

CATEGORÍAS DE JAMÓN CRUDO PARA EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

CATEGORÍA 1: PERNIL (DE CERDO)

Se entiende por "**Pernil (de Cerdo)**" la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes características organolépticas específicas:

Proteína mínima:**21%** (valor expresado sobre base desgrasada)
Rel. Humedad / Proteína: ...máx. **3.20**.
Sal x Humedad máxima:**570** (valor expresado sobre base desgrasada)

CATEGORÍA 2: JAMÓN CRUDO

Se entiende por "**Jamón Crudo**" la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes exigencias:

Proteína mínima:**24%** (valor expresado sobre base desgrasada)
Rel. Humedad / Proteína: ...máx. **2.70**.
Sal x Humedad máxima:**500** (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 6 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) trazados, lo que será controlado por el SENASA y/o Secretaría de Comercio Interior.

CATEGORÍA 3: JAMÓN CRUDO RESERVA

Se entiende por "**Jamón Crudo Reserva**" la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes exigencias:

Proteína mínima:**26%** (valor expresado sobre base desgrasada)
Rel. Humedad / Proteína: ...máx. **2.30**.
Sal x Humedad máxima:**400** (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) certificado en el marco de la Res. SENASA N° 280/01.

Esta categoría caducará en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de entrada en vigencia de la presente Resolución.

CATEGORÍA 4: JAMÓN CRUDO ARGENTINO

Se entiende por "**Jamón Crudo Argentino**" la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos nacidos y criados en el territorio nacional debiendo cumplir con cada una de las exigencias establecidas en el Protocolo técnico específico. El Jamón Crudo Argentino debe cumplir con las siguientes exigencias:

Proteína mínima:**26%** (valor expresado sobre base desgrasada)
Rel. Humedad / Proteína: ...máx. **2.00**
Sal x Humedad máxima:**400** (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) certificado en el marco de la Res. SENASA N° 280/01.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

(Propuesta del grupo de trabajo de microbiología)

El pernil (de cerdo), jamón crudo, jamón crudo reserva y jamón crudo argentino deberán cumplir con las siguientes exigencias microbiológicas:

Parámetro	Criterio de aceptación				Metodología *
	n	c	m	M	
Recuento de coliformes (NMP/g)	5	2	10	10 ²	ISO 4831:2001, BAM-FDA:2001, ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	5	1	10	10 ²	ISO 6888-1:1999
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³	ISO 21527- 2:2008 BAM-FDA: 2001, capítulo 18 APHA: 2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10	10 ²	ISO 15213:2003
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	5	0	ausencia		ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS
<i>Salmonella</i> spp/ 25 g	5	0	ausencia		ISO 6579:2002; BAM-FDA 2007

* o su versión más actualizada