco.

Artículo 327 – (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación y Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Estos productos tendrán como máximo 903 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará 'Chorizo Fresco de.....', completando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

Se admitirá la denominación 'Chorizo Fresco' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas.

Artículo 328

Se entiende por Longaniza parrillera, el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otras adiciones de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Artículo 329

Con el nombre genérico de Salchicha fresca, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Artículo 330 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al veinte por ciento (20%), sal, con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la

vacuna, deberá denominarse "Hamburgués de " o " Bife a la Hamburguesa de ..." seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.
Estos productos tendrán como máximo 808 mg de sodio/100 g de producto.

EMBUTIDOS SECOS

Artículo 331

Son embutidos secos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Cervelat
- Chorizo a la española
- Longaniza
- Longaniza a la española
- Longaniza napolitana
- Lomo embuchado a la española
- Salame
- Salamines
- Sopresatta a la italiana.

Artículo 332

Se entiende por Cervelat, el embutido seco elaborado con carne y grasa de cerdo, picadas finas, adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca.

Artículo 333

Con el nombre genérico de Chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y pimentón. Debe ser ahumado.

Artículo 334 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con el nombre genérico de Longaniza, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.
Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 335 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por Longaniza a la española, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.
Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 336 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por Longaniza a la napolitana, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.
Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 337

Con el nombre de Lomo embuchado a la española, se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoádcos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.

Artículo 338 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto. Se rotulará 'Salame de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Salame' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno.

Artículo 339 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará 'Salamín de.....', llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Salamín' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno.”.

Artículo 340 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por Sopresatta a la italiana, el embutido seco, elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre, pimienta en grano y aditivos permitidos.

Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

EMBUTIDOS COCIDOS

Artículo 341

Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

- Burzot en cuero
- Morcilla
- Morcilla de hígado
- Morcillón con lengua
- Mortadela
- Pata rellena
- Salame ruso o tipo polonés
- Salchicha tipo Frankfurt
- Salchicha tipo Viena
- Salchichón con jamón
- Salchicha de carne sobreasada

Artículo 342

Se entiende por Burzot en cuero, el embutido cocido, elaborado con la pasta del "burzot" embutida en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Artículo 343 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 344 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por Morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 345

Se entiende por Morcillón con lengua, el embutido cocido, elaborado con sangre vacuna o de cerdo, recolectada directamente durante el degüello en buenas condiciones higiénicas y en recipientes bien limpios, cueros de cerdo y lengua, moldeada, con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

Artículo 346 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019)

Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener. Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará 'Mortadela de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Mortadela' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo y vacuno.

Artículo 347

Se entiende por Pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros picados de cerdo, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de cerdo, fresco o salado.

Artículo 348

Se entiende por Salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo pisado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro, almidones o féculas.

Artículo 349 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con el nombre de Salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 350 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con la denominación genérica de Salchichón, se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno u otro continente autorizado.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 351 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por Salchichón con jamón, el embutido cocido, elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 352 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por Salchichón de carne, al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 353

Con la denominación de Sobreasada o sobrasada mallorquina, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

Artículo 354 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007)

Se entiende por "Chacinados no embutidos", de acuerdo con la definición, los siguientes: Arrollado criollo, Burzot, Cima, Chinesco' Fantasía, 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, Florentina, Galantina, Galantina a la francesa, Galantina de cabeza, Galantina de lengua, Galantina de lengua forrada, Galantita italiana, Galantina ojo de rey, Galantina panceta arrollada, Galantina tres en uno, Galantita vienesa, Lechón arrollado, Matambre arrollado, Picadillo de jamón, Queso de cerdo, Queso de cerdo alemán, Queso de cerdo alemán colorado, Rulada".

Artículo 355

Se entiende por Arrollado criollo, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Artículo 356

Se entiende por Burzot, un chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Artículo 357

Con el nombre genérico de Cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de ganso, cima de pavo), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas o almidones. Introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción.

Artículo 358

Se entiende por Chinesco, un chacinado elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocico de cerdo y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.

Artículo 359

Se entiende por Fantasía, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.

Artículo 360

Se entiende por Florentina, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo y cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

**Artículo 360 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada, con o sin la adición de sal.

En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

Puede contener proteínas de soja agregada según el límite para chacinados.

Relación Humedad/proteínas: 6,5

Almidón agregado según el límite para chacinados.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

**Artículo 360 tris - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

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, con o sin la adición de sal.

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

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 quáter - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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, con o sin la adición de sal.

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 quinto - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por "Fiambre cocido de lomo de cerdo", al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoadicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

**Artículo 360 sexto - (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

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, con o sin la adición de sal 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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 361

Con el nombre genérico de Galantina, se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con o sin adición de tocino, sal, salitre, especias, cuero picado de cerdo y vino.

La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.

Artículo 362

Se entiende por Galantina a la francesa, el chacinado no embutido, elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocción.

Artículo 363

Se entiende por Galantina de cabeza, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 364

Se entiende por Galantina de lengua, el chacinado no embutido, elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 365

Se entiende por Galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina.

Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 366

Se entiende por Galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina.
Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Artículo 367

Se entiende por Galantina ojo de rey, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.

Artículo 368

Se entiende por Galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina.
Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 369

Se entiende por Galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada.
En los moldes cubiertos por epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 370

Se entiende por Galantina vienesa, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco.
Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 371

Se entiende por Lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Artículo 372

Se entiende por Matambre arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

Artículo 373

Se entiende por Picadillo de jamón, el chacinado no embutido, preparado con carne de cerdo curada, tocino y carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina.
La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 374

Se entiende por Queso de cerdo, el chacinado no embutido, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 375

Se entiende por Queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina. Los moldes, cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Artículo 376

Se entiende por Queso de cerdo alemán colorado, un chacinado no embutido, elaborado como el descrito en el artículo anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Artículo 377

Se entiende por Rulada, en forma genérica, el chacinado no embutido, elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

Artículo 378

Los fabricantes de chacinados y salazones están obligados a expender sus productos con el sello de la inspección oficial competente y las etiquetas correspondientes de acuerdo con el presente.

Los que expendan chacinados y salazones fraccionados están obligados a conservar los sellos de inspección hasta el momento de dispensar la última porción del producto.

Las infracciones a estas disposiciones harán pasible de decomiso inmediato y el producto será considerado como de elaboración clandestina y de aplicación de las penalidades correspondientes.

DIFERENTES CONSERVAS DE CARNE

Artículo 379

Se entiende por Carne vacuna curada y cocida (Corned beef), una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada.

El contenido de agua a 100-105°C del producto terminado, libre de grasa, no superará el 68% y las cenizas a 500-550°C el 4%.

Artículo 379 bis - (Res. 712, 25.4.85)

"Se entiende por Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, la carne trozada convenientemente, reducida en su actividad acuosa y preservada por cocción en una solución que contiene sal común, glicerina y sorbato de potasio.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

Humedad: 48 - 55% p/p

Actividad de agua (aw): 0,85 - 0,91

pH: no superior a: 5,2

Cloruro de sodio, Máx.: 10%

Glicerina, Máx.: 10%

Sorbato de potasio (como ácido sórbico), Máx.: 0,12% p/p

Bacterias mesófilas (recuento a 35°C): no mayor de 10^3 por g

Enterobacterias: no mayor de: 10 por g

Staphilococcus aureus coagulasa positiva: no mayor de: 10 por g

Aerobios esporulados: no mayor de: 100 por g

Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua, para un espesor de 75 micrones no deberá ser superior a 37,5 cc/m²/24h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m²/24h; 100 HR; 38°C, respectivamente, pudiéndose conservar a temperatura ambiente.

Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase:

Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, debiendo constar en el rotulado la concentración de sal, glicerina y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración".

Artículo 380

Se entiende por Carne ovina curada y cocida (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada.

Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna curada y cocida (Corned beef).

Artículo 381

Se entiende por Carne porcina curada y cocida (Corned pork), una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida.

Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al 22%.

Artículo 382

Se entiende por Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el "Corned beef", pero empleando carne sin curar.

Artículo 383

Se entiende por Carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el "Corned mutton", pero empleando carne sin curar.

Artículo 384

Se entiende por Carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el "Corned pork", pero empleando carne sin curar.

Artículo 385

La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentaje.

Artículo 386

Se entiende por Carne vacuna asada (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada.

El agua del producto, libre de grasa, no superará el 70% y las cenizas serán, término medio, de 2,5% a 500-550°C.

Artículo 387

Se entiende por Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifos de músculos psoálicos de vacuno, asados a la plancha.

Artículo 388

Se entiende por Bifes de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

Artículo 389

Se entiende por Conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

Artículo 390

Se entiende por Pecho vacuno (Brisket beef), a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte antero-inferior del tórax, como asimismo la que se extiende a lo largo de esternón.

Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños sólo para completar el peso.

Artículo 391

Se entiende por Quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

Artículo 392

Se entiende por Carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Artículo 393

Se entiende por Carne sazonada (Boeuf assaisonné), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Artículo 394

Se entiende por Estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Artículo 395

Se entiende por Carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se les agrega salsa con limón y huevo.

Artículo 396

Se entiende por Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno aderezada con salsa.

Artículo 397

Se entiende por Cassoulet, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Artículo 398

Se entiende por Ragout una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Artículo 399

Se entiende por Locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

Artículo 400

Se entiende por Chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante.

El producto terminado deberá contener no menos de 40% de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Artículo 401

Se entiende por Cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Artículo 402

Se entiende por Guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Artículo 403

Se entiende por Rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coccígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos.

Su composición media será:

Agua: 65%

Prótidos: 23%

Lípidos: 8%

Cenizas, a 500-550°C: 1%

Artículo 404

Se entiende por Albóndiga (Meat risolé), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa, antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del 49% del peso total del producto terminado.

Artículo 405 - (Res. 721, 20.8.81)

"Se entiende por Jamón condimentado o jamón del diablo (Devilled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón condimentado con especias.

El jamón podrá ser reemplazado hasta en un 40% por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo.

Su composición centesimal deberá ser:

Humedad, Máx: 62%
Prótidos, Mín: 14%
Lípidos, Mín: 20%
Cenizas, Máx: 3%"

Artículo 406

Se entiende por Lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser:

Agua: 55%

Prótidos: 19%

Lípidos: 22%

Cenizas a 500-550°C: 4%

Artículo 407

Se entiende por Lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

Artículo 408

Se entiende por Lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork, tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del 49% del producto terminado.

Artículo 409

Se entiende por Lengua ovina (Lamb's tongue), a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas.

Su composición centesimal media debe ser:

Agua: 50%

Prótidos: 20%

Lípidos: 26%

Cenizas, a 500-550°C: 4%

Artículo 410

Se entiende por Lenguas porcinas (Pork tongues, lunch tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Artículo 411

Se entiende por Picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agregan o no materias grasas.

Artículo 412

Se entiende por Picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al 30% del contenido total y con agregado de grasa porcina.

Artículo 413

Se entiende por Picadillo de sesos, a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Artículo 414

En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran.

Este tipo de conservas no puede contener menos del 30% de la materia prima que le da su denominación.

Artículo 415

Se entiende por Pasta de carne o paté de carne (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.

Artículo 416 - (Res. 3678, 10.12.79)

"Se entiende por Pasta de hígado (Paté de foie), a la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Estos productos pueden recibir denominaciones tales como puré de hígado, mousse de hígado, no pudiendo figurar en su rotulado la mención hígado de ganso o hígado de pato.

Cuando estos productos son trufados deberán contener un mínimo de 3% de trufas".

Artículo 416.1 - (Res. 3678, 10.12.79)

"Se entiende por Pasta de hígado de ganso o pato (Paté de foie de canard), el producto elaborado exclusivamente con hígado de ganso o pato, el que puede denominarse pasta de hígado graso (Paté de foie gras) cuando el hígado proviene de gansos cebados, sazonados con sal.

Cuando este producto es trufado deberá contener entre 5 y 10% de trufa".

Artículo 417 - (Res. 3678, 10.12.79)

"Se entiende por Pasta de hígado con hongos o con trufas, a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie) adicionada de no menos de 6 gramos por kilogramo de producto, según el caso.

Cuando estos productos están elaborados con mezcla de hígados de diversas especies a los que pueden agregarse diversos productos, podrán recibir denominaciones tales como rouleau, bloc supreme, terrine, de hígado.

Cuando estos productos son trufados, deberán exhibir un contenido de trufas entre 5 y 10%".

Artículo 418

Se entiende por Pasta de hígado graso (Paté de foie gras), a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.

Artículo 419

Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del 10% de almidón o féculas ni más del 68% de agua.

Artículo 420

Se entiende por Pasta de lengua o paté de lengua (Pote tongue), a la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Artículo 421

Se entiende por Pasta de lengua con jamón o paté de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón, que puede ser ahumado o no.

Artículo 422

Se entiende por Pasta de pavo con lechón, a la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Artículo 423

Se entiende por Gelatina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdos desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo.

En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de 10%.

Artículo 424

Se entiende por Chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Artículo 425

Se entiende por Conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de copetín, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Artículo 426

Se entiende por Pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al 30% del producto terminado.

Artículo 427

Se entiende por Pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionada de agar-agar y/o gelatina.

Artículo 428

Se entiende por Pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el artículo anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior a 49% del producto terminado.

Artículo 429

Se entiende por Mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas y trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

Artículo 430

Se entiende por Mondongo en salsa de tomate, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

Artículo 431

Se entiende por Buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado, cocido y guisado.

Artículo 432

Se entiende por Porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino, con el agregado de salsa de tomate cocida.

Artículo 433

Se entiende por Porotos con tocino y salsa blanca, a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca.

En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Artículo 434

Se entiende por Puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

Artículo 435

Se entiende por Ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 436

Se entiende por Tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Artículo 437

Se entiende por Ministrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Artículo 438

Se entiende por Relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.

Artículo 439

Se entiende por Ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos con el agregado de vinagre y especias.

**Artículo 440 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

Con el nombre de Caldo, se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas, conforme a su modo de empleo, con o sin adición de:

Grasas alimenticias

Hidrolizados de proteínas

Extracto de levadura desamargado

Vegetales deshidratados

Extractos de vegetales

Sal

Espicias y/o sus extractos o destilados en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Aditivos permitidos por la Res. GMC Nº 16/00, incorporada al CAA por la Resolución Conjunta SPRel Nº 26/12 y SAGyP Nº 20/12.

Como **Caldo** sin otra denominación, se designa el producto líquido preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como **Caldo concentrado**, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semi líquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda, en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como **Caldo deshidratado**, se designa el producto preparado de acuerdo a lo definido precedentemente, que por lo general se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser consumido mediante el agregado de agua de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como **Caldo de carne deshidratado**, se designa el producto obtenido por deshidratación de caldo de carne o el elaborado por mezcla de carne bovina deshidratada y/o extracto de carne, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos permitidos.

Como **Caldo de gallina deshidratado**, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de gallina o el elaborado con mezclas de carne deshidratada de aves evisceradas del género "Gallus" y/o sus extractos, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos permitidos.

Como **Caldo de verduras y/u hortalizas deshidratadas**, se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de verdura y/u hortalizas o el elaborado por mezcla de vegetales deshidratados y/o sus extractos, con el agregado opcional de productos alimenticios y aditivos permitidos.

Como **Caldo de puchero deshidratado**, se designa al caldo mixto que responde a una forma de preparación, elaborado utilizando total o parcialmente los ingredientes característicos de las variedades antes definidas con el agregado opcional de las materias primas a que hace referencia la definición general de Caldo.

Los **caldos deshidratados** de cualquier tipo no podrán contener humedad superior al 5%.

Los **caldos deshidratados** tendrán como máximo 405 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

La cantidad de antioxidantes, emulsificantes y sinergistas, en relación al contenido de sustancias grasas, no debe ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 gramos por dm³, expresado como ácido glutámico, referido al producto reconstituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico y/o sus mezclas, y su valor de sodio y/o potasio, no deberá ser superior a 0,50 gramo por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Se rotularán:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto, con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratado y/o concentrado, cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberán ostentar en el rotulo, con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, año de elaboración e indicación del número de porciones de 250 cm³, que pueden ser preparados con cada cubo, tableta, unidad o contenido del envase.

Estos caldos, preparados según las indicaciones consignadas en la rotulación, deberán responder en todos los casos a los siguientes valores referidos en miligramos por decímetro cúbico al contenido del producto listo para consumir:

	Carne	Gallina	Verdura	Puchero
Nitrógeno total mg/dm ³ Mín.	100	100	-	75
Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm ³ Mín.	30	10	-	20

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía, siempre que se designe correctamente el producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso en la rotulación se consignara como:

Caldo de..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido con la designación si correspondiere y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación los caldos de acuerdo a su forma de presentación: concentrado, deshidratado, etc.

Cuando los caldos no presentan adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidos a procesos de esterilización, de acuerdo con una buena práctica de fabricación.

Los caldos deshidratados deberán cumplir con el siguiente criterio microbiológico:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

Artículo 441 - (Res 553, 12.3.80)

Suprimido

Artículo 442 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2019)

[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Con el nombre de Sopa, se designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, hidrolizados de proteínas, harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, sal, especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materia primas deshidratadas, conforme a su modo de empleo y en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente. Podrán incorporarse otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código y los aditivos permitidos por la Resolución GMC N° 16/00 incorporada por la Resolución Conjunta SPRel N° 26/012 y SAGyP N° 20/12.

Como **Sopa** sin otra definición, se designa el producto líquido y preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende listo para ser consumido.

Como **Sopa concentrada**, se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Como **sopa deshidratada**, se designa el producto preparado por deshidratación de sopas o el elaborado por mezclas de componentes deshidratados mencionados precedentemente, para ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Las sopas deshidratadas de cualquier tipo no podrán contener humedad superior a 7%. La cantidad de antioxidantes, emulsionantes y sinergistas en relación al contenido de sustancias grasas, no deberá ser superior a la permitida en el presente Código.

La cantidad permitida de glutamato de sodio y/o potasio no deberá ser superior a 8 g por dm³, expresado como ácido glutámico referido al producto constituido listo para su consumo y la de los ácidos inosínico y guanílico, sus mezclas y/o sales de sodio y/o potasio, deberá ser superior a 0,50 g por dm³.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

Las sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 330 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas cremas, sopas cremas concentradas y sopas cremas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 290 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas deshidratadas instantáneas tendrán como máximo 330 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

Se rotularán:

Sopa de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima que caracteriza el producto con tipografía de igual tamaño, realce y visibilidad.

Por debajo de la denominación deberá llevar inserto, según corresponda, el vocablo deshidratada y/o concentrada cuyo tamaño en alto no podrá ser menor a la mitad del empleado para la denominación del producto.

Deberá ostentar en el rotulado con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, el año de elaboración y la indicación del número de porciones de 250 cm³ que pueden ser preparados con el contenido del envase.

Cuando con estos productos se obtenga un preparado listo para consumir de consistencia cremosa, podrá titularse:

Sopa crema de..., en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la leyenda fijada precedentemente, para sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas.

Queda permitido usar en la rotulación nombres de fantasía siempre que designen correctamente al producto y se indique en forma bien visible el o los ingredientes más característicos de la variedad, en cuyo caso la rotulación se designará como:

Sopa... o, Sopa cremosa..., llenando el espacio en blanco con el citado nombre de fantasía con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, seguido de la designación correspondiente y todas las exigencias y leyendas que deben llevar insertas en la rotulación las sopas o sopas crema de acuerdo a su forma de presentación: concentrada, deshidratada, etc.

Cuando las sopas no presenten una adecuada presión osmótica, para evitar el desarrollo microbiano deberán ser sometidas a procesos de esterilización, de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.

Las Sopas deshidratadas deberán cumplir con el siguiente criterio microbiológico:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

RESOLUCIÓN GMC N° 16/00

Incorporada por Resolución Conjunta N° SPReI N° 26/2012 y SAGyP N° 20/2012

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12 - SOPAS Y CALDOS."

ANEXO

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 12 - SOPAS Y CALDOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número INS	FUNCIÓN / Nombre	Concentración máxima (g/100 g)
12.1. Sopas y Caldos Listos Para Consumo		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,025
REGULADOR DE LA ACIDEZ		

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
336i	Potasio Tartrato Ácido	0,025
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,025
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difostato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	0,10 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
ANTIESPUMANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilsilicona, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,005
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Índigotina, Carmín de Índigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>

140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,04
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,04
150 a	Caramelo I – Simple	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	<i>quantum satis</i>
153	Carbón vegetal	0,003
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético idéntico al natural)	0,02
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	0,02
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,015 (como bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,02
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha/Betaína	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
(Excepto para productos esterilizados industrialmente) Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
200	Ácido Sórbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,05 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,05 (como ác. Sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, sodio Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio Difosfato diácido	0,10 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)

452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
473	Ésteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, Sacaro Ésteres	0,20
474ii	Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
491	Sorbitan Monoestearato	1,00
492	Sorbitan Triestearato	1,00
495	Sorbitan Monopalmitato	1,00
ESPELANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
339ii	Sodio-(di) fosfato, sodio-(di) Monofosfato, sodio-(di)Ortofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, sodio Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio Difosfato diácido	0,10 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, sodio Tripolifosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
473	Ésteres de Ác. Grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, Sacaro Ésteres	0,20
474ii	Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
SECUESTLANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
385	Sodio-(di)EDTA Cálcico, Calcio disodio etilendiamina	0,0075
386	Sodio-(di) EDTA, sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0075
12.2. Sopas y Caldos Concentrados		
Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría: Sopas y Caldos Listos para Consumo		
12.3. Sopas y Caldos Deshidratados		

Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo, excepto Conservadores, y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría: Sopas y Caldos Listos para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes/Antiaglutinantes como se indica a continuación:

ANTIHUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
341 iii	Calcio- (tri)- Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato	1,50
470	Sales de aluminio, calcio, magnesio, potasio, sodio y amonio de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico	1,50
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	1,50

DIFERENTES TIPOS DE PREPARADOS ELABORADOS CON CARNE

Artículo 443

Se entiende por Carne cocida congelada, el producto elaborado con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Artículo 443 bis – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) [Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por "Milanesa de ..." al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por "Carne de ... rebozada o empanada" al producto consistente en una pieza o trozo único de carne que ha sido rebozada o empanada, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por "Producto de carne de ... preparado como milanesa" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (forma y dimensiones) a los que son propios de la "milanesa" y que sea sometido a un rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

Se entiende por "Formados de carne de ... rebozados o empanados" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), debiéndose completar la denominación indicando la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

El producto podrá recibir una denominación de fantasía que sea descriptiva de su forma.

Los productos de estas características que posean una denominación reglamentaria prevista en el presente Código, conservarán la misma, debiendo agregarse el término "rebozado o empanado".

Se entiende que los productos descriptos en este artículo que son elaborados con carne de pollo están incluidos en el "Grupo empanados de pollo" y tendrán como máximo 699 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 444

Se entiende por Jamón cocido en lata, el producto elaborado con el homónimo, envasado en hojalata y pasteurizado.

Artículo 445

Se entiende por Patitas en vinagre, el preparado con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite.

Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Artículo 446 - (Res 553, 12.3.80)

"Con el nombre de Extracto de carne, se designa la conserva alimenticia elaborada por concentración hasta consistencia pastosa de un extracto acuoso de carne.

El extracto de carne deberá expendirse con la indicación de su calidad, según lo establecido en los artículos 447 y 448 del presente Código.

El producto obtenido de acuerdo a lo definido precedentemente, pero de consistencia líquida, se rotulará Extracto fluido de carne y deberá ajustarse a las normas fijadas para extracto de carne, excepto en lo referente a su menor concentración.

El contenido de sólidos totales oscilará entre 50 y 70% como valores mínimos y máximos.

El extracto de carne deberá expendirse en envases bromatológicamente aptos que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y bromatológicas.

Los tenores microbianos de los extractos de carne que se libren al comercio deberán ajustarse a los fijados para caldos".

Artículo 447

Se entiende por Extracto de carne de primera calidad, el producto que reúna las siguientes características:

- a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles
- b) **(Res 305, 26.03.93)** - "El agua no exceda de 20%".
- c) El cloruro de sodio no exceda del 5%
- d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al 7%
- e) El nitrógeno amoniacal no exceda del 0,5% y el nitrógeno total no sea inferior al 7%
- f) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrina, albúminas coagulables, caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Artículo 448

Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), e) y f) del artículo anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al 7%, pero no menor del 5%, el agua y el cloruro de sodio no excedan del 22 y 10%, respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Artículo 449

Se entiende por Jugo de carne concentrado, (Concentrate meat juice) un producto obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los protidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío.

No debe contener sustancias no autorizadas.

El extracto seco no debe contener más de 15% de cenizas y éstas un contenido no mayor de 2,5% de cloruros calculado como cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4% y la del nitrógeno total no será inferior a 12%, ambas calculadas sobre sustancia seca; la fracción nitrogenada contendrá no menos de 35% de proteínas coagulables y no más de 40% de bases creatínicas.

El jugo de carne no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Artículo 450

Se entiende por Mondongo desecado, el producto preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo.

CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA**Artículo 451 - (Res 626, 13.8.86)**

"Las conservas, salazones, desecados y todo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) aisladamente o en mezclas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Reacción de indol: negativa

b) Mercurio total, Máx: 0,5 mg/kg (0,5 ppm) de parte comestible, de los cuales no más de 0,3mg/kg (0,3 ppm) podrán ser compuestos mercuriales (estos valores se referirán al producto con un contenido acuoso semejante al producto fresco)".

Artículo 452

Queda prohibido el uso de denominaciones ambiguas como Pescado en aceite, Pasta de pescado o similares, exceptuando los casos expresamente indicados en el presente.

Artículo 453

Las denominaciones con que se expendan las conservas y afines de productos de la pesca o captura que se importen, deben responder a la denominación del país de origen y a sus especificaciones, las que podrán ser exigidas por la autoridad competente.

Artículo 454

Para los peces, moluscos, mariscos, batracios, reptiles o mamíferos que habitan aguas argentinas, se tendrá en cuenta la correspondencia entre sus nombres vernáculos y los científicos.

Artículo 455

Quedan prohibidas las designaciones que puedan inducir a engaño o a error.

Cuando se quiera dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse en el rótulo la leyenda Preparado como... seguida del nombre de la especie que se imita, siempre que a juicio de la autoridad sanitaria competente se justifique la permisión.

En la leyenda a que se hace referencia deberá figurar a continuación o inmediatamente por debajo del nombre verdadero con letras de tamaño no menor de la mitad y con realce y buena visibilidad.

Artículo 456

Sólo podrán rotularse y expendirse con los nombres que en cada caso se indican las siguientes especies elaboradas en el país:

a) Sardinas (*Licengraulis grossideus*) el producto de la pesca conocido como Sardinas de río que responda a las características de la denominación técnica.

b) Sardinas (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente Mojarrita de mar.

c) Sardinas argentinas (*Engraulis anchoíta*) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinas.

Artículo 457

En los tres casos citados en el artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión Sardinias o Sardinias argentinas, pero puede estar consignado con caracteres de menor tamaño.

Con el objeto de que pueda emplearse un solo tipo de envase indistintamente para las tres especies, se admite la preparación de aquellos con rotulación Sardinias Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie, precediendo la indicación del año de envasamiento con las letras S para las indicadas en el inciso a); M para las del inciso b); y A para las del inciso c).

(Res 846, 30.7.76) "La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

PRODUCTOS DE LA PESCA SALADOS

Artículo 458

Se entiende por Productos de la pesca salados, los:

Pescados

Crustáceos

Moluscos

Batracios

Reptiles

Mamíferos

de especies comestibles de agua dulce o agua de mar, destinados a la alimentación humana que después de la pesca o captura se someten a la acción de la sal, previa descamación parcial o total, eviscerados o no total o parcialmente, pudiendo la salazón ser húmeda o seca.

Artículo 459

Los pescados salados y desecados no podrán contener más de 25% de cloruro de sodio.

Artículo 460

Se entiende por Pescado en salmuera, el preparado con salmuera y envasada sin esterilización posterior.

Artículo 461

Se entiende por Salmuera, la solución en agua potable de sal, a la que puede incorporarse los aditivos permitidos.

Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butílica o las que al examen bacteriológico presenten una abundante flora de bacilos lácticos, butíricos o proteus.

No debe presentar una absorción de yodo superior a 1,2 g por litro.

Las salmueras empleadas para la salazón de productos de la pesca no deberán ser adicionadas de nitratos y/o nitritos.

La sal empleada será de primer uso, apta para la alimentación; las salmueras no deberán contener sustancias colorantes ni conservantes.

Las que se destinen a la preparación de caviar podrán contener ácido benzoico o benzoato de sodio a condición de que la cantidad remanente en el producto terminado no sea superior a 1 por mil como ácido benzoico.

Artículo 462

Se entiende por Anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia.

Dentro del envase no podrá adicionarse más que el 20% de cloruro de sodio como máximo.

Artículo 463

Anchoas y anchoítas saladas o en salmuera, es el producto alimenticio que ha permanecido no menos de cinco meses recubierto con sal y salmuera antes de ser librado al consumo.

El producto terminado al ser abierto debe presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños, ni alteradas.

En los envases que contengan este producto no debe aparecer grasa sobrenadando ni adherida a los bordes o tapa.

El contenido en cloruros como cloruro de sodio no será superior a 30%.

Las denominadas de calidad superior serán de tamaño uniforme con sus escamas, descabezadas. No existirán unidades rotas.

Artículo 464

El Bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del 30% de sal y un contenido acuoso de 34%, a 100-105°C.

Artículo 465

Se entiende por Aleta de tiburón, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.

Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aún en distintas proporciones.

Se conocen las siguientes clases comerciales:

a) Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit).

b) Aleta negra, que puede ser grande (Tut sit) o pequeña (Oh sit y Seow oh sit).

PRODUCTOS DE LA PESCA DESECADOS, AHUMADOS Y EMBUTIDOS

Artículo 466

Se entiende por Productos de la pesca desecados a los:

- Pescados
- Crustáceos
- Moluscos
- Batracios
- Reptiles y
- Mamíferos

de especies comestibles, de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, que después de la pesca o captura se deshidratan al sol, al aire o en estufas, previa descamación parcial o total, eviscerados, salados o no.

El contenido en agua del producto terminado no será mayor del 10%, a 100-105°C.

(Res 846, 30.7.76) "La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 467

Se entiende por Pejepalo o pez palo, el pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros) que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

Artículo 468

Se entiende por Camarón seco, el camarón fresco hervido, limpio, salado y desecado al sol, en estufa o secaderos apropiados.

Artículo 469

Se entiende por Pescado prensado, el producto de la pesca que se obtiene por el prensado del pescado, previa evisceración y curado por la sal durante no menos de 20 días.

Además de la propiedad organoléptica sui generis, el pescado prensado no debe tener más de 45% de agua y el 8% de grasa.

Artículo 470

Se entiende por Pescado deshidratado, el producto de la pesca obtenido por la deshidratación del pescado previa evisceración.

No debe contener más de 5% de agua a 100-105°C, en el producto terminado, y el 3% de cenizas a 500-550°C.

Artículo 471

Se entiende por Producto de la pesca ahumado, el que después de salado y/o desecado total o parcialmente, previo eviscerado total o parcialmente, se somete a la acción del humo, admitiéndose en este caso particular la presencia de hasta 200 mg/kg de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

Artículo 472

Se entiende por Embutido de pescado, el producto elaborado sobre la base de pescados curados o no, cocidos o no, ahumados o desecados o no, introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado a ese fin, aunque en el momento de su expendio y/o consumo carezca de continente.

En su preparación deberán cumplirse en cuanto sean aplicables todas las exigencias relativas a los embutidos cárneos.

Podrán colorarse con colorantes de uso permitido

CONSERVAS DE PESCADO**Artículo 473**

Las conservas de pescado deberán someterse a la prueba de la estufa durante no menos de 7 días a una temperatura de 37°C, en ensayos practicados sobre un número representativo de cada partida.

(Res 846, 30.7.76) "La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 474 - (Res MSyAS 29,15.08.95)

Se entiende por Conserva de pescado en salsa, la preparada sobre la base de pescado con la adición de salsa.

La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Artículo 475

Se entiende por Pasta de pescado, la conserva elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos.

Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo.

Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse: Pasta de mariscos.

Artículo 476

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o mariscos sin declaración en el rótulo, hasta 10% de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más de 18% de sal.

El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal deberá tener autorización de la autoridad competente y declararse en el rótulo.

Artículo 477

Se entiende por Pescado con jalea, la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Artículo 478 - (Res MSyAS 29, 15.08.95)

"Para que las conservas de pescados puedan rotularse Al o En aceite, deberán haber sido elaboradas utilizando en todos los casos aceites alimenticios.

La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Artículo 479

Se considera Conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, albacora, atún patudo, atún rojo, rabil, barrilete, melba y bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del envasamiento.

La caballa podrá designarse Atún argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas.

Estas conservas podrán serlo en aceite, aceite de oliva o en salsa de tomate.

Artículo 480

Se entiende por Bouillabaisse, la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Artículo 481 - (Res MSyAS 29, 15.08.95)

"Se entiende por Conserva de pescado, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo.

La salmuera o caldo no podrán hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso neto total del producto terminado.

En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del pescado envasado (por ej: Merluza, Caballa, etc) en salmuera o caldo o al natural. Cuando no tengan ningún agregado se rotulará en conserva (por ej: Merluza en conserva o Merluza)".

Artículo 482

Se entiende por Conserva de mariscos, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo.

La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al 50% del peso total del producto terminado.

Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del marisco.

(Res 846, 30.7.76) "La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 483

Se entiende por Caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.

Artículo 484

Se entiende por Caviar fresco o granulado (Ikra, Koernigerkaviar), el caviar de color gris que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de 55% de agua, ni de 18% de materias grasas, ni menos de 23% de prótidos totales (NT x 6,25).

Artículo 485

Se entiende por Caviar prensado (Pauloensnaria, Presskavier), el caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro.

No debe contener más de 35% de agua, ni menos de 33% de prótidos totales (NT x 6,25).

No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Artículo 486 - (Resolución Conjunta N° 23/2003 y N° 251/2003)

Se entiende por "Caviar de..." el producto, preparado como caviar, con huevas de otros peces. En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlos.

Artículo 487

Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de 10% de sal ni de 4,5% de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sörensen), no excederá de 0,05 g por ciento.

No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Artículo 488

En el caviar se admite el agregado de benzoato de sodio, o ácido benzoico, no pudiendo exceder de 1.000 ppm en el producto terminado expresado en ácido benzoico.

Artículo 489 - (Res 2993, 3.10.79)

"Las conservas de pescado rotuladas Al o En aceite de oliva, serán las elaboradas utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

Las conservas de pescado elaboradas con otros aceites aptos para la alimentación deberán rotularse: "en aceite comestible"

(Res 846, 30.7.76) "La carne de pescados frescos, moluscos o crustáceos así como la de sus conservas, no deberá contener mercurio en cantidad superior a 0,5 mg/kg (0,5 ppm) y de esa cifra no más de 0,3 mg/kg (0,3 ppm) (expresada como mercurio) podrá encontrarse como compuestos metilmercuriales."

Artículo 490

Con las denominaciones de origen extranjero que siguen, se entienden los productos que se mencionan a continuación:

Bükling: arenques ahumados.

Haddock: salazón de pescado grande (abadejo, corvina, merluza, pez azul, etc) hecha con el pescado abierto y despinado.

Klipfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) salado y desecado.

Stockfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) desecado sin salar que se vende arrollado o enroscado.

Rollmops: lonjas de pescado marinado que se expenden arrolladas y adicionadas de condimentos varios.

Saracas: sardinas o anchoas saladas y prensadas.

HUEVOS

Artículo 491

Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina.

Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene.

Artículo 492 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Se entiende por Huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación.

No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.

El huevo se clasifica en las siguientes categorías, debiendo cumplir con las exigencias que se establecen para cada caso:

1. Se entiende por huevo fresco de calidad "A" al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 5 milímetros de profundidad, fija y sana.

c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.

d) Clara o albúmina: translúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o gérmen: ausente.

2. Se entiende por huevo fresco de calidad "B", al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el Artículo 492 bis, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta 8 milímetros de profundidad, fija y sana.

c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil, y de color uniforme.

d) Clara o albúmina: translúcida, consistencia firme, aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o gérmen: ausente

Para las dos calidades el huevo deberá cumplir las siguientes exigencias:

a) Índice de la yema determinado por el método de Funk (cociente de la división de la altura de la yema por la semisuma de los dos diámetros de la misma en presencia de la albumina)

Mínimo Calidad "A": 0,44

Mínimo Calidad "B": 0,39

b) El índice de albumina expresado en unidades Haugh.

Mínimos calidad "A": 65

Mínimo Calidad "B": 47

Para todas las calidades de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los 3 miligramos por cada 100 gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superara 0,1 miligramos por cada 100 gramos.

Clasificación por peso:

Se clasificarán en grados de acuerdo a la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos:

a) Extra grande o Grado IS: 62 gramos por unidad, 744 gramos por docena.

b) Grande o Grado 1: 54 gramos por unidad y 648 gramos por docena.

c) Mediano o Grado 2: 48 gramos por unidad y 576 gramos por docena.

d) Chico o Grado 3: 42 gramos por unidad y 504 gramos por docena.

Artículo 492 bis – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.

Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia.

Artículo 493

Se entiende por Huevo no comestible para uso de industrias ajenas a la alimentación, el que reúna las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara: puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de substancia, puede ser muy débil y de forma anormal.

b) Cámara de aire: puede sobrepasar 15 mm, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.

c) Yema: puede ser muy visible, puede tener membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo.

f) Peso: sin límites.

Artículo 494

El huevo incomedible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados, empleando esencia de mirbana (nitrobenceno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras substancias aprobadas a ese fin.

Artículo 495

Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados deba evitarse el uso de desnaturalizantes, la Inspección Oficial adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino del producto.

Artículo 496

Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones:

- a) Todo tipo de putrefacción.
- b) Uniformemente hemorrágicos.
- c) Mohosos.
- d) Con embrión en franco desarrollo.
- e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
- f) Con manchas de origen microbiano o parasitario.
- g) Cuerpos extraños.

Los huevos declarados ineptos para todo uso se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Oficial con desnaturalizantes contemplados en este Código.

Artículo 497 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en la categoría A hasta un máximo de 10% de la categoría B.

HUEVO CONSERVADO

Artículo 498

Se entiende por Huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolonga sus condiciones de comestibilidad y no comprendidos en la definición de huevo fresco.

Artículo 499 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido intencionalmente a la acción de temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.

No se tendrá en cuenta esta definición, para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación.

Artículo 499 bis – (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 1/2021)

El huevo entero con cáscara, fresco o refrigerado, deberá cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	n	c	m	M	Metodología
<i>Salmonella spp/</i> 25 g #	5	0	Ausencia	-	ISO 6579-1:2017

Para la determinación se procesará el huevo entero (cáscara y contenido) sin previa limpieza y/o desinfección de la cáscara.

Artículo 500

Se entiende por Huevo refrigerado estabilizado, el huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado.

Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

Artículo 501 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 502 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 503 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 504 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 505

Se entiende por huevo con cáscara conservado, para uso industrial no comestible, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, responde a las especificaciones del huevo no comestible para uso industrial.

Artículo 506

Se entiende por Huevo con cáscara conservado, inepto para todo uso, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, responde a las especificaciones ya mencionadas de huevo inepto para todo uso.

Artículo 507

El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inepto para todo uso, debe ser desnaturalizado con las sustancias indicadas a ese fin.

Artículo 508

Cuando se trate de partidas de huevos conservados de los Grados I y II, se acepta de cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior.

OVOPRODUCTOS

Artículo 509

Se entiende por Huevo líquido o Huevo entero líquido, los huevos separados de sus cáscaras, con yemas y claras en su proporción natural mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pasteurizadas.

Artículo 510

Se entiende por Yema de huevo líquida o Yema líquida, las yemas separadas de las claras, mezcla das, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras

Artículo 511

Se entiende por Clara o Albumen de huevo líquido, las claras separadas de las yemas, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 512 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán con huevos frescos de calidad "A" y/o "B", y/o con huevos conservados.

Artículo 513 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Se entiende por Huevo líquido congelado, Clara o Yema congeladas, según el caso, los productos líquidos precedentemente definidos que han sido congelados en envases de cierre hermético, de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la autoridad sanitaria.

Artículo 513 bis – (Resolución Conjunta SPReI N°167/2012 y SAGyP N° 612/2012)

En todos los casos el huevo líquido, la clara líquida y la yema líquida refrigerados o congelados con destino alimentario sólo podrán comercializarse pasteurizados"

Artículo 513 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

El huevo líquido comestible deberá ingresar inmediatamente en cadena de frío no superando las siguientes temperaturas: Ultra congelado -18 °C; Congelado: -12 °C; Enfriado: 4 °C.

Artículo 513 quater – (Resolución Conjunta SCA y SAByDR N° 1/2021)

El huevo entero, yema, clara, líquidos y pasteurizados, refrigerados, congelados y desecados, deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	n	c	m	M	Metodología
Enterobacterias UFC/g	5	2	10	10 ²	ISO 21525-2: 2017
<i>Salmonella spp</i> / 25 g #	5	0	Ausencia	-	ISO 6579-1:2017

Artículo 514

Es obligatorio el lavado de los huevos con cáscara con agua potable o con agua potable conteniendo antisépticos autorizados, en todo establecimiento productor de huevo líquido, congelado o en polvo.

Artículo 515

Queda prohibida la recongelación de huevos descongelados.

Artículo 516

Se entiende por Huevo entero desecado, Huevo entero en polvo, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del huevo líquido definido en el artículo 509.

Se entiende por Yema de huevo desecada o Yema de huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada de la yema de huevo líquida definida en el artículo 510.

Se entiende por Clara o Albumen de huevo desecado el producto resultante de la desecación adecuada de la clara o albumen de huevo líquido definido en el artículo 511.

Artículo 517

Antes de la desecación, se permite reducir sustancialmente los contenidos en glucosa del huevo líquido, de la yema líquida o de la clara líquida por procedimientos adecuados en base a enzimas (oxidasa-catalasa-peróxido de hidrógeno) o por fermentación (*Saccharomyces cerevisiae*), con fines de estabilización.

Artículo 518

Se permite el agregado al huevo en polvo y a la yema en polvo de no más de 1,0% en peso de dióxido de silicio o de no más de 2,0% en peso de silico-aluminato de sodio, como antiaglutinante.

Artículo 519

El huevo en polvo, la yema en polvo y la clara desecada que se expendan estarán libres de microorganismos: *Salmonella* viables.

Estos productos presentarán los siguientes valores máximos de humedad (100-105°C):

huevo en polvo (con antiaglutinante 5,0%; sin antiaglutinante 8,0%);

yema en polvo (con antiaglutinante 3,0%; sin antiaglutinante, 5,0%)

y clara desecada 13,0%.

Se expendarán en envases que aseguren su condición higiénica y la de sus características organolépticas.

En la rotulación se indicará la presencia de antiaglutinante con la expresión Antiaglutinante permitido.

Artículo 519 bis– (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 1/2021)

Se entiende por Huevo Cocido al huevo que se ha obtenido por la coagulación total de huevos frescos de gallina o de cualquier otra especie autorizada. El proceso de cocción de los huevos deberá garantizar una temperatura superior a los 80°C en el punto crítico o punto más frío. Los huevos cocidos se clasifican en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

a) Huevo cocido con cáscara. Éste deberá ser impregnado luego de la cocción con goma laca de uso alimentario con el fin de conseguir el cierre de los poros de la cáscara u otra cobertura autorizada en el presente código para este fin. Se deberá conservar a temperatura de refrigeración.

b) Huevo cocido sin cáscara. Para su conservación se deberán aplicar uno o más de los siguientes métodos:

En líquido de conservación: Relación 2:1 (huevo: líquido), NaCl (0,8-1%), ácidos orgánicos (ácido cítrico 0,75%). El pH del líquido de cobertura será menor o igual a 4,2.

- En atmósfera modificada: 100% de CO₂ a sobrepresión o mezcla CO₂/N₂ con mayor proporción de CO₂.

- Pasteurización post-ensado.

Los huevos cocidos deberán estar contenidos en envases bromatológicamente aptos. Los huevos cocidos deberán responder a los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	n	c	m	M	Metodología
Enterobacterias (UFC/g)	5	2	10	10 ²	ISO 21528-2: 2017

<i>Salmonella spp/ 25 g</i>	5	0	Ausencia	-	ISO 6579:2017
<i>Listeria monocytogenes/ 25 g</i>	5	0	Ausencia	-	ISO 11290-1:2017