



Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA JAMÓN CRUDO

FECHA DE OFICIALIZACIÓN: 16 de enero de 2008

RESOLUCIÓN SAGPyA N° 4/2008

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

INTRODUCCIÓN

Alcances

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para jamones crudos que aspiren a utilizar el Sello “Alimentos Argentinos – Una Elección Natural” y su versión en inglés.

El objetivo que persigue este documento es brindar a los fabricantes de jamones crudos de la República Argentina una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.


Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

Los productos que aspiren a implementar este protocolo, deben tomar en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes para los jamones, entendiéndose como tales a las descritas en el Código Alimentario Argentino - CAA – Capítulo VI “Alimentos carneos y afines”, Arts. 286 y 293; Capítulo IV “Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios”; Capítulo V Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos (Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados N° 26/03) y las descritas en el Decreto 4238/68 “Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de origen animal”. Asimismo, la empresa deberá demostrar cumplir con la legislación laboral de nuestro país.

El Cap VI del CAA, Art 286 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 056 y N° 250 del 30.05.00), enuncia los productos considerados salazones y los aditivos permitidos en los mismos.

El Art 293 del CAA define al Jamón crudo, como una salazón preparada con el pernil del cerdo con o sin condimentos autorizados, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

Para que el jamón crudo sea considerado de calidad diferenciada a los fines del presente protocolo, deberá cumplir con atributos adicionales contemplados en el mismo, vinculados al producto, al proceso y al envase.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Crterios generales

Los atributos diferenciadores para Jamones Crudos surgen del análisis de la información aportada por empresas del rubro como así también por entidades públicas y privadas relacionadas con dicha producción.

Para el presente documento se han considerado los requisitos de mercados externos de alta exigencia en lo que a calidad respecta, siendo una normativa referente la Reglamentación Española: *Real Decreto 1781/2004 y Modificaciones y Pliego de Condiciones para la Elaboración de Jamón Serrano*.

Los atributos de proceso y producto definidos en el presente documento que requieran análisis deberán realizarse bajo técnicas oficiales reconocidas y por laboratorios que formen parte de redes oficiales. Además, la empresa deberá presentar documentación informando la periodicidad de los análisis y fundamentar el método de muestreo utilizado.


En caso de realizar otras determinaciones (analíticas, sensoriales o de proceso) por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se enuncien en el presente protocolo, se deberá adjuntar copia de los registros asociados (internos y/o externos) al momento de la auditoría correspondiente al sistema del "Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural".

FUNDAMENTACIÓN DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

Atributos de producto

Se observa una clara tendencia positiva en los distintos mercados respecto de las preferencias por parte de los consumidores de productos diferenciados por su calidad, sus condiciones de elaboración y los ingredientes que lo conforman. Los atributos definidos para el producto terminado se basan en características fisicoquímicas y sensoriales.

Cabe aclarar que los ingredientes obligatorios para la elaboración de Jamón Crudo que deseen obtener el sello de calidad son: Pernil de Cerdo, Azúcar "de caña" común tipo A (CAA - Art. 768 bis) y/o calidades superiores (CAA - Art. 768), Nitrato de sodio y Sal entrefina, lavada y purificada para uso alimentario humano (CAA - Art.1266).

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Ingredientes opcionales:

- **Antioxidantes:** tales como eritorbato de sodio; ascorbato de sodio; ácido ascórbico o sus mezclas.
- Especias a elección, irradiadas
- Cultivos cárnicos o startes.

Se prohíbe la presencia y el uso de cualquier tipo de conservantes no contemplados en el presente protocolo.

Debido a que el ingrediente principal del producto es el perrnil de cerdo, su calidad resulta ser un factor diferencial del producto a elaborar. Por ello, en este documento se establecen parámetros para la carne cruda porcina, que permiten fijar atributos de calidad que coadyuven al logro de un producto final diferenciado.

Atributos de proceso


La empresa elaboradora de Jamón crudo que aspire a obtener el Sello “*Alimentos Argentinos - Una Elección Natural*” debe tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC – HACCP) desde la recepción de materia prima hasta la obtención del producto terminado.

Las características de transporte y almacenamiento deberán respetar lo establecido en el sistema de aseguramiento de la inocuidad y calidad propuesto.

Para la elaboración del Jamón Crudo se definirán parámetros de control que orienten en la elección de la materia prima más adecuada, determinando para cada uno los valores y tolerancias.

En cuanto a la producción de Jamón Crudo, es de suma importancia por parte de los elaboradores realizar acciones que garanticen la sustentabilidad ambiental, para lo cual se recomienda aplicar la Norma Serie ISO14000. Asimismo para esta producción, se recomienda implementar un sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad como la Norma ISO 22000.

En lo que respecta al sistema de trazabilidad, la empresa deberá demostrar el cumplimiento de la misma, para esto se debe adoptar una modalidad de codificación a criterio del elaborador, que permita trazar el producto hasta la materia prima con la cual se elaboró.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Atributos de envase

Respetando la normativa vigente para envases en general, se considerarán como atributos diferenciales para los envases a aquellas características que aseguren una óptima preservación de la calidad.

No obstante, se considera que el empleo de envases transparentes permite una mejor percepción de la calidad del producto.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PROCESO


La empresa elaboradora de Jamón crudo que aspire a obtener el Sello “Alimentos Argentinos, Una Elección Natural” debe cumplir con el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control desde la recepción de materia prima hasta el producto final a comercializar.

1) Recepción de Materia Prima

La recepción de la materia prima (pernil de cerdo), es considerada la etapa más importante del proceso porque de la calidad inicial de la carne dependen las características del producto final que se va a obtener. Además de los parámetros de control que definen más adelante, los principales aspectos que se tienen en cuenta en esta etapa son los siguientes:

- Selección y control de criaderos: se recomienda contar de parte de los productores de cerdo, con Cartas de Garantía (Ver Anexo), que expliciten el tipo de alimentación y los medicamentos que reciben los animales. Dicha información será auditada periódicamente por los interesados.
Es importante trabajar con animales cuyas características aseguren homogeneidad en la calidad de la carne y un controlado porcentaje de magro.
- Selección de productores primarios y/o faenadores: deben tener aprobación de SENASA. Además, la empresa elaboradora de jamones deberá auditar a sus proveedores en lo referente a Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) y/o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) según corresponda.

Se aceptarán solamente las patas traseras de cerdos capones o hembras sin servicio, no las de chancha y/o padrillos.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Todos los parámetros que se definen a continuación deberán estar debidamente registrados.

Nota: Se debe realizar un masajeo de la pieza, con el fin de extraer de la misma vestigios de sangre y líquido sinovial.

Temperatura de recepción: menor a 5 °C.

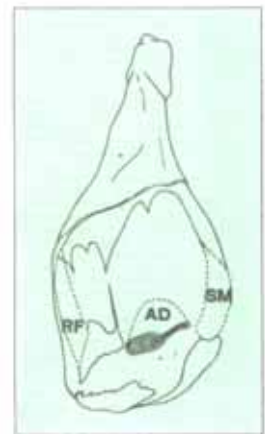
Si la temperatura está entre 5 y 7°C y el resto de las características (pH - peso - sensoriales) de la carne a recibir es aceptable, se podrá destinar a producción, siempre que en forma rápida se refrigere y se realice una posterior reinspección cuando haya alcanzado la temperatura adecuada.

Si la temperatura de recepción es superior a los 7 °C, no se podrá ingresar al establecimiento para la elaboración de este producto.

pH: entre 5,8 y 6,1.


Este rango define exactamente cuáles son las piezas que pueden elaborarse para obtener el “Sello”, no hay tolerancia para este parámetro, por considerarse al resto de las carnes potencialmente defectuosas.

El pH se tomará en el músculo semimenbranoso, que figura en el gráfico como SM.



Peso de las piezas: entre 10 y 12,5 kg.

Las piezas de menor tamaño no podrán destinarse a la elaboración de este producto. Las de mayor tamaño (hasta 15 kg.) podrán utilizarse, pero se debe poder demostrar que reciben un tratamiento diferenciado (identificando piezas y respetando las variaciones que irrogan estas, en lo que a proceso respecta) en todo el proceso. Por lo dicho se deberán dividir los lotes por peso.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Parámetros sensoriales

PARÁMETRO	CARACTERÍSTICA	OBSERVACIÓN
Textura y otras características de la carne	Firme, adherida entre músculos y al hueso. Sin hematomas y/o quebraduras	Evaluada a la temperatura de recepción
Textura de la grasa	Firme, de aspecto sólido, no aceitoso	Evaluada a la temperatura de recepción
Color de carne	Rosado no pálido y homogéneo	No se aceptan carnes defectuosas (PSE o DFD) PSE: Pálida, blanda y exudativa. DFD: Oscura, dura y firme.
Color de grasa	Blanco característico	No amarillo

Parámetros microbiológicos


Estos análisis indicarán el estado higiénico-sanitario del establecimiento del que proviene la materia prima, y del medio y modo en que fue transportada.

- *Escherichia coli*: ausencia en 0,1 gr. Metodología AOAC 17th 991.14.
- *Salmonella*: ausencia en 25 gr. Metodología ICMSF 1983.
- *Listeria monocitogenes*: ausencia en 25 gr. Metodología FSIS / USDA.

Cabe aclarar que no lo consideramos un parámetro de control directo de recepción, dado que los respectivos resultados se obtienen en un período posterior.

Importante: se debe disponer de una cámara frigorífica de materia prima de dimensiones adecuadas, de esta forma se asegura la rápida refrigeración de las piezas recibidas, cuidando la calidad de las mismas y permitiendo una nueva verificación de la materia prima recepcionada, en caso de considerarse necesario.

2) Refrigeración

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Las piezas colgadas en cámara deben alcanzar la temperatura de salado, la cual debe ser como máximo de 4 °C.

3) Recortado de la pata

Se realiza el recortado de la misma, para asegurar la homogeneidad de las piezas antes del salado. En este paso se retiran exceso de grasa y cuero y los trozos de carne que no son deseables en el producto final, dejando el hueso intacto. Las piezas son transportadas luego a la cámara de salado en donde se realiza el salado propiamente dicho.

NOTA 1: En este paso se deberán identificar las piezas, mediante un sellado indeleble sobre el cuero, de manera que permita la trazabilidad a lo largo de todo el proceso (incluso en producto terminado y envasado). Se llevará además un registro de dicha identificación, que deberá ser mencionado en las próximas planillas para asegurar el rastreo del producto.

NOTA 2: Posteriormente, las patas seleccionadas se someten a presión manual o mecánica a fin de drenar restos de sangre y líquido sinovial que se debe liberar por el “quebrado de la pata”. Este procedimiento es recomendable realizarlo fuera de la cámara de salado.


4) Salado

- Temperatura de cámara: máximo 7°C
- Humedad: mínimo 90%

La temperatura de la cámara será la que el sistema determine como segura (máximo 7°C), de manera que se controle el desarrollo microbiano que pueda deteriorar al producto, pero no tan baja que impida la difusión de sal hacia el centro de la pieza y del agua hacia el exterior.

La humedad ambiental debe mantenerse durante todo el salado en valores del 90% o superior, para evitar un desecamiento excesivo de la superficie de intercambio.

En la misma cámara se realiza el frotado de las patas con una mezcla compuesta por sal y el resto de los aditivos, en cantidades especialmente controladas y cumpliendo con los límites especificados en el Código Alimentario Argentino. Luego se forman las pilas, donde se acomodan sobre un “piso de sal” los jamones y se intercalan con la mezcla antes mencionada, permaneciendo allí el tiempo necesario para lograr la concentración de sal que permita la conservación y el sabor óptimo.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

El efecto que produce la utilización de los aditivos es conocido como curado del jamón crudo.

Se deberán identificar los lotes, que corresponderán a cada día que ingrese el producto a la cámara de salado.

La salida de cámara de cada lote se determinará por la medición del porcentaje de sal en el centro del jamón, que se medirá a través de la nalga y de la bola de lomo y llegando al hueso. De dichas mediciones debe quedar registro.

Tener en cuenta que si se han incluido en el lote patas de tamaños variados (permitidos en el presente documento), los tiempos de salado no son necesariamente iguales. Esto debe manejarse desde la recepción de la materia prima, identificando a las piezas que salen del peso promedio elegido.

Esta etapa, en cuanto a la forma de proceder y asegurar la penetración de sal en toda la pieza, es de gran relevancia en lo que a calidad respecta para el producto final.

5) Lavado

Sin excluir otros métodos de lavado, se recomienda sumergir los jamones en piletas con circulación constante de agua potable durante un lapso de 18 a 24 horas, para retirar la sal superficial (puede ayudarse con cepillos) y el excedente que haya penetrado en la carne.

La potabilidad del agua utilizada debe estar convenientemente registrada.


6) Presecado/estufado

De acuerdo a las temperaturas con las que se trabaje, el paso se denominará **estufado** (ver glosario) en valores entre los 26 a 28°C o **presecado** (ver glosario) para temperaturas menores, cercanas a los 16°C.

En cualquier caso, la humedad relativa ambiente debe mantenerse en valores relativamente altos (alrededor de 75%), para no reseca la superficie del producto.

El tiempo que dura este proceso, es de aproximadamente una semana en ambos casos. El desarrollo del color del producto (“rompe el color” – por la combinación del nitrato de sodio con la mioglobina) se logra trabajando con las temperaturas de estufado.

7) Secado, Estacionamiento o Madurado

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

En esta etapa se producen las modificaciones más importantes que le confieren al producto las características que lo distinguen como Jamón. Continúa, aunque no tan marcada, la deshidratación y se manifiestan reacciones de lipólisis y proteólisis que generan compuestos de degradación fundamentales que otorgan las características organolépticas al producto.

Para esto se requiere de un buen control de temperatura y humedad en el secadero a lo largo de todo el paso. Valores que determinará cada elaborador, de acuerdo al proceso elegido.

Además se hace necesario controlar el desarrollo de hongos ambientales, para lo cual se deben mantener temperaturas de entre 13 – 16°C y una humedad relativa ambiente de entre el 65 - 70%, quedando prohibida la utilización de agentes químicos para su control.

El fin del paso se determinará cuando el producto haya alcanzado la merma del 35% del peso y un tiempo de permanencia no menor a los doce meses medidos desde que ingresó al secadero.


Alcanzada la merma, se permite el “**estucado**” (ver glosario) del jamón, de manera de llegar al tiempo requerido, sin que siga perdiendo peso. En el caso inverso, deberá permanecer hasta alcanzar la merma indicada anteriormente, aún excediendo el tiempo de permanencia.

El tiempo mínimo de maduración debe ser de 365 días para los jamones que aspiren a obtener el Sello.

Importante: se deberán tener registros de los parámetros a controlar en los dos últimos pasos (6 y 7). Se recomienda la utilización, para estos dos casos, de equipamientos automáticos, que aseguren un mejor control de las variables y un mayor aprovechamiento energético.

8) Deshuesado

En esta etapa se realiza la extracción del hueso y del cuero según se requiera. Esto significa que aquí se diferencian los dos tipos de jamón crudo que califican para el sello: deshuesado con cuero y sin cuero. También puede ser que no sea necesaria la extracción del hueso, para lo cual sólo se requiere una preparación especial para el empaque.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Es importante aclarar que la diferencia entre estos jamones es el deshuesado o la extracción del cuero, ya que fueron procesados de igual forma en todas las etapas anteriores.

La etapa de deshuesado se realiza al finalizar el proceso de elaboración, porque es muy importante que el secado y la maduración se lleven a cabo con el hueso, ya que esto influye en el aroma y sabor final.

9) Prensado

Se puede realizar en prensas hidráulicas refrigeradas. En el caso de realizarlo en moldes, el prensado deberá hacerse en cámara de refrigeración a una temperatura máxima de 4 °C., durante 24 horas continuas.

Cualquiera de los dos sistemas, permite obtener una pieza compacta (que no se desarma al fetear) y homogénea en cuanto a la forma.

10) Envasado

Se realiza el corte en mitades si es necesario, o se dejan las piezas enteras para ser envasadas, previa cata individual de la pieza. Luego, se envasa al vacío. Este tipo de empaque evita que la pieza continúe con la pérdida el peso después de la venta y asegura una vida útil del producto de 6 meses.


El empaque de las piezas enteras, se hace mediante el envoltorio con papel obra, que a su vez se cubre con malla de tela de algodón. Debe permanecer en la parte externa el hilo del que se cuelga la pieza y se etiqueta sobre la malla de algodón.

11) Expedición

Temperatura: máximo 5 °C

El producto se almacena en cámaras de refrigeración (no congelar). Se debe preparar el pedido en cajones o cajas que aseguren el mantenimiento de la estructura a lo largo del transporte y almacenamiento.

La empresa deberá presentar los registros de expedición, donde figure las condiciones de higiene y temperatura del transporte.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL PRODUCTO

Ingredientes

Para este producto se permitirá el uso de los siguientes ingredientes, tomados sobre la base de lo establecido en el CAA, Artículo N° 286 (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 104 y N° 414 del 10.06.05):

Obligatorios:


- Pernil de Cerdo
- Sal entrefina, lavada y purificada para uso alimentario humano.
- Conservante: Nitrato de sodio – cantidad permitida 300 partes por millón en el producto terminado.
- En caso de utilizarse, el azúcar, según el CAA, debe ser de caña común tipo A y/o calidades superiores.

Opcionales:

- Antioxidantes: como eritorbato de sodio; ascorbato de sodio; ácido ascórbico o sus mezclas.
- Otros aditivos contemplados en el CAA en las concentraciones permitidas, a excepción de los conservantes y antioxidantes mencionados.
- Especies a elección, irradiadas.
- Cultivos cárnicos o startes.

En el caso de utilizarse microorganismos, serán liofilizados o súper congelados, con funciones de nitrificantes o acidificantes (o mezclas) y deberán incorporarse con la sal de frotado, con el único fin de conseguir una mejora en el color y sabor, y una adecuada selección de la flora indígena de la carne contra la posible presencia de patógenos.

Parámetros Físico – Químicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

- Peso pieza: 5 a 6,5 Kg.
- Sal: 6 a 7 %.
- Humedad: menor al 42.5%.
- Proteínas: mayor al 22 %.

Parámetros Sensoriales y Funcionales


- Color al corte: típico de rosa a rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.
- Grasa superficial: menor a 1 cm.
- Textura: firme y seca (temperatura ambiente).
- Olor y sabor: en función de los condimentos y especias utilizadas. No de deben presentar olores anormales.

IMPORTANTE: Se deberá separar el producto que se enmarca en el presente protocolo y la resolución SAGPyA N° 392/05 e identificar correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del Sello. Para ello, la empresa deberá contar con documentación y registros que aseguren el seguimiento en todo el proceso (desde la materia prima al producto envasado) de la mercadería que lleva la marca.

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DEL ENVASE

Para realzar el producto y su presentación, sólo se admitirán envases primarios de material termocontraíble con sellado al vacío, o envasado en atmósfera modificada o controlada. Se debe asegurar la inviolabilidad del mismo y el mantenimiento del producto a lo largo del período de vida útil.

Se evaluará todo material innovador aprobado por la autoridad competente y aceptable en el mercado, pudiendo ser variable la forma y tamaño de los mismos.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07


Glosario

Quebrado (del pernil): Acción mecánica sobre el pernil, que debe romper la cápsula de la rodilla, que contiene al líquido sinovial.

Estufado: Paso del proceso de elaboración de chacinados secos en general, en el que los productos se someten al efecto de temperaturas de alrededor de 26 °C, con la finalidad de dar condiciones para una más rápida formación del color rojo característico.

Presecado: Etapa del proceso de elaboración de salazones secas, en la que se somete el producto a temperaturas de alrededor de 16 °C, buscando la homogenización de concentración de sales y el agua contenida en el mismo.

Estucado: Cobertura que recibe el jamón cuando se pretende “frenar” el proceso de secado. Éste se hace cubriendo la superficie de intercambio del jamón con una pasta hecha con grasa fundida y fécula. Con esto se logra, además de retardar el secado, homogeneizar humedad y color dentro de la pieza.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07


ANEXO

MODELO DE CARTA DE GARANTÍA DEL ESTABLECIMIENTO DE CRÍA DE CERDOS

El criador debe dar garantías por el cumplimiento de los siguientes aspectos relacionados con la calidad final de los animales entregados:

- Plan de contingencia en caso de problema infeccioso en el establecimiento.
- Programas de vacunación para cada etapa del desarrollo del cerdo establecidos por médico Veterinario responsable.
- Control de parásitos externos e internos. Registros de desparasitaciones y tratamientos contra infestaciones.
- Medicamentos: los mismos deberán ser suministrados por médico veterinario responsable, del que se deberán mantener registros de los productos utilizados, dosis, duración del tratamiento y período de retiro.
- Buenas prácticas de alimentación: se deberán proporcionar los nutrientes adecuados para cubrir las necesidades de nutrición requeridas para la salud y bienestar de los cerdos.
Los alimentos deben estar libres de hongos, toxinas u otras impurezas que puedan dañar a los animales.
Se deberán proporcionar dietas balanceadas, que suministren energía, proteínas, ácidos grasos esenciales, minerales y vitaminas.
Se deberá contemplar además, un adecuado sistema de retiro de excrementos y un programa de control de plagas.

Toda información, debe quedar adecuadamente registrada por el establecimiento criador, de manera que pueda ser auditada por el interesado.

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA008	Versión: 08	16-07-07

Elaboración del protocolo

Este documento fue elaborado por el consultor externo, Lic. Rubén Pavesi, técnico especialista en el tema seleccionado por la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGPyA para desarrollar el presente protocolo.

Además, se recibió la colaboración de los siguientes profesionales y entidades del sector:

- Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) – CARNES.
- Cámara Argentina de la Industria del Chacinado y Afines (CAICHA).
- El Artesano S.A.
- Sello de Oro S.A.
- Fundación ArgenINTA.
- SENASA (Área fábrica).