



NACIONAL



RESOLUCION 38/2002

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROPECUARIA (SENASA)

Salud pública -- Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal
-- Embutidos frescos -- Modificación del dec. 4238/68.

Fecha de Emisión: 04/01/2002; Publicado en: Boletín Oficial 10/01/2002

VISTO el expediente N° 15.868/2001 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que el Mercado Común del Sur (MERCOSUR), a través del Grupo Mercado Común (GMC), ha dictado la Resolución N° 36/93 aprobando el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulación de Alimentos Envasados.

Que el entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL, mediante la Resolución N° 34 del 10 de enero de 1996, ha incorporado al Código Alimentario Argentino la mencionada Resolución GMC.

Que en los apartados 6.6.1 y 6.6.2 del Reglamento Técnico MERCOSUR, se explicita la obligatoriedad de indicar la fecha de duración de los alimentos envasados, así como las temperaturas de conservación según sus características.

Que el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, en el numeral 16.1.3 trata sobre "embutidos frescos", y no ha sido revisado desde la modificación introducida por la Resolución N° 32 del 16 de enero de 1992 del ex-SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Que es necesario adecuar dicho Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal a lo dispuesto en la norma MERCOSUR, cuyas disposiciones tienen supremacía sobre las normas nacionales vigentes, conforme la última modificación de la Constitución Nacional de la REPUBLICA ARGENTINA.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 8°, inciso e) del Decreto N° 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 del 1° de abril de 2001.

Por ello,

EL PRESIDENTE

DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

RESUELVE:

Artículo 1° - Sustitúyase el numeral 16.1.3 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 4238 del 19 de julio de 1968, el que quedará redactado conforme el texto que como Anexo, forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° - Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ANEXO

Embutidos frescos. 16.1.3

a) Definición:

Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos, de secado o de ahumado.

b) Duración:

Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2°C) y CINCO grados centígrados (5°C). Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

c) Envasados al vacío o en atmósfera controlada:

Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada deberán mantenerse a las temperaturas antes mencionadas. Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

d) Congelados:

Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C), se consignará una fecha de duración mínima de acuerdo al criterio técnico del elaborador la que constará por lo menos del mes y el año para productos de más de tres meses de vida útil.

e) Rotulado:

En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación y la fecha de duración que les corresponde.

