

Mayo 2018

Gacetilla CINCAP

### La carne de pollo y sus subproductos, según el Código Alimentario Argentino.

La alimentación es un acto cotidiano. Todos los días elegimos los alimentos que componen nuestra dieta. Pero ¿qué conocemos de nuestros alimentos? ¿Quién regula y establece los estándares de los procesos productivos? Desde CINCAP les acercamos información sobre el Código Alimentario Argentino (CAA) y las normativas existentes en él acerca de la carne de pollo y sus subproductos.

#### ¿Qué es el CAA?

El CAA es un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir los productos alimenticios, así como las personas (físicas o jurídicas) y los establecimientos productores.

Su objetivo primordial es la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.

Para ello, cuenta con más de 1400 artículos, divididos en 22 capítulos, los cuales se refieren a diversos temas como son: condiciones generales de fábricas y comercios, conservación y tratamiento de los alimentos, utensilios y envases, rotulado, y especificaciones y requisitos referidos a los diferentes tipos de alimentos y bebidas, entre otros.

#### ¿A qué alimentos se aplica este reglamento?

Se aplica a todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan en nuestro país para consumo humano. También se aplica a alimentos que sean importados y/o exportados.

#### ¿Qué dice el CAA acerca de las carnes?

El capítulo VI del CAA se refiere a “Alimentos cárneos y afines”, y define los parámetros que deben cumplir los mismos. Se incluyen carnes de consumo frescas y envasadas, conservas de

origen animal, salazones, chacinados embutidos (ej.: salchichas) y no embutidos (ej.: hamburguesas), conservas y diferentes tipos de preparados elaborados con carne y huevos, entre otros.

#### ¿Qué dice el CAA acerca de las aves y la carne de pollo?

El CAA determina que las aves para consumo podrán venderse desplumadas y evisceradas. Se considera:

- **Ave eviscerada**, a aquella a la que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómago (muscular y glandular), intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos; y cuyas patas hayan sido seccionadas a la altura de la articulación. Las vísceras comestibles y el cuello, luego de un proceso de lavado, limpieza, enfriamiento e inspección, se acondicionarán y envasarán por separado, para darle al consumidor la opción de aves evisceradas con o sin sus menudos.

- **Carne de pollo**, a la parte comestible de los músculos del animal, declarado apto para la alimentación humana por inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena.

- **Productos avícolas**, a aquéllos que procedan de las aves (carnes, huevos).

Asimismo, el CAA establece que la carne de ave puede comercializarse trozada, siempre que el procedimiento se realice en establecimientos habilitados para tal fin. El envase de ésta debe ofrecer garantías de seguridad en su cierre y

cada unidad de venta debe ser identificada adecuadamente.

**¿Cuáles son las características distintivas de los diferentes productos de pollo comercializados en el mercado, según el CAA?**

El CAA identifica las siguientes categorías de productos de pollo:

**Hamburguesas de pollo:** producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne de pollo picada con un contenido graso promedio no mayor al 20%, sal, con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, estabilizantes de color (excepto nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. Estos productos tendrán como máximo 850 mg de sodio/100 g de producto.

**Chorizos de pollo:** chacinado embutido fresco. Su término de comestibilidad oscila entre 1 a 6 días. En los rótulos se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición. La cantidad de materia grasa no podrá sobrepasar el 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de agua que se admite será del 75%. Se permite la adición de almidones, como ligantes, en máximo de 5% del peso del producto terminado, así como el agregado de aislados proteínicos de soja hasta un máximo de un 2%. Estos agregados deben figurar cuali y cuantitativamente en la lista de ingredientes.

**Fiambre cocido de pollo:** chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de pollo, con o sin la adición de sal y sometido a cocción. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

**Milanesa de pollo:** producto consistente en una rebanada o un filete de carne de pollo que ha sido rebozado o empanado.

**Carne de pollo rebozada o empanada:**

producto consistente en una pieza o trozo único de carne de pollo que ha sido rebozada o empanada.

**Producto de carne de pollo preparado como milanesa:**

todo alimento cárneo picado, escamado, compactado, etc., que tenga forma y dimensiones semejantes a los que son propios de la “milanesa” y que sea sometido a un rebozado o empanado.

**Formados de pollo rebozados o empanados:**

todo alimento cárneo picado, escamado, compactado, etc., de pollo o de pollo y otra especie. En caso de contener más de una especie, deberá indicarse en orden decreciente. El producto podrá recibir una denominación de fantasía que describa su forma (por ejemplo “estrellas de pollos”), pero en este caso deberá agregarse el término “rebozado o empanado”.

Todos los productos del grupo “*empanados de pollo*” tendrán como máximo 736 mg de sodio/100 g de producto.

Todos los productos de pollo que se elaboren deben caer dentro de alguna de estas categorías reconocidas por el CAA.