

Viandas

Consideraciones importantes:

Toda vianda se trata de una preparación culinaria, por ello deberá ajustarse a lo definido por el art. 156 tris del Cap. III del CAA en cuanto a composición y parámetros microbiológicos.

Sin embargo es necesario establecer una serie de diferencias clave a la hora de diferenciar a aquellos productos que se encuentran categorizados como una vianda la cual pueda ajustarse a la posibilidad de autorización de varios productos por Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) de acuerdo a la clasificación propuesta ([clic aquí](#)) estableciendo una serie de criterios específicos por parte de la presente autoridad sanitaria.

Definiciones importantes:

Acondicionado a la venta al público: Alimentos que se encuentren envasados, rotulados de forma completa que serán ofrecidos en los puntos de venta al por menor.

Listo para consumir: Comida elaborada, cocida o precocida que no requiere de agregado de ingredientes para su consumo.

Venta al por menor: Es el último eslabón de la cadena de distribución, el comprador final adquiere el producto para su consumo.

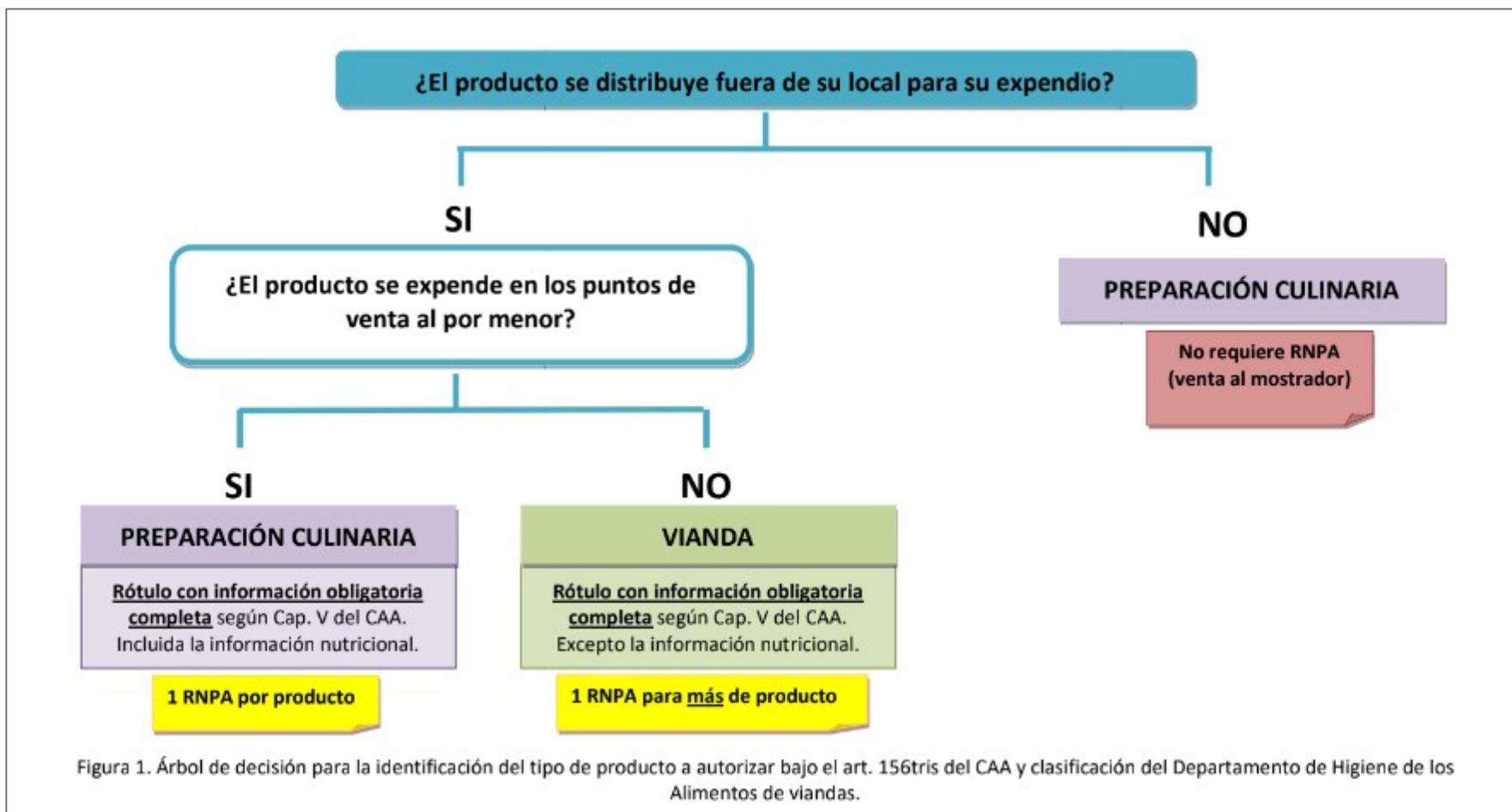
Características de una Vianda versus una Preparación culinaria

Vianda será todo producto que se elabore por un establecimiento habilitado con rubro: PREPARACIONES CULINARIAS y categorías pertinentes de acuerdo el tipo de elaboraciones a realizar que se ajuste al art. 151 y 156 tris del CAA apropiadamente rotulada según Cap. V del CAA con excepción del rotulado nutricional (Res. 46/03 y 47/03).

- Destino del producto: las viandas son dirigidas a instituciones, buffets, comedores, comedores de fábricas o industrias, entre otros lo cual deberá aclararse en bloque PROCESO DE ELABORACIÓN. En base a ello las viandas se considerarán alimentos que no se encuentran acondicionados al público. En contraposición una preparación culinaria se considera aquella destinada a cualquier consumidor final fuera de los ámbitos específicos anteriormente citados.
- Vida útil: la vianda posee una vida útil de 24 a 48hs como máximo. Una preparación culinaria por otro lado de acuerdo a su composición y demás características específicas podría llegar a poseer una mayor vida útil (esta información se evalúa de forma particular según las características del producto).
- Unidad de consumo: las viandas por lo general se expenden en envases apropiados de forma individual ya que se destinan en su mayoría a una persona.
- Rótulo: en las viandas debe adjuntar un único rótulo a modo de ejemplo incorporando en ítem especificaciones técnicas una nota donde la empresa se compromete a ajustar el resto de rótulos detallando de nombre de fantasía, ingredientes, alérgenos y leyendas particulares.

A continuación se muestra un árbol de decisión que facilitará la identificación de las diferencias existentes entre viandas y preparaciones culinarias:

Cabe aclarar que partimos de la base en la cual el alimento que se solicita autorizar se adapta a la legislación en cuanto a composición, características, proceso dado por el art. 156tris del Cap. III del CAA.



Una vez corrobore si el producto que desea inscribir se trata efectivamente de una vianda deberá de tener en cuenta adoptar la siguiente fórmula para la denominación completando la línea de puntos con las letras correspondientes según la [Tabla de clasificación de Viandas](#) que se muestra a partir de la hoja 3:

DENOMINACIÓN: VIANDAS GRUPO... SUBGRUPO...

Para el caso de viandas con el atributo LIBRE DE GLUTEN deberán indicar:

DENOMINACIÓN: VIANDAS C (GRUPO ... SUBGRUPO...) tilde LIBRE DE GLUTEN

Recuerde al completar la información de su trámite en SIFeGA:



CONTENEDORES / BANDEJAS : deberá especificar el tipo de recipiente , tipo de material , y si mantiene la temperatura original del alimento. Presentar comprobante de envase aptos para alimentos, especial en Celiacos.

METODO DE CONSERVACION: Especificar si el producto se conserva refrigerado, congelado, etc. (RECUERDE QUE DEBE DE CONTAR CON LA CONDICION HABILITADA EN SU RNE).

Tabla de clasificación de Viandas

CARNES (vacuna/pollo/cerdo/pescado/marisco, atún) simples o rellenas /CON VEGETALES

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
A	A-1	Carnes + vegetales A	VERDURAS CRUDAS/COCIDAS <u>TIPO A</u> (zucchini, espinaca, acelgas, espárragos, pimientos, berenjenas, Tomate, lechuga - y sus variedades-, repollo, reclusa, berro, polo rojo, escarola, hinojo)
	A-2	Carnes + vegetales B	VERDURAS CRUDAS/ COCIDAS <u>TIPO B</u> (zapallo, zapallitos, cebolla, alcauciles, zanahorias, remolachas, champignon, arvejas,)
	A-3	Carnes + vegetales C	VERDURAS COCIDAS <u>TIPO C</u> , papa, batata, choclo, cocidas, hervidas, puré, en preparaciones)
	A-4	Carnes + mix de 1,2 y 3	Carnes al wok con vegetales varios, guiso de albóndigas, pollo portuguesa, carne a la olla.

HARINAS Y CEREALES

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
B	B-1	Harinas / Cereales Legumbres	<u>Pastas</u> : y sus variedades. Fideos secos , pastas frescas solas o rellenas, arroz, legumbres, cereales, Harinas. Polenta, Cus Cus
	B-2	Harinas / Cereales Legumbres /Sin Carne	<u>Harinas y Cereales en Preparaciones sin carnes</u> : Arroz con verduras , Empanadas (verduras, queso, otras,) vegetales Estofados, Guiso de legumbres (lentejas, porotos, garbanzos) Locro- Humita.
	B-3	Harinas / Cereales Legumbres Con carnes	<u>Harinas y Cereales en Preparaciones con carnes</u> : Arroz con pollo, Empanadas (de carne, pollo, atún , mariscos, pescados) Estofado de carne, Pastas la bolognesa, Tucos, Guiso de legumbres (lentejas, porotos, garbanzos) Locro con carne . Lasagna Bolognesa; Rellenas: pastas frescas rellenas con o sin salsas. Canelones con o sin salsas. Paellas. Sandwich de milanesa, otras.

PRODUCTOS LIBRE DE GLUTEN

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
C	C- 1,2, 3		TODAS LAS VIANDAS ANTERIORES PARA CELIACOS (DE ACUERDO A NORMATIVA)

PREPARACIONES DEFINIDAS (con lácteos y/o cárnicos)

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
D	D-1		<u>Tartas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, jamón, mariscos, pollo, pescados, atún , marisco, etc)
	D-2		<u>Tortillas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, jamón, etc) <u>Pastel</u> (de papa, batata, calabaza, mixto) <u>Budines/ tartas</u> (de zucchini, berenjenas, brócoli, con o sin carnes o lácteos, con o sin queso o lácteos.)
	D-3		<u>Budines</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, jamón, etc) Lasañas de verduras, panqueques, preparaciones con jamón, huevo, queso. Zapallitos, calabacín, berenjenas rellenos, etc.

PREPARACIONES DEFINIDAS VEGETARIANAS

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
E	E-1		<u>Tartas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, etc) Pizzas, calzones, Vegetales al wok . Canelones rellenos
	E-2		<u>Tortillas</u> (de verduras, con huevos, y/o queso, etc) <u>Budines</u> (de verduras, con huevos, y/o queso,
	E-3		Todos los Vegetales en distintas preparaciones

OTROS: LÁCTEOS, FIAMBRES, FRUTAS, PANIFICADOS

Grupo	Sub grupo	Componente Básico	Componentes
F	F-1		Fiambres (jamón cocido, paleta, quesos varios) huevos, lácteos (postres, yogurt, preparaciones)
	F-2		Frutas A,B,C, frescas o cocidas, compotas, postres, ,etc
	F-3		Panificados: postres, budines, muffins, tartas dulces, etc
	F-4		Preparaciones dulces; membrillos, batata, alcayota, zapallo ,postres, flanes, gelatinas, con leche, con huevo,con frutas, etc

Recuerde:

