

DISPOSICIONES PARA EL TRÁMITE DE REGISTRO SANITARIO PARA PRODUCTOS CARNICOS

Se comunica a las empresas que en cumplimiento a lo establecido en la Cuarta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Decreto Supremo n.° 007-98-SA que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis de la DIGESA, para el procedimiento TUPA 29: inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de alimentos y bebidas, solicitará los análisis de **plomo y estaño** como requisito fisicoquímico de inocuidad en los productos cárnicos considerados en los ámbitos de aplicación de las siguientes Normas Codex: CODEX STAN 98-1981 Carne Picada Curada Cocida, CODEX STAN 88-1981 Carne Tipo "Corned Beef", CODEX STAN 89-1981 Carne Tipo "luncheon", Norma CODEX STAN 96-1981 Jamón Curado Cocido y Norma CODEX STAN 97-1981 Espaldilla de Cerdo Curada Cocida.

El uso de los aditivos sorbato de potasio y nitritos en los citados productos se sujetan a las disposiciones establecidas en las normas específicas del Codex Alimentarius (Normas Codex STAN 98-1981 Carne Picada Curada Cocida, Codex STAN 88-1981 Carne Tipo "Corned Beef", Codex STAN 89-1981 Carne Tipo "luncheon", Codex STAN 96-1981 Jamón Curado Cocido y Codex STAN 97-1981 Espaldilla de Cerdo Curada Cocida) y en lo no previsto por estas se aplica lo establecido en las categorías del sistema de clasificación de los alimentos del Codex Stan 192 o las establecidas por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA).

Lima, 28 de enero de 2014



INFORME N° 006868 - 2013/DHAZ/DIGESA

A : Abogada Paola Salas Aranda
Directora Ejecutiva (e) de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis

ASUNTO : Informe sobre la exigencia de la presentación de análisis de metales pesados y uso de sorbato de potasio y nitrito de sodio en embutidos

REFERENCIAS : a) Decreto Supremo -007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos
b) Norma CODEX STAN 98-1981 Carne Picada Curada Cocida
c) Norma CODEX STAN 88-1981 Carne Tipo "Corned Beef"
d) Norma CODEX STAN 89-1981 Carne Tipo "luncheon"
e) Norma CODEX STAN 96-1981 Jamón Curado Cocido
f) Norma CODEX STAN 97-1981 Espaldilla de Cerdo Curada Cocida
g) Expediente N° 21266-2013-DI de fecha 26/06/2013

FECHA : Lima, 27 de diciembre de 2013

I. ANTECEDENTES

La cuarta disposición complementaria, transitoria y final del Decreto Supremo n.º 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos menciona que *"En tanto no se expida la norma pertinente, la fabricación de los alimentos y bebidas se rige por las normas de Codex Alimentarius aplicables al producto o productos objeto de fabricación y, en lo previsto por éste, lo establecido por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA)"*,

Dentro de las listas de Normas del **Codex Alimentarius** se encuentran las Normas Codex STAN 98-1981 Carne Picada Curada Cocida, Codex STAN 88-1981 Carne Tipo "Corned Beef", Codex STAN 89-1981 Carne Tipo "luncheon", Codex STAN 96-1981 Jamón Curado Cocido y Codex STAN 97-1981 Espaldilla de Cerdo Curada Cocida, las mismas que fueron revisadas en el año 1991 y las que definen, entre otros criterios, los factores de calidad e inocuidad de estos productos.

A fin de determinar la pertinencia de la aplicación de las normas antes citadas, el área de certificaciones de la DIGESA considera necesario realizar un análisis a fin de determinar la obligatoriedad de presentar los resultados de plomo y estaño y el uso de los aditivos sorbato de potasio y nitritos en el trámite de inscripción y reinscripción en el registro sanitario de alimentos y bebidas para productos cárnicos y/o embutidos.

II. ANÁLISIS

De la evaluación y revisión de las normas se observó que:

De la revisión de las normas específicas establecidas en el *Codex Alimentarius* para la carne picada curada cocida, carne tipo "Corned Beef", carne tipo "luncheon", jamón curado cocido y espaldilla de cerdo curada cocida se establece que los citados productos deben acreditar que el contenido de contaminantes plomo y estaño no excedan los límites máximos permitidos en las citadas normas.

En el cuadro número uno se establece el ámbito de aplicación y la descripción de los productos según lo establecido en las normas específicas del *Codex Alimentarius*.



L. PICON



Cuadro 1: Normas Codex de productos cárnicos y/o embutidos en el que se determina el análisis de contaminantes Plomo (Pb) y Estaño (Sn)

NORMA CODEX	ÁMBITO DE APLICACIÓN	DESCRIPCIÓN
<p>Carne Picada Curada Cocida CODEX STAN 98-1981</p> 	<p>Esta Norma se aplica a los productos denominados "carne picada" envasados en cualquier material de envasado adecuado.</p>	<p>El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas..., que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. Al menos el 50 por ciento de la carne empleada consistirá en trozos equivalentes a carne triturada que pase por orificios de diámetro no inferior a 8 mm. Ningún trozo deberá ser mayor de 15 mm en cualquier dimensión. El producto podrá o no contener aglutinantes. El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública.</p>
<p>Carne Tipo "Corned Beef" CODEX STAN 88-1981</p> 	<p>Esta Norma se aplica a los productos de carne de vacuno denominados "corned beef" envasados, vendidos en envases herméticamente cerrados que han sido tratados térmicamente, después de cerrado el envase, durante el tiempo necesario para que el producto sea estable en almacén.</p>	<p>Se entiende por carne tipo corned beef la carne de vacuno picada, curada, deshuesada, que puede incluir carne de cabeza, corazón y carrillada. El producto deberá prepararse con carne de vacuno troceada y precocinada o con una mezcla de carne de vacuno precocinada con la adición de un máximo del 5 por ciento de carne cruda de vacuno; en ambos casos, la carne deberá curarse antes o después de ser introducida en el envase. El tratamiento térmico deberá aplicarse una vez cerrado el envase y deberá ser suficiente para asegurar que el producto sea estable en almacén y no represente peligro para la salud pública.</p>
<p>Carne Tipo "luncheon" CODEX STAN 89-1981</p> 	<p>Esta Norma se aplica a los productos denominados carne "luncheon" envasados en recipientes de material adecuado.</p>	<p>El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, como se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. El producto podrá o no contener aglutinantes. El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública.</p>
<p>Jamón Curado Cocido CODEX STAN 96-1981</p> 	<p>Esta Norma se aplica a los productos denominados "jamón cocido" envasados en un material de envase adecuado...</p>	<p>El producto deberá prepararse con carne de las patas traseras del cerdo - separadas transversalmente del resto del costado en un punto que no esté más adelante que la extremidad del hueso de la cadera. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa. La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada. El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública.</p>

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
P. SALAS

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
L. PICON




PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

Página 3 de 5

<p>Espaldilla de Cerdo Curada Cocida CODEX STAN 97-1981</p> 	<p>Esta Norma se aplica a los productos denominados "espaldilla de cerdo curada cocida" envasados en un material de envase adecuado...</p>	<p>El producto deberá prepararse con carne de las patas delanteras del cerdo. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y a grasa. La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada. El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública.</p>
---	--	---

Para el caso de la carne curada picada y cocida se entiende que agrupa a todos los embutidos a base de carne curada, picada (dentro de los tamaños de trozos de carne de la descripción en la norma respectiva), incluyendo las precocidas, debiendo tomar en cuenta que para aplicar la norma CODEX STAN 98-1981, se debe cumplir con la especificidad del ámbito de aplicación y la descripción establecidas en la citada norma.

Para el caso de la Carne Tipo "luncheon" y Carne Tipo "Corned Beef" estos son productos cárnicos generalmente presentados en lata y que han sufrido un tratamiento térmico posterior al envasado, estos productos no son muy populares en nuestro país, sin embargo en el caso se solicite la inscripción en el registro sanitario de alimentos y bebidas, los mismos deben cumplir con los requisitos establecidos en el CODEX STAN 89-1981 o en el CODEX STAN 88-1981, según corresponda.

Para el caso de los productos como el jamón curado cocido y la espaldilla de cerdo curada cocida los mismos deben cumplir con los requisitos establecidos en el CODEX STAN 96-1981 o en el CODEX STAN 97-1981, según corresponda.

En consecuencia, el requerimiento de análisis de plomo y estaño en los productos: 1. Carne picada curada cocida, 2. Carne tipo "Corned Beef", 3. Carne tipo "luncheon", 4. Jamón curado cocido y 5. Espaldilla de cerdo curada; se sujeta a la aplicación de lo establecido en la cuarta disposición complementaria, transitoria y final del DS-007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos el cual menciona *"En tanto no se expida la norma pertinente, la fabricación de los alimentos y bebidas se rige por las normas del Codex Alimentarius aplicables al producto o productos objeto de fabricación y, en lo no previsto por éste, lo establecido por la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA)"*, por lo tanto, para el trámite de inscripción o reinscripción en el registro sanitario de alimentos y bebidas se debe acreditar que el contenido de plomo y estaño no supere los límites máximos permitidos en cada una de las normas específicas del *Codex Alimentarius*.

Es de precisar que aquellos productos cárnicos y/o embutidos que no estén comprendidos en las normas específicas del CODEX (Codex Stan 98-1981, Codex Stan 88-198, Codex Stan 89-198, Codex Stan 96-198 y Codex Stan 97-198) NO se les exigirá los resultados de análisis de los contaminantes plomo y estaño.

Respecto al uso del aditivo conservante sorbato de potasio y aditivo conservante y fijador de color nitritos en productos cárnicos, se establece lo siguiente:

El uso de sorbato de potasio y nitritos en los embutidos será evaluado en el marco de lo establecido en las normas específicas del Codex Alimentarius (Normas Codex STAN 98-1981 Carne Picada Curada Cocida, Codex STAN 88-1981 Carne Tipo "Corned Beef", Codex STAN 89-1981 Carne Tipo "luncheon", Codex STAN 96-1981 Jamón Curado Cocido y Codex STAN 97-1981 Espaldilla de Cerdo Curada Cocida) y en lo no previsto por estas se aplica lo establecido en las categorías del sistema de clasificación de los alimentos del Codex Stan 192 - 1995, según sus actualizaciones respectivas.





Solo para el caso de los productos que no cuenten con norma especifica en el Codex o en el Codex Stan 192, el uso del sorbato de potasio y de nitritos debe ser evaluado con lo establecido en el Código Federal de Regulaciones Titulo 21 - *Code of Federal Regulations Title 21* de la *Food and Drug Administration* (FDA) en cumplimiento a la cuarta disposición complementaria, transitoria y final del Decreto Supremo -007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos que a la letra indica; "En tanto no se expida la norma pertinente, la fabricación de los alimentos y bebidas se rige por las normas del Codex Alimentarius aplicables al producto o productos objeto de fabricación y, en lo no previsto por éste, lo establecido por la *Food And Drug Administration* de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA)".

III. CONCLUSIÓN

2.1 CONSIDERAR, que la obligatoriedad de los resultados de análisis de plomo y estaño para el tramite de inscripción o reinscripción en el registro sanitario de alimentos y bebidas se sujetan solo a aquellos productos que se encuentran dentro del ámbito de aplicación de las normas especificas establecidas en el Codex Alimentarius para la carne picada curada cocida, carne tipo "Corned Beef", carne tipo "luncheon", jamón curado cocido y espaldilla de cerdo curada cocida.




P. SALAS

2.2. SE APLICARAN en las solicitudes de inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de productos cárnicos, para el caso de los aditivos sorbato de potasio y nitritos, las disposiciones establecidas en las normas especificas del Codex Alimentarius (Normas Codex STAN 98-1981 Carne Picada Curada Cocida, Codex STAN 88-1981 Carne Tipo "Corned Beef", Codex STAN 89-1981 Carne Tipo "luncheon", Codex STAN 96-1981 Jamón Curado Cocido y Codex STAN 97-1981 Espaldilla de Cerdo Curada Cocida) y en lo no previsto por estas se aplica lo establecido en las categorías del sistema de clasificación de los alimentos del Codex Stan 192 - 1995 o las establecidas por la **Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA)**

2.3. DISPONER que se **NOTIFIQUE** a las empresas que soliciten la inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de los productos considerados en los ámbitos de aplicación de las Normas Codex citadas mediante la publicación de un comunicado en la pagina web de la DIGESA. Se adjunta proyecto de comunicado.

Sin otro particular


ING. JORGE TORRES CHOCCE
CIP 102385

DHAZ: PJS/LPC / JTC



L. PICON



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

Página 5 de 5

PROVEIDO N° 01344 - 2013/DHAZ/DIGESA/SA

Visto el Informe n° 06868-2013/DHAZ/DIGESA que antecede, el suscrito lo hace suyo en todos sus extremos por lo que se remite a la **Dirección General**, para su atención correspondiente.

Lima, **27 DIC 2013**

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
DIRECCIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA Y ZONOSIS
"DIGESA"


ABOG. PAOLA JUSSIEU SALAS ARANDA
DIRECTORA EJECUTIVA (e)

**NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE TIPO "CORNEO BEEF"
CODEX STAN 88-1981**

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos de carne de vacuno denominados "*corned beef*" envasados, vendidos en envases herméticamente cerrados que han sido tratados térmicamente, después de cerrado el envase, durante el tiempo necesario para que el producto sea estable en almacén.

No se aplica a los productos cárnicos del tipo "*corned beef*" cuyas características de composición difieran de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCION

Se entiende por carne tipo *corned beef* la carne de vacuno picada, curada, deshuesada, que puede incluir carne de cabeza, corazón y carrillada.

El producto deberá prepararse con carne de vacuno troceada y precocinada o con una mezcla de carne de vacuno precocinada con la adición de un máximo del 5 por ciento de carne cruda de vacuno; en ambos casos, la carne deberá curarse antes o después de ser introducida en el envase.

El tratamiento térmico deberá aplicarse una vez cerrado el envase y deberá ser suficiente para asegurar que el producto sea estable en almacén y no represente peligro para la salud pública.

Definición complementaria

Por *envase cerrado herméticamente* se entiende todo envase completamente cerrado, e impermeable y de cualquier material apropiado, idóneo para el producto regulado por la Norma.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- carne de vacuno no curada
- ingredientes para el curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio.

3.2 Ingredientes facultativos

- sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa o jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz).

3.3 Composición

El contenido total de proteína del producto final no deberá ser menor del 21 por ciento m/m.

3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 Materia prima

La carne con que se prepare el producto deberá estar exenta de olores y sabores objetables.

3.4.2 Producto final

El producto final deberá estar limpio y totalmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo y poder cortarse en lonjas, una vez enfriada.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

añadida	Dosis	máxima
4.1 Sustancias conservadoras		
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	100 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico	
	Dosis	máxima
calculada sobre el neto total del producto		contenido final
4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	50 mg/kg en total de nitrito, expresado en nitrito sódico	
4.1.3 Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	
4.2 Antioxidantes		
4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio } ácido	300 mg/kg (expresados en	
4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio } mezclados)	} ascórbico, solos o	

4.3 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

5. CONTAMINANTES

	Nivel máximo
5.1 Plomo (Pb)	1 mg/kg ¹
5.2 Estaño (Sn)	
5.2.1 Estaño (Sn): para productos en envases de hojalata	200 mg/kg ¹
5.2.2 Estaño (Sn): para productos en otros envases	50 mg/kg ¹

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados* (Ref. CAC/RCP13-1976), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados* (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1-1989)), del *Código Internacional*

¹ Aprobado temporalmente.

Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)) y del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* (CAC/RCP 11-1976 (Rev. 1-1993)).

6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de carne tipo "*Corned Beef*" deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el *Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* y en el *Código de Prácticas para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes* (CAC/RCP 41-1993), y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne tipo "*corned beef*" serán manipuladas, almacenadas o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la carne tipo "*corned beef*" estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La carne tipo "*corned beef*" se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.5 La carne tipo "*corned beef*" será tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.6 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.7 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente se manipularán de acuerdo con la subsección 7.7 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

7. ETIQUETADO

Además de las especificaciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985), a excepción de la sección 5.2 (Alimentos irradiados) que no es pertinente, se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser carne tipo "*corned beef*".

7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

Para la carne envasada tipo "*corned beef*" que es un producto estable en almacén, la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase o en los documentos que lo

acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANALISIS

Véase textos relevantes del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras.

8.1 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

8.2 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

8.3 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica, 985.16.

**NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE "LUNCHEON"
CODEX STAN 89-1981**

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos denominados carne "*luncheon*"¹ envasados en recipientes de material adecuado.

2. DESCRIPCION

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, como se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada.

El producto podrá o no contener aglutinantes.

El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

Definiciones complementarias

Para los fines de esta Norma:

Por **despojos comestibles** se entiende los despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, incluidos los pulmones (excepto cuando el animal del que proceden los pulmones haya sido escaldado por inmersión en agua caliente), pero excluidos orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria. Los despojos comestibles abarcan también la piel de aves de corral.

Por **carne** se entiende la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero.

Por **envasado** se entiende contenido en un envase fabricado con materiales que no permitan la contaminación en las condiciones normales de manipulación.

Por **carne de aves de corral** se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, ocas, pintadas o palomas, sacrificados en un matadero.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- carne o carne de aves de corral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles;
- agua;
- ingredientes de curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio.

3.2 Ingredientes facultativos

- despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar como tales;

¹ Solamente se utilizará la expresión inglesa, cualquiera que sea el idioma en que esté redactado el texto.

- aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como:
 - harinas o almidones de cereales, papas o batatas;
 - pan, galletas o productos de panadería;
 - leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo;
 - proteínas de huevo;
 - productos de sangre desecados;
 - productos proteínicos vegetales;
- sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz);
- especias, aderezos y condimentos;
- proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.

3.3 Composición

	Producto con aglutinante	Producto sin aglutinante y sin despojos comestibles (pero que puede contener carne de corazón, lengua o cabeza de mamíferos)
- Contenido mínimo de carne añadida	80% ¹	90%
- Contenido máximo de grasa	35%	30%

3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 Materias primas

Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.4.2 Producto final

El producto deberá de estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne y la carne de aves de corral deberán estar curadas de modo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

¹ El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

añadida	Dosis	máxima
4.1 Sustancias conservadoras		
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico	
sobre el producto	Dosis máxima calculada contenido neto total del final	
4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de expresados en nitrito sódico	
4.1.3 Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	
4.2 Antioxidantes		
4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg como ácido ascórbico) solos o mezclados	
(expresados		
4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio	}	
4.3 Aromas		
4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias	Limitada por las buenas prácticas de fabricación idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	
4.4 Acentuadores del sabor		
4.4.1 5'-Guanilato disódico	}	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2 5'-Inosinato disódico	}	
4.4.3 Glutamato monosódico	}	
4.5 Reguladores de la acidez		
4.5.1 Glucono-delta-lactona	3 000 mg/kg	
4.5.2 Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	
4.6 Agentes de retención del agua		
4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) ¹	8 000	mg/kg
	Dosis	máxima calculada

¹ Los fosfatos naturales (mg/kg P₂O₅) se calculan como 250 x % de proteínas.

	sobre el contenido neto total del producto final
4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de (expresados en P ₂ O ₅) solos o potasio añadidos ¹	3 000 mg/kg mezclados

4.7. Colores

4.7.1 Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg
---	----------

4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la Norma General para los aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

5.	CONTAMINANTES	Nivel máximo
5.1	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg ²
5.2	Estaño (Sn)	
5.2.1	Estaño (Sn): para productos en envases de hojalata	200 mg/kg ²
5.2.2	Estaño (Sn): para productos en otros envases	50 mg/kg ²

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados* Ref. CAC/RCP 13-1976), cuando proceda, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de la Carne de Aves de Corral* (Ref. CAC/RCP 14-1976), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* (CAC/RCP 11-1976 (Rev.1, 1993)) y, cuando proceda, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados* (Ref. CAC/RCP 23-1989 (Rev. 1-1989)).

6.2 Toda la carne³ empleada para la fabricación de carne "luncheon" deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el *Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* y, cuando proceda, en el *Código de prácticas para la Elaboración de la Carne de Aves de Corral*. La carne de mamíferos deberá haber sido inspeccionada de conformidad con el *Código para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes* (CAC/RCP 41-1993), y haber sido aprobada por un

inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber estado examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a

¹ En el SIN correspondan a los números: 339, 340, 450, 451 y 452.

² Aprobado temporalmente.

³ Cuando en esta sección se emplea la palabra "carne", debe entenderse que incluye la carne, los despojos comestibles y la carne de aves de corral.

contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne "luncheon" serán manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la carne "luncheon" estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La carne "luncheon" se envasará en recipientes herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.5 Si la carne "luncheon" se somete a tratamiento térmico, antes del envasado, deberá ser envasada de tal modo que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases habrán de estar limpios y, cuando proceda mostrar pruebas de haber sido sometidos al vacío.

6.6 La carne "luncheon" deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1-1985).

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser carne "luncheon".

En relación con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor, deberá declararse la presencia de aglutinantes y de despojos comestibles, así como una declaración que indique la especie del animal del cual procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

7.2 Lista de ingredientes

En la lista de ingredientes deberá indicarse la especie de animales de que procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.3.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

7.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANALISIS

Véase textos relevantes del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras.

8.1 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

8.2 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

8.3 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

8.4 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica, 985.16.

**NORMA DEL CODEX PARA EL JAMON CURADO COCIDO
CODEX STAN 96-1981**

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos denominados "*jamón cocido*" envasados en un material de envase adecuado, según se define en las subsecciones 6.4 y 6.5 más adelante.

No se aplica a los productos de jamón cocido cuyas características de composición sean distintas de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCION

El producto deberá prepararse con carne de las patas traseras del cerdo - separadas transversalmente del resto del costado en un punto que no esté más adelante que la extremidad del hueso de la cadera. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa.

La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada.

El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD**3.1 Ingredientes esenciales**

- Jamón no curado
- Salmuera, compuesta de agua y sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

3.2 Ingredientes facultativos

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz), miel
- Especias, aderezos y condimentos
- Proteínas aromáticas hidrolizadas, solubles en agua
- Gelatina de calidad alimentaria

3.3 Factores esenciales de calidad

3.3.1 Materias primas - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.3.2 Producto final - El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

3.4 Contenido de carne

- Porcentaje medio de proteínas de carne en el producto sin grasa: $\geq 18,0\%$
- Porcentaje mínimo de proteínas de carne en el producto sin grasa: = 16,5% (mínimo absoluto)

(Para los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula respecto del contenido total del envase y con corrección para tener en cuenta la gelatina, en caso de que ésta se haya añadido - véase la subsección 8.4).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 Sustancias conservadoras****Dosis máxima añadida**

4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 200 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito
sódico

Dosis máxima
calculada sobre el
contenido neto total del
producto final

4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico

4.2.3 Cloruro de potasio
prácticas de

Limitada por las buenas
fabricación

4.2 Antioxidantes

4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio

} 500 mg/kg (expresados en ácido

4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio
mezclados)

} ascórbico solos o

4.3 Aromas

4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y
sustancias aromatizantes idénticas a
las naturales definidas en el Codex
prácticas Alimentarius

}
}
} Limitadas por las buenas
de fabricación

4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por el
JECFA

}
}

4.4 Acentuadores del sabor

4.4.1 5'-Guanilato disódico
prácticas de

} Limitada por las buenas

4.4.2 5'-Inosinato disódico

} fabricación

4.4.3 Glutamato monosódico

}

4.5 Reguladores de la acidez

4.5.1 Citrato de sodio Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.6 Agentes de retención del agua

4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente en P_2O_5) más los añadidos)¹ 8 000 mg/kg (expresados

4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos² 3 000 mg/kg solos o mezclados

4.7 Espesantes

4.7.1 Agar } Limitada por las buenas prácticas de fabricación }
4.7.2 Carragaen }

4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio 10 mg/kg

4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

5. CONTAMINANTES Nivel máximo

5.1 Plomo (Pb) 0,5 mg/kg³

5.2 Estaño (Sn)
5.2.1 Estaño (Sn): para productos en envases de hojalata 200 mg/kg³

5.2.2 Estaño (Sn): para productos en otros envases 50 mg/kg³

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados* (Ref. CAC/RCP 13-1976), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* (CAC/RCP 11-1976 (Rev.1, 1993)), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)) y, cuando proceda, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados* (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1-1989)).

6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de jamón curado cocido deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el *Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* y en el *Código para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes* (CAC/RCP 41-1993) y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y el jamón curado cocido serán

¹ Fosfatos naturales (mg/kg P_2O_5) calculados como 250 x % de proteínas.

² En el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 451 y 452.

³ Aprobado temporalmente.

manipulados, almacenados, o transportados en el establecimiento de manera que la carne y el jamón curado cocido estén protegidos contra la contaminación y el deterioro.

6.4 El jamón curado cocido se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.5 Si el jamón curado cocido se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasado de tal manera que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán estar limpios y, cuando proceda mostrar pruebas de haber sido sometido al vacío.

6.6 El jamón curado cocido deberá ser tratado térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.61 a 7.6.7 inclusive, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1-1985).

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "*Jamón cocido*".

7.1.2 El nombre del producto deberá incluir, según proceda, las denominaciones siguientes:

- "con piel"
- "en/con su jugo natural"
- "con adición de X" respecto de la gelatina, agar, alginatos o carragaen
- "ahumado"
- "con adición de ahumante"

7.1.3 Deberá hacerse una declaración que describa con exactitud el método de preparación, elaboración o presentación de manera que se vea simultáneamente con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.2.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.2.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANALISIS

Véase textos relevantes del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras.

8.1 Proteínas

Método recomendado: Determinación del contenido de nitrógeno en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 937. (Factor de conversión para el nitrógeno: 6,25).

8.2 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R. 1443.

8.3 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

8.4 Corrección para tener en cuenta la gelatina añadida

Para los productos acerca de los cuales se desconozca la cantidad de gelatina añadida, se deberá restar el 0,5 por ciento de proteínas del porcentaje de proteínas referido al producto sin grasa.

8.5 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

8.6 Estaño

De conformidad en el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de la Absorción Atómica, 985.16.

NORMA DEL CODEX PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA
CODEX STAN 97-1981

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos denominados "*espaldilla de cerdo curada cocida*" envasados en un material de envase adecuado, según se define en las subsecciones 6.4 y 6.5 más adelante.

No se aplica a los productos de espaldilla de cerdo cocida cuyas características de composición sean distintas de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa su verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCION

El producto deberá prepararse con carne de las patas delanteras del cerdo. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa.

La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada.

El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE Y CALIDAD**3.1 Ingredientes esenciales**

- Espaldilla de cerdo no curada
- Salmuera, compuesta de agua y sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio.

3.2 Ingredientes facultativos

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz), miel
- Especias, aderezos y condimentos
- Proteínas aromáticas hidrolizadas, solubles en agua
- Gelatina de calidad alimentaria

3.3 Factores esenciales de calidad

3.3.1 Materias primas - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de una calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.3.2 Producto final - El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

3.4 Contenido de carne

- Porcentaje medio de proteínas de carne en el producto sin grasa: $\geq 17,5\%$
- Porcentaje mínimo de proteínas de carne en el producto

Adoptada 1981. Revisada 1991.

sin grasa: = 16,0% (mínimo absoluto)

(Para los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula respecto del contenido total del envase y con corrección para tener en cuenta la gelatina, en caso de que ésta se haya añadido - véase la subsección 8.4).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Sustancias conservadoras

Dosis máxima añadida

4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 200 mg/kg en total, de
nitrito, expresados en
nitrito sódico

Dosis máxima calculada
sobre el contenido neto
total del producto final

4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 125 mg/kg en total, de
nitrito, expresados en
nitrito sódico

4.1.3 Cloruro de potasio

Limitada por las buenas
prácticas de fabricación

4.2 Antioxidantes

4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio
ácido

} 500 mg/kg (expresados en

4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio
mezclados)

} ascórbico solos o

4.3 Aromas

4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales
y sustancias aromatizantes }
prácticas de

} Limitadas por las buenas

idénticas a las naturales }
definidas en el Codex Alimentarius

} fabricación

4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por
el JECFA

}
}

4.4 Acentuadores del sabor

4.4.1 5'-Guanilato disódico }
prácticas

} Limitadas por las buenas

4.4.2 5'-Inosinato disódico }

} de fabricación

4.4.3 Glutamato monosódico }

}

4.5 Reguladores de la acidez

4.5.1 Citrato de sodio

Limitada por las buenas
prácticas de fabricación

4.6 Agentes de retención del agua

4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente
en P_2O_5)
más los añadidos)¹

8 000 mg/kg (expresados

4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de

3 000 mg/kg (expresados

¹ Fosfatos naturales (mg/kg P_2O_5) calculados como 250 x % de proteínas.

en P_2O_5) sodio y de potasio añadidos² solos o mezclados

4.7 Espesantes

- | | | | |
|-------|-----------------------------------|---|--|
| 4.7.1 | Agar | } | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 4.7.2 | Carragaen | } | |
| 4.7.3 | Alginatos de potasio y/o de sodio | | 10 mg/kg |

4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

5.	CONTAMINANTES	Nivel máximo
5.1	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg ³
5.2	Estaño (Sn)	
5.2.1	Estaño (Sn): Para productos en envase de hojalata	200 mg/kg ³
5.2.2	Estaño (Sn): Para productos en otros envases	50 mg/kg ³

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Los Productos Cárnicos Elaborados* (CAC/RCP 13-1976), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* (CAC/RCP 11-1976 (Rev. 1, 1993)), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de Los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)) y, cuando proceda, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados* (CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1-1989)).

6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de espaldilla de cerdo curada cocida deberá haber estado sometida a los procesos de inspección prescritos en el *Código de Prácticas de higiene para la Carne Fresca* y en el *Código para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes* (CAC/RCP 41-1993), y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la espaldilla de cerdo curada cocida serán manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la espaldilla de cerdo curada cocida estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La espaldilla de cerdo curada cocida se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

² En el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 451 y 452.

³ Aprobado temporalmente.

6.5 Si la espaldilla de cerdo curada cocida se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasada de tal manera que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán estar limpios y, cuando sea pertinente, mostrar pruebas de haber sido sometidos al vacío.

6.6 La espaldilla de cerdo curada cocida deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8. del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1-1985).

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "*espaldilla de cerdo curada cocida*".

7.1.2 El nombre del producto deberá incluir, según proceda, las denominaciones siguientes:

- "con piel"
- "en/con su jugo natural"
- "con adición de X" respecto de la gelatina, agar, alginatos o carragaen
- "ahumado"
- "con adición de ahumante".

7.1.3 Deberá hacerse una declaración que describa con exactitud el método de preparación, elaboración o presentación de manera que se vea simultáneamente con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.2.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.2.2 Para las espaldillas de cerdo curada que no sean estables en almacén, es decir que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinan a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o

a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANALISIS

Véase textos relevantes del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras.

8.1 Proteínas

Método recomendado: Determinación del contenido de nitrógeno en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 937 (Factor de conversión para el nitrógeno: 6,25).

8.2 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

8.3 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918.

8.4 Corrección para tener en cuenta la gelatina añadida

Para los productos acerca de los cuales se desconozca la cantidad de gelatina añadida, se deberá restar el 0,5 por ciento de proteínas del porcentaje de proteínas referido al producto sin grasa.

8.5 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

8.6 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de la Absorción Atómica, 985.16.

NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA
CODEX STAN 98-1981

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos denominados "*carne picada*"¹ envasados en cualquier material de envasado adecuado.

2. DESCRIPCION

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, según se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. Al menos el 50 por ciento de la carne empleada consistirá en trozos equivalentes a carne triturada que pase por orificios de diámetro no inferior a 8 mm. Ningún trozo deberá ser mayor de 15 mm en cualquier dimensión.

El producto podrá o no contener aglutinantes.

El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

Definiciones complementarias

Para los fines de esta Norma:

Por *despojos comestibles* se entiende los despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, pero excluidos los pulmones, orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria. Los despojos comestibles no incluyen tampoco la piel de aves de corral.

Por *carne* se entiende la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero.

Por *envasado* se entiende contenido en un envase fabricado con materiales que no permitan la contaminación en las condiciones normales de manipulación.

Por *carne de aves de corral* se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, ocas, pintadas o palomas, sacrificados en un matadero.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- Carne o carne de aves de corral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles
- Agua
- Ingredientes de curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

3.2 Ingredientes facultativos

- Despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar como tales, carne de aves de corral;
- Aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como:
 - harinas, o almidones de cereales, papas o batatas;
 - pan, galletas o productos de panadería;

¹ La palabra "*carne*" podrá sustituirse por un término que describa el tipo o los tipos de carne utilizados.

- leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo, proteínas de huevo, productos de sangre desecados, productos proteínicos vegetales;
- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz);
- Especias, aderezos y condimentos;
- Proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.

3.3 Composición

	Producto con aglutinante	Producto sin aglutinante y sin despojos comestibles (pero que puede contener carne de corazón, lengua o cabeza de mamíferos)
- Contenido mínimo de carne añadida	80% ¹	90%
- Contenido máximo de grasa	30%	25%

3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 Materias primas - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.4.2 Producto final - El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne y la carne de aves de corral deberán estar de modo uniforme y completo, curadas, y poder cortarse en lonjas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima añadida

4.1 Sustancias conservadoras

4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o sodio 200 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

el producto final

Dosis máxima calculada sobre contenido neto total del

4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 125 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

4.1.3 Cloruro de potasio Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.2 Antioxidantes

4.2.1 Acido ascórbico y su sal de sodio } 500 mg/kg (expresados en

¹ El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral.

4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio mezclados)	ácido } ascórbico	solos	o
--	----------------------	-------	---

4.3 Aromas

4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas prácticas de a las naturales definidas en el Codex Alimentarius		Limitadas por las buenas fabricación	
---	--	---	--

4.4 Acentuadores del sabor

4.4.1 5'-Guanilato disódico	}	Limitada por las buenas fabricación	
4.4.2 5'-Inosinato disódico	}		
4.4.3 Glutamato monosódico	}		

4.5 Reguladores de la acidez

4.5.1 Glucono-delta-lactona		3 000 mg/kg	
4.5.2 Citrato de sodio		Limitada por las buenas prácticas de fabricación	

4.6 Agentes de retención del agua

4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los (expresado como P ₂ O ₅) añadidos) ¹		8 000	mg/kg
4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de (expresado como P ₂ O ₅) solos o mezclados		3 000	mg/kg

4.7. Colores

4.7.1 Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)		15 mg/kg	
---	--	----------	--

4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

5. CONTAMINANTES

Nivel máximo

5.1 Plomo (Pb)		0,5 mg/kg ³	
5.2 Estaño (Sn)			
5.2.1 Estaño (Sn): para productos en envase de hojalata		200 mg/kg ¹	
5.2.2 Estaño (Sn): para productos en otros envases		50 mg/kg ¹	

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados* (CAC/RCP 13-1976), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para*

¹ Fosfatos naturales (mg/kg P₂O₅) calculados en 250 x % de proteínas.

² En el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 451 y 452.

³ Aprobada temporalmente.

la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1976), del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)), y cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1-1989)).

6.2 Toda la carne¹ empleada para la fabricación de carne picada cocida deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el *Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* y, cuando proceda, en el *Código de Prácticas de Higiene para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes (CAC/RCP 41-1993)*, y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a continuación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne picada curada cocida serán manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la carne picada curada cocida estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La carne picada curada cocida se envasará en recipientes herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.5 La carne picada curada cocida que se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasada de tal modo que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán de estar limpios y, cuando proceda, mostrar pruebas de haber sido sometidos al vacío.

6.6 La carne picada curada cocida deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1-1985).

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimentos que habrá de declararse en la etiqueta

¹ Cuando en esta sección se emplea la palabra "carne", debe entenderse que incluye la carne, los despojos comestibles y la carne de aves de corral.

deberá ser "carne picada", salvo que la palabra "Carne" podrá sustituirse por un término que describa el tipo de carne utilizado, o cuando se haya utilizado más de un tipo de carne, por los nombres en orden decreciente de proporciones, por ejemplo, "carne de cerdo picada", "carne de cerdo y de vaca picadas".

7.1.2 En relación con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor, deberá declararse la presencia de aglutinantes y de despojos comestibles así como una declaración que indique la especie del animal del cual procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

7.2 Lista de ingredientes

En la lista de ingredientes deberá indicarse la especie de animales de que procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.3.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

7.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANALISIS

Véase textos relevantes del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras.

8.1 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

8.2 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918.

8.3 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

8.4 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método espectrofotométrico de la absorción atómica, 985.16.