



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 11/2019
SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -
SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)

Rectifícase de la Resolución Conjunta N° 17/2018 de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA.

Del: 10/04/2019; Boletín Oficial 17/04/2019.

VISTO el Expediente N° EX-2018-40178126- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, ente descentralizado, dependiente del entonces MINISTERIO DE SALUD; y

CONSIDERANDO:

Que por el Expediente N° EX-2018-40178126- -APN-DERA#ANMAT se tramitó la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA por la que se sustituyeron los artículos 286, 287, 293 bis, 297 bis, 327, 338, 339, 346 del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en la elaboración del citado acto administrativo se deslizaron errores involuntarios.

Que se consignó en el ARTÍCULO 5°: Sustitúyese el artículo 327 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 327: Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Estos productos tendrán como máximo 950 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Chorizo Fresco de.....’, llenando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

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

Que se debería haber consignado: ARTÍCULO 5°.- Sustitúyese el artículo 327 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 327: Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Estos productos tendrán como máximo 903 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Chorizo Fresco de.....’, llenando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

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

Que se consignó en el ARTÍCULO 6°: Sustitúyese el artículo 338 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 338: Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino

blanco y azúcar. Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

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

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

Que se debería haber consignado: ARTÍCULO 6°.- Sustitúyese el artículo 338 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 338: Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

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

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

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

Que se consignó en el ARTÍCULO 7°: Sustitúyese el artículo 339 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 339: Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. Estos productos tendrán como máximo 1900 mg de sodio/100 g de producto.

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

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

Que se debería haber consignado: ARTÍCULO 7°.- Sustitúyese el artículo 339 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 339: Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

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

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

Que se consignó en el ARTÍCULO 8°: Sustitúyese el artículo 346 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 346: Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

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

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

Que se debería haber consignado: ARTÍCULO 8°.- Sustitúyese el artículo 346 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 346: Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee

obtener. Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto. Se rotulará ‘Mortadela de.....’, llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

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

Que tales errores se consideran subsanables en los términos del artículo 101 del Reglamento de Procedimientos Administrativos, Decreto N° 1.759/72 T.O. 2017.

Que en consecuencia corresponde rectificar en el articulado los Artículos 5°, 6°, 7° y 8° de la citada Resolución Conjunta.

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 artículo 101 del Reglamento de Procedimientos Administrativos, Decreto N° 1.759/72 T.O. 2017, el Decreto N° [815](#) de fecha 26 de julio de 1999 y el Decreto N° [174](#) de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

La Secretaria de Regulación y Gestión Sanitaria y el Secretario de Alimentos y Bioeconomía resuelven:

Artículo 1°.- Rectifícase el ARTÍCULO 5° de la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-[17](#)-APN-SRYGS#MSYDS de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA por el siguiente: ARTÍCULO 5°.- Sustitúyese el artículo 327 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 327: Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Estos productos tendrán como máximo 903 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Chorizo Fresco de.....’, llenando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

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

Art. 2°.- Rectifícase el ARTÍCULO 6° de la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-[17](#)-APN-SRYGS#MSYDS de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA por el siguiente: ARTÍCULO 6°.- Sustitúyese el artículo 338 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 338: Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Salame de.....’, llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

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

Art. 3°.- Rectifícase el ARTÍCULO 7° de la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-[17](#)-APN-SRYGS#MSYDS de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA por el siguiente: ARTÍCULO 7°.- Sustitúyese el artículo 339 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 339: Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Salamín de.....’, llenando este espacio con el nombre de la especie comestible

utilizada como ingrediente.

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

Art. 4°.- Rectifícase el ARTÍCULO 8° de la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-[17-APN-SRYGS#MSYDS](#) de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA y de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA por el siguiente: ARTÍCULO 8°.- Sustitúyese el artículo 346 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 346: Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener. Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará ‘Mortadela de.....’, llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

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

Art. 5°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 6°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Josefa Rodriguez Rodriguez; William Andrew Murchison.

