

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

SANIDAD ANIMAL

Resolución 33/2007

Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Modificación.

Bs. As., 17/1/2007

VISTO el Expediente Nº S01:0128810/2005 del Registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, el Decreto Nº 4238 del 19 de julio de 1968, sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que por el Decreto Nº 4238 del 19 de julio de 1968, se aprobó el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Que resulta necesaria la permanente actualización de dicho Reglamento, adecuándolo a los avances científicos y tecnológicos que se suceden.

Que en el proceso de elaboración de crustáceos frescos (camarón, langostino, langosta, cangrejo de mar, etcétera) se realiza como actividad básica un baño por inmersión en soluciones de sulfitos, bisulfitos o metabisulfitos, denominado por la industria como antimelanósico, mediante el cual se evita el ennegrecimiento del producto.

Que si se realiza un baño por inmersión de los crustáceos frescos o a congelar en soluciones con conservadores en base a sulfitos, bisulfitos o metabisulfitos, se evita el pardeamiento de los mismos.

Que los aditivos mencionados en el párrafo anterior se encuentran incorporados en la listas positivas del Código Alimentario Argentino así como en el Codex Alimentarius, donde se menciona su uso como agentes antioscurecimiento, antioxidante y conservante.

Que la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha manifestado interés en la incorporación de los citados aditivos, conforme la normativa Codex Alimentarius (Joint FAO/OMS).

Que la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el citado Decreto Nº 4238/68, ha considerado oportuna la incorporación de los aditivos indicados para crustáceos frescos o a congelar.

Que el Consejo de Administración del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, ha tomado la debida intervención.

Que la Dirección de Legales del Area de AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el Artículo 8º, inciso e) del Decreto Nº 1585 del 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar Nº 680 de fecha 1 de septiembre de 2003 y por el Artículo 2º del Decreto Nº 2551 de fecha 30 de diciembre de 1986.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVE:

Artículo 1º — Sustitúyese el Numeral 7.1.1 del Capítulo VII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto Nº 4238 del 19 de julio de 1968, conforme el texto del Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Sustitúyese el Numeral 23.12.10 del Capítulo XXIII del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por el Decreto Nº 4238 del 19 de julio de 1968, conforme el texto del Anexo que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 3º — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.
— Miguel S. Campos.

ANEXO

Normas	7.1.1	<p>El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) fijará a través de su laboratorio oficial, cuáles serán las técnicas analíticas que se utilizarán en las determinaciones sobre productos, subproductos y derivados de origen animal.</p>
Conservación de crustáceos	23.12.10	<p>Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación y/o cocción.</p> <p>En los crustáceos frescos (camarón, langosta, langostinos, cangrejo de mar, etcétera) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Bisulfito de calcio, sulfito ácido de calcio 2 - Sulfito de calcio 3 - Bisulfito de sodio, sulfito ácido de sodio 4 - Metabisulfito de sodio 5 - Sulfito de sodio 6 - Bisulfito de potasio 7 - Sulfito de potasio <p>La dosis máxima, solos o en combinación, admitida en el producto final de los conservadores mencionados precedentemente, deberá ser la siguiente:</p> <p>a) CIENTO MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (100 mg./Kg.) en la parte comestible del producto crudo, expresado como DIOXIDO DE AZUFRE (SO₂).</p> <p>b) TREINTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (30 mg./Kg.) en la parte comestible del producto cocido, expresado como DIOXIDO DE AZUFRE (SO₂).</p> <p>La metodología analítica a emplear será la establecida conforme lo dispuesto en el Numeral 7.1.1. del presente Reglamento.</p> <p>En la cocción deberá utilizarse agua potable o agua de mar limpia cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al TRES POR CIENTO (3%).</p> <p>Cuando se utilice la cocción, ésta debe ir seguida de la refrigeración.</p>