



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 179/2012 Y 715/2012**  
**SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -**  
**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (S.A.G.y P.)**

Sustitúyense Artículos 302 y 360 bis del Código Alimentario Argentino.

Del: 05/10/2012; Boletín Oficial 17/10/2012.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-4179-11-2 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), según consta en el Acta N° 86, acordó dar mandato al Grupo de Trabajo Criterios Microbiológicos a fin de que estudie y proponga criterios microbiológicos para los chacinados y salazones.

Que en la 93° Reunión Ordinaria de la CONAL, la coordinadora del Grupo de Trabajo expuso el informe del grupo.

Que se han tenido en cuenta los factores intrínsecos propios de estos alimentos (actividad de agua, pH, contenido de sales, entre otros), y las diversas tecnologías aplicadas (procesado térmico, curado, fermentación, etc.).

Que asociada a los parámetros microbiológicos nuevos, se hace necesaria la incorporación al CAA de planes de muestreo y métodos analíticos de determinación de los mismos, dado que los métodos de laboratorio utilizados para la detección o recuento de microorganismos forman parte del criterio microbiológico, y la confiabilidad de los resultados de laboratorio de microbiología depende del procedimiento del muestreo, número de muestras recolectadas, toma aleatoria y de la técnica seleccionada para realizar el análisis.

Que los microorganismos que se proponen para integrar los referidos criterios han sido seleccionados en base a su categorización, ya sea como indicadores de higiene, alteración o como patógenos de importancia en salud pública y según riesgo epidemiológico para dar protección al consumidor, basados en recomendaciones de Codex Alimentarius.

Que la CONAL acordó modificar el artículo 302 del C.A.A. en lo que se refiere a los criterios microbiológicos para chacinados.

Que en consecuencia resulta necesario sustituir el artículo 360 bis del C.A.A. para adecuarlo a los nuevos Criterios Microbiológicos adoptados.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el [Decreto N° 815/99](#).

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyese el artículo 302 del Código Alimentario Argentino el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 302: Se entiende por Chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Los chacinados clasificados en embutidos (frescos, secos y cocidos) y no embutidos (frescos y cocidos) deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas de

acuerdo a su clasificación según las siguientes tablas:

CHACINADOS	EMBUTIDOS			
	FRESCOS	SECOS	COCIDOS	
Parámetro	Criterio de aceptación	Criterio de aceptación	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	no considerar	no considerar	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g) (2)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=0, m<3	n=5, c=0, m<3	ISO 16649-3:2005 ICMSF (método1) BAM-FDA:2002 (método 1) (2)
Recuento de <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	ISO 6888-1:1999 ICMSF

CHACINADOS	EMBUTIDOS			
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	no considerar	no considerar	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001, APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	ISO 15213:2003
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5, c=0 ausencia en 65 g	n=5, c=0 ausencia en 65 g	n=5, c=0 ausencia en 65 g	USDA-FSIS:2010 ISO 16654:2001 BAM-FDA:2011
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0 ausencia en 10 g	n=5, c=0 ausencia en 25 g	n=5, c=0 ausencia en 25 g	ISO 6579:2002; Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS: 2011
<i>Listeria monocytogenes</i>	no considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	ISO:11290-1:1996
				Amd: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009

CHACINADOS	NO EMBUTIDOS		
	FRESCOS	COCIDOS	
Parámetro	Criterio de aceptación	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	no considerar	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g) (2)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=0, m<3	ISO 16649- 3:2005 ICMSF (método1) BAM-FDA:2002 (método1) (2)
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	ISO 6888-1:1999 ICMSF

CHACINADOS	EMBUTIDOS		
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	no considerar	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001, APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	n=5, c=1, m=10 <sup>2</sup> , M=10 <sup>3</sup>	ISO 15213:2003
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5, c=0 ausencia en 65 g	n=5, c=0 ausencia en 65 g	ISO 16654:2001 USDA-FSIS:2010 BAM-FDA:2011
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0 ausencia en 10 g	n=5, c=0 ausencia en 25 g	ISO 6579:2002; Co: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011
<i>Listeria monocytogenes</i>	no considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	ISO:11290- 1:1996, Amd: 2004 BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2009

(1) o su versión más actualizada

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

Art. 2º.- Sustitúyese el artículo 360 bis del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente forma: "Artículo 360 bis: 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.

Art. 3º.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación.

Art. 4º.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del

Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE.  
Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.



Copyright © [BIREME](#)

 [Contáctenos](#)