



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 5-E/2018
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -
SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR (S.A.V.)

Modificación del Código Alimentario Argentino.
Del: 01/02/2018; Boletín Oficial 07/02/2018.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-5949-13-2 del Registro de esta ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que el INSTITUTO BIOLÓGICO DR.TOMÁS PERÓN, de la OFICINA DE ALIMENTOS, DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES solicitó la incorporación de la definición de huevo cocido al Código, Alimentario Argentino (CAA) dado que las industrias que elaboran ovoproductos ofrecen a los consumidores diferentes opciones tales como el huevo cocido con y sin cáscara.

Que para su comercialización es necesario establecer un marco normativo con requisitos sanitarios.

Que el Reglamento de la UE N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea, del 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, menciona en la categoría de alimentos “Huevos y ovoproductos elaborados de alimentos” a los huevos cocidos sin pelar.

Que según lo dispuesto en el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se establecen los criterios microbiológicos para los ovoproductos.

Que si bien la mayoría de los microorganismos patógenos se destruyen fácilmente durante la cocción y la pasteurización los productos pueden sufrir contaminación postprocesamiento térmico y el establecer criterios microbiológicos para los ovoproductos (en particular para el huevo cocido), ayudaría a evaluar la inocuidad microbiológica de éstos.

Que el “huevo cocido con cáscara” se debe recubrir con el fin de conseguir el cierre de los poros de su superficie y así aislar el contenido del huevo del medio ambiente exterior.

Que para el “huevo cocido sin cáscara” se debe aplicar métodos de conservación que garanticen que no haya contaminación cruzada o de materias extrañas en el ovoproducto.

Que a tal efecto resulta necesario incorporar el Artículo 519 bis al Capítulo VI “Alimentos cárneos y afines” del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que por ello, es conveniente sustituir el título “Huevo líquido y congelado” que precede al Artículo 509 por “Ovoproductos” en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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 los Decretos Nros. 276 de fecha 2 de febrero de 1977, [815](#) de fecha 26 de julio de 1999 y [357](#) de fecha 21 de febrero de 2002, sus modificatorios y complementarios y por la Resolución N° 12 de fecha 12 de febrero de 2016 del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial a cargo de la Secretaría de Agregado de Valor resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyese, en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino, el título “Huevo líquido y congelado” que precede al Artículo 509 por “Ovoproducidos”.

Art. 2°.- Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 519 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 519 bis: Se entiende por Huevo Cocido al huevo que se ha obtenido por la coagulación total de huevos frescos de gallina o de cualquier otra especie autorizada.

El proceso de cocción de los huevos deberá garantizar una temperatura superior a los 80°C en el punto crítico o punto más frío.

Los huevos cocidos se clasifican en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

A) Huevo cocido con cáscara.

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

B) Huevo cocido sin cáscara.

Para su conservación se deberán aplicar uno o más de los siguientes métodos: - En líquido de conservación: Relación 2:1 (huevo: líquido), NaCl (0,8-1%), ácidos orgánicos (ácido cítrico 0,75%). El pH del líquido de cobertura será menor o igual a 4,2.

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

- Pasteurización post-ensado.

Los huevos cocidos deberán estar contenidos en envases bromatológicamente aptos.

Los huevos cocidos deberán responder a los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismo	n	c	m	M	Metodología
Enterobacterias (UFC/g)	5	2	10	10 ²	ISO 21528-2: 2004
<i>Salmonella</i> / 25g	5	0	0	- -	ISO 6579:2002 – Co:2004
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	5	0	0	- -	ISO 11290-1: 1996, Amd 2004

Estos productos se denominarán “Huevo cocido con cáscara” o “Huevo cocido sin cáscara” indicando a continuación el modo de conservación que corresponda.

En el caso de que provengan de una especie diferente a la gallina (*Gallus gallus domesticus*), se deberá indicar la especie en la denominación de venta.

Art. 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Luis Alberto Gimenez; Santiago Hardie.

