

# CAPITULO VI

## ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES

### CARNES DE CONSUMO FRESCAS Y ENVASADAS

#### **Artículo 247**

Con la denominación genérica de Carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

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.

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

Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

#### **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 - (Res MSyAS N° 254, 24.04.97)**

Derogado.

#### **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 – (Res. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 79 y 500/04)

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.

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

Criterio complementario:

Determinación	Resultados	Métodos de Análisis
Recuento de Aerobios Mesófilos /g	n=5 c=3 m=10 <sup>6</sup> M= 10 <sup>7</sup>	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos –PartII- Enumeración de microorganismos aeróbios mesófilos- Métodos de Recuento en Placa
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	n=5 c=2 m=100 M=500	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos –PartII- Bacterias coliformes
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva /g	n=5 c=2 m=100 M=1000	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos –PartII- S. aureus- Recuento de estafilococos coagulasa positiva

Criterio obligatorio:

Determinación	Resultados	Métodos de Análisis
<i>Escherichia coli</i> O157:H7/NM	n=5 c=0 Ausencia/65g	USDA-FSIS Guía de Laboratorio de Microbiología- capítulo5- Detección, aislamiento e identificación de E. coli O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente
<i>Salmonella spp.</i>	n= 5 c=0	Manual de Bacteriología Analítica de FDA

	Ausencia/ 10 g	(BAM) Capítulo 5 Salmonella o equivalente
--	----------------	---

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.

**Artículo 255bis - (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: 10<sup>6</sup> 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/m<sup>2</sup>/24 h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m<sup>2</sup>/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 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**

Se autoriza la venta de aves muertas, evisceradas que hayan sido tratadas por inmersión en soluciones de clortetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina de concentración tal, que la remanente en las aves tratadas no exceda de 7 ppm.

La de clorhidrato de oxitetraciclina no será mayor que la concentración de la solución a usar o sea 10 ppm

Las aves que se hayan sometido a este proceso de conservación, deberán ser identificadas en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

#### **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 vengan 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 leucotera*)  
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**

Con la denominación de Productos de pesquería, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos, batracios (ranas), quelonios (tortugas) y las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

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

Para los capturados en aguas argentinas y los que provienen de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura siguiente:

### **PECES DE AGUA DULCE**

<b>Familia</b>	<b>Especie</b>	<b>Nombre Común</b>
Trygonidae	Potamotrygom motoro	Raya de río
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
"	Astianax spp	Mojarras
"	Curimata spp	Huevada
"	Prochilodus platensis	Sábalo
"	Leporinus spp	Bogas
"	Brycon spp	Pirapitaes
"	Triportheus spp	Mojarras
"	Hoplias malabericus	Tararira
"	Colossoma spp	Pacúes
Doradidae	Oxydoras Kneri	Armado chancho
"	Pterodoras granulosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp	Manduvíes
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
"	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
"	Luciopimelodus pati	Patí
"	Pimelodela spp	Bagaritos
"	Pseudoplatystoma spp	Surubíes
Pimelodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichthyidae	Callichthys spp.	Cascarudo
Atherinidae		Pejerreyes
Serranidae	Percichthys spp	Trucha criolla
Scianidae	Plagicción spp	Corvina de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Percichthyidae	Percichthys spp	Perca(Trucha criolla)

Salmonidae	Salmo fario	Trucha marrón
"	Salmo irideus	Trucha arco iris
"	Salvelinus fontinalis	Trucha de arroyo
"	Salmo salar sebago	Salmón encerrado
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río(sardón)

## PECES MARINOS

Bothidae	Paralichthys spp.	Lenguados
"	Oncopterus darwinii	Lenguado
Gadidae	Urophysis brasiliensis	Brótola
"	Micromesistius australia	Polaca
"	Merluccius merluccius hubbsi	Merluza
Macruridae	Macroronus magellanicus	Merluza de cola
Ariidae	Tachysurus barbuis	Bagre
"	Genidens genidens	Bagre
Congridae	Conger conger	Congrio
Serramidae	Acanthistius brasilianus	Mero
Sciaemidae	Pogonias cromis	Corvina negra
"	Umbrina canosai	Pargo
"	Micropogon opercularis	Corvina blanca
"	Cynoscion striatus	Pescadilla
"	Macrodon anoylodon	Pescadilla real
Sparidae	Pagrus sedicem	Besugo
"	Diplodus argenteus	Sargo
"	Boridia grossidens	Burriqueta
Mullidae	Mullus argentinas	Trilla
Cirrhitidae	Chelodactylus bergi	Castañeta
Mugiloididae	Pinguipes spp	Salomones de mar (chanchitos)
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza negra
"	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo
Scorpaenidae	Helicolenus dactylopterus Lahillei	Rubio
Triglidae	Prionotus punctatus	Testolín azul
"	Prionotus nudigula	Testolín rojo

Mugilidae	Mugil spp	Lisas
Atherinidae		Pejerreyes de mar
"	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Anchoas de banco
Garangidae	Trachinotus spp	Pámpanos
"	Trachurus pieturatus australis	Jurel
"	Seriola lalandei	Pez limón
"	Seriola rivoliana	Pez limón
"	Parona signata	Palometa
Nomeidae	Seriorella porosa	Savorín
Clupeidae	Clupea fuegensis	Sardina fueguina
"	Brevoortia spp	Lachas
Engraulidae	Sardinella aurita	Sardinela
"	Engraulis anchoita	Anchoíta
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnus alalunga	Albacora
"	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
"	Thunnus thynnus	Atún rojo (aleta azul)
"	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
"	Enthynnus pelamis	Barrilete
"	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Scomber japonicus marplatensis	Caballa(magrú)
Gempyridae	Thyrsitops lepidopodea	Caballa blanca(sierra)
Istiophridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada
Nexanchidae	Xexanchus griseus	Tiburón gris
"	Notonhynohus pectorosus	Tiburón moteado
Lamidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
"	Mustelus schmitti	Gatuso
"	Mustelus canis	Palomo
"	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinae	Squatina spp	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Guitarra
"	Syrhiyna Brevirostris	Guitarra chica

Rajidae		Rayas
"	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae		Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorynchus	Pez elefante/P gallo

## CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

### CRUSTACEOS

Penaeidae	Hymenopeneus mulleri	Langostino
"	artemesia longinaris	Camarón
Canthidae	Platyxanthus sp	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadado
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla

### MOLUSCOS DE AGUA DULCE

Mutelidae	Diplodon spp	Cucharas de agua
"	Anodontites spp	Bobas

### MOLUSCOS MARINOS

Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	Vieyras
Mytilidae	Mytilus spp.	Mejillones
"	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antigua	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretos
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Calamar
Octopodidae	Octopus spp.	Pulpos

### PESCADOS FRESCOS

#### Artículo 271

Se consideran Pescados frescos o Pescados del día, los que no hayan sufrido ninguna operación para conservarlos y se mantengan inalterados.

En las pescaderías, lugares de venta y medios de transportes se deberán conservar en refrigeradoras o recipientes con hielo en proporción adecuada.

Se autoriza la venta de pescado integro que haya sido tratado por inmersión durante 5 minutos en una solución de clorhidrato de oxitetraciclina cuya concentración sea de 36 ppm, o bien mantenido con hielo al que se le ha agregado dicho conservador en la proporción de 5 ppm.

Los pescados que se hayan sometido a este proceso de conservación deberán ser identificados en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado.

Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

#### **Artículo 272**

Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabeza, ojos y agallas.

La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

Como excepción, se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando, previa autorización especial para cada firma otorgada por la autoridad competente:

a) El pescado se conserve enfriado desde su extracción hasta su llegada a la fábrica.

b) Los filetes y/o trozos se preparen en establecimientos autorizados, dotados de inspección permanente y se conserven congelados o enfriados hasta su venta al público. En este último caso, es decir, cuando se transporten y/o conserven enfriados, su venta al público sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración, debiendo los envases llevar la fecha de ésta. Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor a 125 mg nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales. Hacen excepción en cuanto a la cantidad de amoníaco los Elasmobranquios.

**(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 metil-mercuriales".

#### **Artículo 273**

Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua.

Antes de encajonarlos o envasarlos para su transporte deben enfriarse.

Deberán presentar los caracteres siguientes: color rojo del caparazón, consistencia rígida, olor fuerte pero agradable, cola replegada bajo el tórax, carne blanca y firme.

Como excepción se tolera una ligerísima reacción de amoníaco (Verda y Emma).

#### **Artículo 274**

Los crustáceos de gran tamaño, como la langosta, podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación y la caparazón húmeda y brillante.

#### **Artículo 275**

Los moluscos bivalvos (ostras, mejillones, berberechos) se expendirán vivos.

Los moluscos cefalópodos (calamar, pulpo, jibia) deberán presentar la piel suave y húmeda, el ojo brillante y la carne consistente y elástica.

Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se expendirán vivos.

#### **Artículo 276 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Será considerado inepto para la alimentación, ya sea para consumo inmediato o para la elaboración de conservas y decomiso en el acto, sin perjuicio de toda otra sanción reglamentaria que correspondiere, todo producto de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) que:

a) Se esponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene.

b) Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.

- c) Proceda de la pesca o captura de lugares contaminados.
- d) Contengan sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados.
- e) Se hubiere recogido flotando, muerto, moribundo o que presente síntomas de enfermedad microbiana parasitaria o tóxica.
- f) Que acusen reacción positiva de indol.
- g) Que contenga en 100 g de parte comestible una cantidad superior a 30 mg de nitrógeno básico volátil.
- h) Que contenga en 1,0 kg de parte comestible más de 0,5 mg de mercurio total (0,5 ppm), de los cuales no más de 0,3 mg (0,3 ppm) podrán ser compuestos metilmercuriales".
- i) (Res 101 del 22.02.93) "Los moluscos bivalvos y gasterópodos que contengan un nivel de Toxina Paralizante de Moluscos superior a las 400 Unidades Ratón/100 g de pulpa húmeda (80 microgramos de Toxina/100 g de pulpa húmeda), determinado utilizando la técnica del bioensayo de Sommer y Meyer (AOAC. 14° Ed. 18.086 a 18.092)".

#### **Artículo 277**

Los envases que contengan productos derivados de la pesca, además de satisfacer las exigencias del presente y tener la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración.

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, de capacidad de hasta 40 kg neto, para el envase de pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

### **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 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 056 y N° 250 del 30.05.00)

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

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo FUNCION/ NOMBRE</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100 g</b>
	ACIDULANTE	
260	Acido acético	q.s
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri)citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
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 hexametrafosfato, polifosfato	0.5(9)
452i	Sodio hexametrafosfato, polifosfato	0.5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0.5(9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3

EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de -	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -di) 5' inosinato de	q.s.
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 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y N° 414/2005)

Considérase como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalonga; 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 de cerdo salados; lomo de cerdo cocido. Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número o INS	Aditivo: FUNCION/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
-----------------------------	--------------------------	---

<b>SALAZONES CRUDAS</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
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.
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
	<b>CONSERVADOR</b>	
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
200	Acido sórbico	0.02(6)
201	Sodio sorbato de	0.02(6)
202	Potasio sorbato de	0.02(6)
203	Calcio Sorbato de	0.02(6)
	<b>AROMATIZANTE/ SABORIZANTE</b>	
	<b>EXALTADOR DE SABOR</b>	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	0,5(9) (11)
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto o mono fosfato de	0,5(9) (11)
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	0,5(9) (11)
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	0,5(9) (11)
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, (di) ortofosfato	

	de	
450i	Sodio, -(di) difosfato de	0,5(9) (11)
450ii	Sodio, -(tri) difosfato de	0,5(9) (11)
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	0,5(9) (11)
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de,	0,5(9) (11)
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)
<b>SALAZONES COCIDAS</b>		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s
330	Acido cítrico	q.s
575	Glucono delta lactona	q.s
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico (l-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
	CONSERVADOR	
249	Potasio nitrito de	0,015(3)
250	Sodio nitrito de	0,015(3)
251	Sodio nitrato de	0,03(3)
252	Potasio nitrato de	0,03(3)
	AROMATIZANTE/ SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100	Curcumina	0.002
120	Cochinilla, Ac. Carmínico	0.01
150a	Caramelo natural	q.s
150b	Caramelo de sulfito cáustico	q.s
150c	Caramelo amónico	q.s
150d	Caramelo de sulfito amónico	q.s
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	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofin	0.3
EXALTADOR DE SABOR		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
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 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y N° 414/2005)**

Las salazones cocidas deberán responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gramos

Staphylococcus coagulasa positivo: menor a 100 UFC / g

Escherichia coli: menor a 10 UFC / g

Escherichia coli O157:H7: Ausencia en 25 gramos

Salmonella: ausencia en 25 gramos

Coliformes totales: menor a 100 UFC / g

Hongos y levaduras: menor a 1000 UFC / g

Clostridium sulfito reductores: menor a 100 UFC / g

**Artículo 287**

Se entiende por Bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, 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.

**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**

Se entiende por Jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo con o sin condimentos autorizados, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

**Artículo 294 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y N° 414/2005)**

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 Pernal 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.

#### **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 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y 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 297bis - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y N° 414/2005)**

Se entiende por lomo de cerdo cocido, una salazón preparada con músculos psoádicos de cerdo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

El lomo de cerdo 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: 4,5

Reacción de almidón negativa

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

#### **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 – (Res. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 79 y 500/04)

"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 frescos deberán responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Criterio complementario:

Determinación	Resultados	Método de Análisis
Recuento de Aerobios Mesófilos /g	n=5 c=3 m=10 <sup>6</sup> M=10 <sup>7</sup>	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos – PartII- Enumeracion de microorganismos aeróbios mesófilos- Métodos de Recuento en Placa
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	n=5 c=2 m=100 M= 500	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos – PartII- Bacterias coliformes
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo/g	n=5 c=2 m=100 M= 1000	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis microbiológicos – PartII- S. aureus- Recuento de estafilococos coagulasa positiva

Criterio obligatorio:

Determinación	Resultados	Método de Análisis
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5 c=0 Ausencia/65g	USDA-FSIS Guía de Laboratorio de Microbiología- capítulo5- Detección, aislamiento e identificación de <i>E. coli</i> O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente
<i>Salmonella spp.</i>	n=5 c=0 Ausencia/10g	Manual de Bacteriología Analítica de FDA (BAM) Capítulo 5 Salmonella o equivalente

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario."

### 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 - (Res 1997, 23.9.88)**

"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, hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado.

Estos agregados deberán figurar cuali y cuantitativamente en la lista de ingredientes declarados en el rotulado, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Se permite el agregado de texturizado 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.

Quedan exceptuados de estas autorizaciones los jamones, paletas, la bondiola y el lomo de cerdo".

**Artículo 323bis - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 056 y N° 250, 30.05.00)**

"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 FUNCION/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100 g
<b>CHACINADOS FRESCOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS</b>		
	ACIDULANTE	
260	Acido acético	q.s.
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.

301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
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
160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
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	Acido 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 hexametafosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)

	ESPESANTE	
407	Carragenina	0.3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
<b>CHACINADOS SECOS, CURADOS Y/O MADURADOS O NO</b>		
	ACIDULANTE	
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
	ANTIOXIDANTE	
300	Acido ascórbico (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	Acido 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.

160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
<b>CONSERVADOR</b>		
200	Acido sórbico	0.02 (6)
201	Sodio sorbato de	0.02 (6)
202	Potasio sorbato de	0.02 (6)
203	Calcio Sorbato de	0.02 (6)
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)
<b>ESTABILIZANTE</b>		
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)
<b>EXALTADOR DE SABOR</b>		
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
<b>CHACINADOS COCIDOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS</b>		
<b>ACIDULANTE</b>		
270	Acido láctico	q.s.
330	Acido cítrico	q.s.
575	Glucono delta lactona	q.s.
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
325	Sodio lactato	q.s.
327	Calcio, lactato	q.s.
331iii	Sodio, -(tri) citrato, citrato de	q.s.

332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Acido ascórbico (I-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio Ascorbato	q.s.
303	Potasio Ascorbato	q.s.
315	Acido Isoascórbico	q.s.
316	Sodio Isoascorbato	q.s.
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
160aii	Carotenos naturales	0.002
160b	Annato, Bixina, Norbixina, Urucum, Rocú	0,002(10)
160c	Extracto de pimentón, capsantina	0.001
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s
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 hexametrafosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	0,5(9)
	ESPESANTE	
400	Acido Algínico	0.3
401	Sodio Alginato	0.3
402	Potasio Alginato	0.3
403	Amonio Alginato	0.3
404	Calcio Alginato	0.3
405	Alginato de propilenglicol	0.3
406	Agar	0.3
407	Carragenina	0.5
412	Goma guar	0.3
415	Goma xántica	0.3
410	Goma garrofín	0.3
	EXALTADOR DE SABOR	
620	Acido glutámico	q.s.
621	Sodio -(mono) glutamato de, monoglutamato de	q.s.
622	Potasio -(mono) glutamato de	q.s.
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) guanilato de	q.s.
630	Acido inosínico	q.s.
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	q.s.
	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**

Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de otras adiciones de uso permitido.

#### **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**

Se entiende por Hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 20%.

### **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**

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.

#### **Artículo 335**

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.

#### **Artículo 336**

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.

#### **Artículo 337**

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

#### **Artículo 338**

Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

#### **Artículo 339**

Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

#### **Artículo 340**

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 y pimienta en grano.

### **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**

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.

#### **Artículo 344**

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.

#### **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**

Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, azúcar, 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.

#### **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**

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.

#### **Artículo 350**

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.

#### **Artículo 351**

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.

#### **Artículo 352**

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.

#### **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**

**El siguiente texto quedará derogado a partir del 1 de octubre de 2007**

#### **Artículo 354 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y N° 414/2005)**

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

**La siguiente modificación del Artículo 354 del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 1 de octubre de 2007**

#### **Artículo 354 - (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 107/2007 y 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 pisado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina.

Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

**Artículo 360bis - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104/2005 y N° 414/2005)**

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

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 gramos

Staphylococcus coagulasa positivo: menor a 100 UFC / g

Escherichia coli: menor a 10 UFC / g

Escherichia coli O157:H7: ausencia en 25 gramos

Salmonella: ausencia en 25 gramos

Coliformes totales: menor a 100 UFC / g

Hongos y levaduras: menor a 1000 UFC / g

Clostridium sulfito reductores: menor a 100 UFC / g

**La incorporación del Artículo 360 tris del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 1 de octubre de 2007.**

**Artículo 360 tris - (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 107/2007 y N° 04/2007)**

“Se entiende por “Fiambre cocido de pata de cerdo”, el chacinado cocido no embutido elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne. El ‘Fiambre cocido de pata de cerdo’ deberá responder a las siguientes exigencias: Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa Relación Humedad/Proteínas: 6.5”

**La incorporación del Artículo 360 quáter del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 1 de octubre de 2007.**

**Artículo 360 quáter - (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 107/2007 y N° 04/2007)**

“Se entiende por “Fiambre cocido de paleta de cerdo”, el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne. El “Fiambre cocido de Paleta de Cerdo” deberá responder a las siguientes exigencias: Relación Humedad/Proteínas: 6,5 Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa”

**La incorporación del Artículo 360 quinto del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 1 de octubre de 2007.**

**Artículo 360 quinto - (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 107/2007 y N° 04/2007)**

“Se entiende por “Fiambre cocido de lomo de cerdo”, al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoálicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne. El “Fiambre cocido de Lomo de Cerdo” deberá responder a las siguientes exigencias: Relación Humedad/Proteínas: 6,5 Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa”

**La incorporación del Artículo 360 sexto del Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 1 de octubre de 2007.**

**Artículo 360 sexto - (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 107/2007 y N° 04/2007)**

“Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida y sometido a cocción. De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será “fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados” debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad. Este producto deberá responder a las siguientes exigencias: Relación Humedad/proteínas: máx 8. Azúcares totales máximo: 3% expresado como glucosa”

**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 379bis - (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<sup>3</sup> 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/m<sup>2</sup>/24h; 1 atm; 23°C y 4,5 g/m<sup>2</sup>/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 bifes 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 rissole), 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 - (Res 125, 25.1.82)**

"Con el nombre de Caldo, se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, substancias 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
- Saborizantes
- Aromatizantes
- Exaltadores de aroma y sabor
- Antioxidantes
- Sinergistas
- Emulsiones
- Anticoagulantes
- Antiespumantes
- Colorantes permitidos
- Cloruro de sodio (sal de cocina)
- Especies 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.

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 semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y respuesta, 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 respuesta 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 mencionados precedentemente.

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 mencionados precedentemente.

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 mencionados precedentemente.

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%.

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 dm<sup>3</sup>, expresado como ácido glutámico, referido al producto reconstituído 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 dm<sup>3</sup>.

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 rótulo, 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 cm<sup>3</sup>, 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 <sup>3</sup> Mín	100	100	-	75
Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm <sup>3</sup> Mín	30	10	-	20
Cloruro de sodio g/dm <sup>3</sup> Máx	12,5	12,5	12,5	12,5

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 consignará 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 tenores microbiológicos de los caldos deshidratados que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

Microorganismos mesófilos aerobios, Máx: 100.000/g

Colisímiles, Máx: 1.000/g

E. coli, Máx: 10/g

S. aureus (coagulasa positiva), Máx: 100/g

Esporas de Cl. perfringens, Máx: 10/g

Salmonellas: Ausentes en 25 g"

#### **Artículo 441 - (Res 553, 12.3.80)**

Suprimido

#### **Artículo 442 - (Res 125, 21.1.82)**

"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, cloruro de sodio (sal de cocina), especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la

mezcla equivalente de dichas materias 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 los siguientes aditivos:

Ácidos orgánicos: Cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, ascórbico, adípico, sus mezclas y/o sus sales alcalinas.

Espesantes, estabilizantes y gelificantes, en cantidad tecnológicamente adecuada.

Emulsionantes, antioxidantes, sinergistas, colorantes permitidos, sustancias sápidos-aromáticas naturales, antiaglutinantes, antiespumantes, exaltadores de aroma y sabor, saborizantes, aromatizantes.

Otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código.

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 dm<sup>3</sup>, 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 dm<sup>3</sup>.

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

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 cm<sup>3</sup> 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.

Los tenores microbiológicos de las Sopas deshidratadas que se liberen al comercio deberán ajustarse a los siguientes valores:

	Productos que se cocinan	Productos que no se cocinan
Microorganismos mesófilos aerobios	sin límite	Máx 100.000/g
E. coli	sin límite	Máx 10/g
Colisímiles	sin límite	Máx 1.000/g
S. aureus Coagulasa positiva	Máx 100/g	Máx 100/g
Esporas de Cl. perfringens	Máx 10/g	Máx 10/g
Salmonella	Ausentes en 25 g	Ausentes en 25 g"

## 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 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:

- Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles
- (Res 305, 26.03.93) - "El agua no exceda de 20%".
- El cloruro de sodio no exceda del 5%
- La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al 7%
- 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 prótidos 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 expenderse 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) Sardinias (*Licengraulis grossideus*) el producto de la pesca conocido como Sardinias de río que responda a las características de la denominación técnica.
- b) Sardinias (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente Mojarrita de mar.
- c) Sardinias argentinas (*Engraulis anchoíta*) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinias.

### **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 proteínas totales (NT x 6,25).

#### **Artículo 485**

Se entiende por Caviar prensado (Pauloeshnaria, 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 proteínas totales (NT x 6,25).

No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

#### **Artículo 486 (Res. Conj. N° 23/2003 y N° 251/2003, 26.03.03)**

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 enrosado.

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**

Se entiende por Huevo fresco, el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de 30 días a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa comprendida entre 80 y 90%.

Se los distingue en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

1. Se entiende por Huevo fresco de Grado A, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

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

- c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre.
- f) Peso: mín. 58 g.

2. Se entiende por Huevo fresco de Grado B, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta 8 mm 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: transparente, consistencia firme de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.
- f) Peso: mín. 55 g.

3. Se entiende por Huevo fresco de Grado C, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta, sin refrigerar, se aceptará la cáscara ligeramente sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos, deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte pero de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de 15 mm. Debe ser sana.
- c) Yema: visible, e contorno visible, ubicación variable y cuyo color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.
- f) Peso: mín. 48 g.

4. Se entiende por Huevo fresco de Grado D, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara sucia. Para el huevo refrigerado la cáscara deberá ser limpia. Para ambos deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte y de forma anormal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza o azulada.
- b) Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil, puede ser espumosa.
- c) Yema: visible, contorno visible, pudiendo ser neto, puede ser móvil y puede hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.
- f) Peso: sin límite.

5. Se entiende por Huevo fresco para la elaboración industrial de alimentos previo cocimiento o de Grado E, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: puede ser sucia, puede ser cascada sin pérdida de substancia, puede ser débil y de forma anormal. La fluorescencia a la luz de Wood no debe llegar a violeta.
- b) Cámara de aire: de hasta 15 mm de profundidad, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.
- c) Yema: puede ser muy visible, contorno visible, neto e irregular, puede ser móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: Transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: puede hallarse desarrollado y sin sangre.
- f) Peso: sin límites.
- g) Industrialización inmediata.

### **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) Cicatrice 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**

Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior, a excepción de:

- a) En el huevo de Grado A no se admite la inclusión de huevo fresco de Grado B que haya sido refrigerado.
- b) En el huevo fresco de Grado B no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior.

## **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**

Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido a la acción del frío durante más de 30 días, a una temperatura de 0° a 2°C y una humedad relativa de 80 a 90%.

**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**

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado I, el que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta 7 mm de profundidad, ligeramente móvil y sana.
- c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil en posición variable, color uniforme.
- d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: invisible, sin sangre.
- f) Peso mínimo: 55g.

**Artículo 502**

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado II, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta 10 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, pudiendo ser neto e irregular, móvil en posición variable, de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre
- f) Peso mínimo: 52 g.

**Artículo 503**

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado III, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, no muy fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: forma normal, de hasta 15 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, el contorno puede ser neto o irregular, móvil en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherir, cuyo color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatrícula o germen: puede estar ligeramente desarrollado, sin sangre
- f) Peso mínimo: sin límite.

**Artículo 504**

Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado IV, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las condiciones del huevo fresco de Grado E con

excepción de la cáscara, que debe ser naturalmente limpia, y de la cámara de aire, cuya profundidad puede llegar a 20 mm.

#### **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.

### **HUEVO LIQUIDO Y CONGELADO**

#### **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, mezcladas, 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**

El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán, exclusivamente, con huevos frescos, de Grados A, B y/o C y de los Grados I, II y/o III de los huevos conservados.

#### **Artículo 513**

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. Deberán preservarse a temperatura de 12°C bajo cero o más baja, la que se mantendrá hasta la descongelación necesaria para su uso inmediato. Tanto los productos líquidos definidos en estos artículos, como los correspondientes congelados, estarán libres de microorganismos Salmonellas viables.

#### **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 expenderán 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.