

## Legislación Nacional

DECRETO 6326/1972 SANIDAD ANIMAL Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Modificación del 18/9/1972; publ. 19/10/1972 Visto el expte. 98.615/71 del registro del Ministerio de Agricultura y Ganadería, por el que se solicita la modificación del decreto 4238 del 19 de julio de 1968, aprobatorio del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, y lo informado por la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del citado reglamento, y Considerando: Que el decreto 4238/1968 establece en su art. 4 que si fuere necesario se elevarán al Poder Ejecutivo las propuestas que se consideren convenientes para mantenerlo actualizado. Que el carácter impreso a las modificaciones propuestas las hacen acordes a la tecnología vigente, tanto en el orden científico como industrial. Que la permanente elevación del nivel técnico, en los establecimientos faenadores y/o procesadores, tanto en lo que hace a los factores de orden higiénico-sanitario como de operatividad, demandan el constante estudio de investigaciones y procesamientos modernos que dan como resultante la permanente modificación del referido reglamento. Que estas modificaciones responden al pto. 105 de las políticas nacionales, aprobadas por decreto 46 del 17 de junio de 1970. Por ello, el dictamen legal de fs. 52, lo propuesto por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y la facultad acordada por el art. 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal, modificada por la ley 17160, El presidente de la Nación Argentina decreta: Art. 1.– Sustituir los aps. 6.1.13, 11.2.25, 15.1, 15.3, 15.3.9, 15.3.10, 16.6, 16.6.6, 16.7, 16.7.1, 16.8, 16.8.1, 16.8.6, 16.8.12, 16.9.19 y 27.3.3 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por decreto 4238/1968, según el texto consignado en planillas anexas, que forman parte integrante del presente decreto. Art. 2.– Incluir los aps. 16.7.10, 16.9.19 bis y 16.9.24 en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por decreto 4238/1968, según el texto consignado en planillas anexas que forman parte integrante del presente decreto. Art. 3.– Dejar sin efecto los aps. 16.6.1 y 16.9.2 del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, aprobado por decreto 4238/1968. Art. 4.– Comuníquese, etc. Lanusse – Lanusse Anexo MODIFICACIONES AL DECRETO 4238 DEL 19 DE JULIO DE 1968 CAPÍTULO VI 6. DEPENDENCIAS AUXILIARES Depósitos de productos envasados 6.1.13. Las mercaderías envasadas listas para su expendio no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiéndose hacerse en galpones de material incombustible, con piso impermeable. Los locales destinados a depósitos de productos grasos deberán ser mantenidos a una temperatura máxima que sea inferior a 10 grados al título de la grasa que tenga índice más bajo. CAPÍTULO XI 11. EXAMEN “POST-MORTEM” Riñones 11.2.25. Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa, así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón. CAPÍTULO XV 15. SALAZONES Salazón, definición 15.1. Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado. Nómina de salazones 15.3. Considérase como salazones entre otros, de acuerdo al ap. 15.1 a los siguientes productos: Bondiola, cabeza de cerdo saladas, carnes curadas, cecinas, costillas de cerdo saladas, chalona, cuero de cerdo salado, jamón cocido, jamón crudo, hocico o trompa de cerdo salados, huesos de cerdo salados, lenguas saladas, orejas de cerdo saladas, paletas de cerdo saladas, panceta salada, patitas de cerdo saladas, tasajo, tocino salado, unto salado, lomos de cerdo salados. Paleta de cerdo cruda 15.3.9. Se entiende por paleta de cerdo cruda, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo. Paleta de cerdo cocida 15.3.10. Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior sometida a un proceso similar al del jamón cocido. CAPÍTULO XVI 16. CHACINADOS Embutidos frescos 16.6. Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los aps. 16.1.1 y 16.1.2 los siguientes chacinados: Codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford. Salchicha tipo Oxford 16.6.6. Con el nombre genérico de salchicha tipo Oxford se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo con el agregado de grasa de cerdo, con la adición de galleta marinera molida amasada en agua y especias. Embutidos secos 16.7. Son embutidos secos de acuerdo con la definición de los aps. 16.1.1 y 16.1.3, los siguientes chacinados entre otros: Cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza a la napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana, sobreasada o sobreasada Mallorquina. Cervelat 16.7.1. Se entiende por cervelat el embutido seco elaborado con carne de cerdo y vacuna, grasa de cerdo, picadas finas adicionada o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca debiendo ser sometido a un proceso final de ahumado. Sobreasada Mallorquina 16.7.10. Con la denominación de sobreasada o sobreasada Mallorquina, se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo o vacuno con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias. Embutidos cocidos 16.8. Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición de los aps. 16.1.1 y 16.1.4, los siguientes chacinados entre otros:

Burzot, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo Frankfurt, salchicha tipo Viena, salchichón con jamón. Burzot 16.8.1. Se entiende por Burzot, el embutido cocido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo, embutido todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada. Pata rellena 16.8.6. Se entiende por pata rellena el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros de cerdo picados con el agregado o no de tocino sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de pata de cerdo fresco o salado. Butifarra 16.8.12. Con el nombre genérico de butifarra, se entiende al embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno con el agregado de tocino, sal y especias que sufre una cocción a temperatura adecuada. Picadillo con jamón 16.9.19. Se entiende por picadillo con jamón, el chacinado no embutido preparado con jamón tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados. Picadillo de jamón 16.9.19 bis. Se entiende por picadillo de jamón, al producto procesado en forma similar al picadillo con jamón, pero elaborado a base de jamón exclusivamente. Hamburgués o bife a la hamburguesa 16.9.24. Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 20%. CAPÍTULO XXVII 27. CERTIFICADO Establecer el país de destino 27.3.3. El país de destino de la mercadería debe quedar bien establecido en el certificado sanitario cuando se trate de países con convenios, normas o exigencias sanitarias. Cuando se trate de países sin convenios, ni normas o exigencias sanitarias, tal requisito no será imprescindible debiendo hacerse constar esa circunstancia colocando la leyenda "para países sin convenios, ni normas o exigencia sanitarias".