



NORMA DEF C 1107
RES.MIN.DEF: 63
FECHA: 02 FEB 2010
COA 8905

MINISTERIO DE DEFENSA
- COMITÉ DE LOGÍSTICA CONJUNTA –

COMESTIBLES CARNEOS Y AFINES

CONSIDERACIONES GENERALES PARA
LA DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD,
TRANSPORTE Y ENVASADO DE
ALIMENTOS CARNEOS Y AFINES

SND
SISTEMA DE NORMALIZACIÓN DE LA DEFENSA

El Comité de Logística Conjunta que aceptó la presente está integrado por:

- Subsecretario de Planificación Logística y Operativa de la Defensa (Presidente)
Lic. Gustavo SIBILLA
- Director General del Servicio Logístico de la Defensa
Ing. Oscar LUNA
- Jefe IV – Logística del Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas
GrI Br Gustavo Adolfo LANDA
- Director General de Logística de Material del Ejército Argentino
GrI Br Álvaro Marcos CARLÉS
- Director General de Material Naval de la Armada Argentina
VL Luis Oscar MANINO
- Comandante de Material de la Fuerza Aérea
Brig Jorge Eduardo DÍSCOLI

El estudio de la presente norma ha sido realizado por el siguiente personal:

- Sr. Andrés KOLESNIK (DGNyCT - Ministerio de Defensa)
- Lic. Laura Carolina MÉNDEZ (DGNyCT - Ministerio de Defensa)
- SM (R) Juan D. RODIO (DGNyCT - Ministerio de Defensa)
- CN (R-Art.62) Roberto PETERS (DGSLD – Ministerio de Defensa)
- TF José Guillermo CARRIZO (DGSLD – Ministerio de Defensa)
- CN Jorge Carlos RONDINELLA (Estado Mayor Conjunto de las FF.AA.)
- Cnl Julio César BALLARDINI (Ejército Argentino)
- Lic. Mercedes LIÑEIRO (Ejército Argentino)
- CC Guillermo A. FÉRNER (Armada Argentina)
- Alf Cristian MADRID (Fuerza Aérea Argentina)
- SP José RAMÍREZ (Fuerza Aérea Argentina)

PREFACIO

El Ministerio de Defensa ha establecido el Sistema de Normalización de Defensa, cuyo objetivo es el de procurar la máxima homogeneidad del material y los servicios relacionados que sean de uso común en más de una Fuerza Armada, para lograr el mejor aprovechamiento de los recursos asignados.

El órgano rector del Sistema es el Comité de Logística Conjunta y los organismos intervinientes son el Ministerio de Defensa, el Estado Mayor Conjunto y las Fuerzas Armadas.

La elaboración de las normas es realizada por comisiones de especialistas de la jurisdicción, pudiendo ser complementadas con especialistas de otros ámbitos interesados. Las comisiones son presididas y coordinadas por funcionarios del Ministerio de Defensa.

Toda norma elaborada por la Comisión responsable es elevada al Comité de Logística Conjunta para su "aceptación", quien a su vez la tramita ante el Ministerio de Defensa para su "aprobación".

La presente Norma DEF fue aceptada por el Comité de Logística Conjunta en su reunión del día 18 de diciembre de 2009 y asentada en el Acta N° 7/09.

Los integrantes del Comité de Logística Conjunta y los miembros de la Comisión de redacción se detallan en el reverso de la portada.

La Ministra de Defensa aprobó esta Norma DEF mediante la Resolución N° 63/10.

La presente norma no contiene anexos.

INTRODUCCIÓN

La necesidad de adquirir diversos tipos de alimentos, tanto para el abastecimiento de las distintas Unidades Operativas de las Fuerzas Armadas como así también para las Campañas y Operaciones que se llevan a cabo, motiva la confección de Normas DEF que aseguren la calidad de los alimentos a adquirir, su embalaje, transporte y métodos de conservación, siguiendo las exigencias y los lineamientos estipulados en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284), y para la presente norma en particular, de los alimentos cárneos y afines.

Para la redacción de esta norma se utilizaron las Especificaciones Técnicas confeccionadas por el Estado Mayor Conjunto de las Fuerzas Armadas para las adquisiciones de la Campaña Antártica como aportes de información específica de estos tipos de alimentos.

La presente norma no anula y ni reemplaza alguna Norma DEF.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La presente Norma DEF establece las consideraciones generales para la determinación de la calidad, transporte y envasado de alimentos cárneos y afines para su uso dentro de la jurisdicción del Ministerio de Defensa.

Las prescripciones contenidas en la presente Norma DEF son de carácter obligatorio dentro de la jurisdicción.

2. NORMAS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, mediante su cita en el texto, se transforman en disposiciones a cumplir **obligatoriamente** para la presente norma. Las ediciones indicadas son las vigentes en el momento de esta publicación. Todo documento es susceptible de ser revisado y las partes que realicen acuerdos basados en esta norma se deben esforzar para buscar las ediciones más recientes.

- Ley N° 18.284 “Código Alimentario Argentino”. Sus reglamentaciones, modificatorios y complementarios.
- Resolución Mercosur N° 80/1996 “Reglamento técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas practicas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos”.
- Resolución SENASA N° 233/1998 “Buenas Prácticas de Fabricación y Procedimientos Operativos Estandarizados”

La legislación puede ser consultada en Información Parlamentaria, Av. Rivadavia 1864, Piso 2°, Oficina 228. (C1033AAU) Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

O en: <http://www.infoleg.gov.ar/>

Las Normas DEF pueden ser consultadas en www.mindef.gov.ar; en la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica del Ministerio de Defensa - Azopardo 250 (C1107ADB) Ciudad Autónoma de Buenos Aires, o solicitadas por correo electrónico a: normalizacion@mindef.gov.ar.

3. DEFINICIONES

Para los fines de la presente Norma DEF se aplican las definiciones siguientes:

3.1. carne: Parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. Comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena. Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

NOTA Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

4. REQUISITOS PARTICULARES

4.1. Productos cárneos y afines

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 - Capítulo III (“de los productos alimenticios”) y Artículos 247 al 519 - Capítulo VI (“alimentos cárneos y afines”).

Las fábricas y comercios de alimentos, deben cumplir con los requerimientos especificados en el Capítulo II (“condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos”) del C.A.A.

En el caso de tratarse de productos perecederos, estarán sujetos a condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, a fin de preservar la cadena de frío, según lo estipula en el Artículo 157 del C.A.A..

En el caso que se soliciten productos congelados, éstos se ajustarán a las definiciones y requisitos estipulados en los artículos 158bis, 160 y 162 del Capítulo III del C.A.A.

Previo al congelado definitivo de los productos, se coordinará con el organismo receptor la oportunidad para que éste proceda a la verificación de cortes y al marcado identificador de los envases y/o embalajes que los contengan, a fin de evitar, en el momento de recepción, pérdidas de tiempo que puedan interrumpir o alterar la cadena de frío, con el objetivo de indicar el destinatario final del abastecimiento.

Las temperaturas de congelación durante todo el período de conservación y hasta la entrega final se mantendrán uniformes y serán las apropiadas para cada tipo de producto (referencia al Artículo 162, Capítulo III del C.A.A.)

Todos los productos deben cumplir con lo requerido en el Capítulo V del C.A.A. referente a las normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Deberán expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración/envasado y vencimiento de éstos.

Los productos procederán de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia:

- a) Productos ganaderos: Cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas silvestres.
- b) Productos avícolas: Cuando procedan de las aves (carne, huevos).
- c) Productos de la pesca: Pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles, y mamíferos de especies comestibles ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.

Cuando por razones justificadas no haya en el mercado alguna calidad solicitada, el organismo receptor podrá aceptar la provisión de otra, que a su solo juicio considere igual o superior. A tal efecto, el proveedor deberá solicitar la autorización al organismo receptor con la debida anticipación.

4.2. De las carnes rojas en general

Para los productos tipos vacunos se admitirán solamente productos provenientes de frigoríficos clasificados ciclo 1 o ciclo completo.

Los cortes de carnes rojas bovinas provendrán de animales jóvenes, categoría novillos, con un peso en pie aproximado de 450/500kg.

Los lechones y corderos deberán presentarse libres de vísceras.

Las carnes de cerdo estarán libres de triquinosis.

Cada uno de los cortes dentro de las cajas de envase deben estar rotulados indicando el nombre del corte.

4.2.1. De las carnes rojas refrigeradas en particular

La fecha de elaboración no podrá ser anterior a 30 días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión.

La temperatura de traslado y recepción de todos los productos refrigerados deberá hallarse comprendida entre los 0°C y los 4°C.

4.2.2. De las carnes rojas congeladas en particular

Un producto se considera congelado, cuando la totalidad del producto presenta una temperatura de – 18°C o inferior.

Las carnes, se traten de cortes específicos o animales enteros que se sometan a congelación, deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y su contenido microbiano inicial deberá asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo (referencia artículo 162 del C.A.A.)

Las hamburguesas congeladas deberán reunir los siguientes requisitos: Peso unitario entre 80g y 85g. Proteínas 13g. Grasas totales 12g (máximo). Grasas saturadas 6,1g (máximo). Grasas trans 0,6g (máximo). Fibra alimentaria 0,7g. Sodio 490mg. Carbohidratos 0g.

NOTA La tolerancia para todos dichos parámetros será de +/-5%.

4.3. De las aves y huevos en general

Las aves deberán presentarse desplumadas, evisceradas y perfectamente limpias.

No se aceptarán aquellos huevos que presenten algunas de las imperfecciones citadas en el Artículo 496 del C.A.A.

Se deberán cumplimentar los grados de selección requeridos en los pliegos para cada una de las variedades.

Las tolerancias de grados de selección son las determinadas por el C.A.A.

Norma DEF C 1107

4.3.1. De los pollos en particular

Grado de selección: Calidad primera, diez unidades por caja.

Peso aproximado por unidad: 2kg.

Temperatura del producto congelado: -15°C como máximo sin excepción.

Fecha de elaboración y/o envasado: siete (7) días como máximo previo a la fecha de entrega.

4.3.2. De los pavos y pavitas en particular

Grado de selección: Calidad primera.

Peso aproximado por unidad: de 5kg a 7kg.

Temperatura del producto congelado: -15°C como máximo sin excepción.

Fecha de elaboración y/o envasado: siete (7) días como máximo previo a la fecha de entrega.

4.3.3. De los huevos frescos en particular

Deberán ajustarse a lo establecido en el artículo 492 del C.A.A.

El grado de selección: Grado "B"

Peso mínimo: 55g (Referencia Artículo 492, inciso 2 del C.A.A.).

Temperatura del producto refrigerado: Deberá ajustarse a los establecido en el artículo 492 y 499 del C.A.A.

Fecha de elaboración y/o envasado: siete (7) días como máximo previo a la fecha de entrega.

4.3.4. De los huevos en polvo en particular

Deberán ajustarse a lo establecido en los artículos 516 al 519, capítulo VI del C.A.A.

Fecha de vencimiento: Mínimo 12 meses.

4.4. De los productos de pesquería en general

Los productos de la pesca deben rotularse para su entrega con su denominación correcta.

4.4.1. De los pescados en particular

Los filets de pescado que ingresen, deberán estar amparados por certificado sanitario para consumo interno emitido en establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Peso del filet: entre 150g y 300g.

Fecha de elaboración de pescados congelados: Máximo 30 días corridos previos a la fecha de entrega. Se deberá presentar al momento de la entrega un certificado en el que conste la fecha de elaboración y/o envasado de los productos.

4.4.2. De otros productos de pesquería

Todos los productos de pesquería deben cumplir con lo establecido en los Artículos 270 al 277, Capítulo VI del C.A.A.

4.5. De las salazones, embutidos y fiambres en general

Se entiende por salazones, las conservas de productos cárneos hechas con sal.

Se entiende por Embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente (Referencia Artículo 303, Capítulo VI del C.A.A.).

Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos (Referencia Artículo 309, Capítulo VI del C.A.A.).

La presentación del producto se efectuará al peso o por pieza según requerimiento.

La fecha de elaboración no podrá ser anterior a 30 días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión.

La temperatura de traslado y entrega de estos productos deberá hallarse comprendida entre los 0°C y 6°C sin excepciones.

4.5.1. De los chorizos frescos en particular

Los chorizos blancos frescos, estarán elaborados sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno, carne de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido. Las piezas tendrán una longitud de 10cm a 15cm cada una y estarán separadas entre si por una atadura de forma de construir ristras o ganchadas (referencia artículo 327 del C.A.A.)

Cumplirán los siguientes requisitos: 60% de carne magra de cerdo, 20% de carne magra vacuna, 9% tocino de cerdo y 7% de tocino vacuno. Se admitirá solamente un 5% de exceso de grasa, ya sea de cerdo o de vacuno.

Peso mínimo: Aproximadamente 120 gramos por unidad.

4.5.2. De otras salazones, embutidos y fiambres

Todos los productos incluidos en esta clasificación deben cumplir con lo establecido en los Artículos 278 al 353, Capítulo VI del C.A.A.

5. DE LOS ENVASES

Todos los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios deben cumplir con las exigencias establecidas en los Artículos 184 a 219 tris-capítulo IV “utensilios, recipientes, envases, envolturas y accesorios” del C.A.A.

Los envases y los productos que se solicitan serán provistos en sus embalajes originales sin uso y sin retorno.

Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados.

Los envases deberán garantizar la preservación de las formas y características propias del producto, como así también su inviolabilidad (referencia Artículo 162 del C.A.A.). Deberán presentar rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por el SENASA, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipula el apartado 6.6. del Anexo “reglamento técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados”, Capítulo V del C.A.A.

No superarán los límites máximos establecidos de migración total y específica de componentes indeseables, tóxicos y contaminantes (referencia Artículo 184, Anexo 1 del C.A.A.).

El embalaje que contenga más de un producto deberá ser identificado con un rótulo de 20 cm. De largo por 10 cm de alto, que deberá contener la siguiente información.

PROVEEDOR	NRO DE ORDEN DE COMPRA
FECHA DE VENCIMIENTO DEL LOTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
CANTIDAD DE ENVASES (INDICANDO PESO, VOLUMEN, ETC.)	

5.1. De los productos refrigerados en particular

Las carnes rojas deberán estar envasadas en bolsas plásticas de 40 micrones. En el caso de productos envasados al vacío, se utilizarán bolsas retractiles tipo *CRYOBAC BDF* (medidas de higiene y seguridad).

Cada uno de los cortes dentro de las cajas de envase, deben estar rotulados indicando el nombre del corte.

Los envases deben presentar un micronaje tal que soporten el peso de los cortes o productos, permitiendo su manipuleo y tratamiento de movimientos para su traslado, sin presentar roturas y/o deformaciones.

El contenido de cada bolsa será por corte unitario, a excepción de los chorizos que será de 5kg por bolsa aproximadamente.

Los pollos serán entregados en cajas de cartón con envoltorio interno de nylon, conteniendo los menudos en bolsas

Los pescados serán entregados en envases aprobados por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería (SENASA), que garantice el transporte o acarreo del producto en perfecta condiciones de conservación e higiene, que evite el contacto directo del producto con el exterior y en cantidades que no sobrepasen los 5kg de producto.

Dentro de las cajas o cajones en los que son provistos, los filets deberán estar envueltos en láminas de polietileno de baja densidad, de marca aprobada por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería (SENASA).

Los embutidos frescos estarán envasados al vacío.

5.2. De los productos congelados en particular

Para la recepción de todos los productos congelados se requerirá una temperatura no mayor a -18°C (Artículo 162, Capítulo III del C.A.A.) y certificado del SENASA original que ampare la cantidad de kilogramos que se entregan.

Para las carnes rojas, Los productos congelados deberán estar envasados al vacío sin excepción. Deberán estar envasadas en bolsas plásticas de 100 micrones de espesor, acondicionados en cajas de cartón corrugado con una resistencia mayor a 15lbs por pulgada cuadrada de carga de rotura, las que serán sunchadas con dos (2) sunchos plásticos transversales y uno longitudinal, con indicación bien visible de su contenido bruto y neto en kilos y la denominación del corte que contiene en idioma castellano.

Las hamburguesas se presentarán en su envase original y con envoltorio plástico por dos unidades con separadores.

5.3. Huevos en polvo

Los huevos en polvo se presentarán en bolsas de 1kg a 5kg.

6. DEL TRANSPORTE

En todos los casos, el vehículo de transporte deberá contar con termógrafos de control y registro de temperaturas, con el fin de verificar la correcta cadena de frío desde su origen al destino final (Referencia Artículo 157 del C.A.A.).

En todos los casos se dará cumplimiento al Artículo 259 (movilidad en perfectas condiciones de higiene y seguridad) del C.A.A.

Los vehículos de transporte deberán estar autorizados por la autoridad competente

En el caso que la entrega de los productos esté a cargo del proveedor, éste deberá contar con personal propio para realizar la descarga en el lugar de entrega convenido. Además, las cantidades explicitadas serán despachadas por camiones de propiedad o fletados por el proveedor. Dicho flete será por cuenta y riesgo del proveedor.

7.1. De productos refrigerados en particular

El transporte se efectuará indefectiblemente en vehículos especiales, los cuales garanticen una temperatura no superior a los 6°C o la requerida para cada caso en particular.

7.2. De productos congelados en particular

El transporte se efectuará indefectiblemente en vehículos especiales con equipos apropiados que puedan garantizar el mantenimiento de la temperatura adecuada (-18° C), referencia Artículo 162 del C.A.A.
