



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 28/2019
SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA (S.R.y G.S.) -
SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA (S.A.y B.)

Código Alimentario Argentino. Modifícase el Artículo 323.

Del: 06/09/2019; Boletín Oficial 23/09/2019.

VISTO el Expediente N° EX-2018-37040953- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines realizó una presentación en la que se solicita la incorporación de concentrados proteínicos para su utilización en chacinados.

Que el concentrado proteínico de soja es una proteína con funcionalidad tecnológica similar a la proteína aislada de soja y ventajas para la industria en cuanto a costo y en productos con alto contenido graso por mayor emulsificación.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) consideró oportuna la incorporación en el Capítulo VI del Código Alimentario Argentino referido a Alimentos Cárneos y Afines en el Artículo 323.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. [815](#) de fecha 26 de julio de 1999 y [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°.- Modifícase el Artículo 323 del Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 323- Se permite la adición a los chacinados de sustancias amiláceas alimenticias, como ligantes, en las siguientes proporciones en peso, referidos al producto terminado:

Chacinados frescos, máx 5 %

Chacinados secos, máx 3 %

Chacinados cocidos, máx 10 %

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

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

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

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

Quedan exceptuadas de estas autorizaciones las salazones”.

Art. 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

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

Josefa Rodriguez Rodriguez; William Andrew Murchison.

