

18341-MEC

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA Y COMERCIO,**

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en la ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

Norma Oficial de Productos Cárnicos. Clasificación y Características

Artículo 1°– Aprobar la siguiente:

Norma oficial de productos cárnicos. Clasificación y características

1. Objeto:

Esta Norma tiene por objeto clasificar, definir las características y establecer los requisitos a que deben obedecer los productos cárnicos procesados.

2. Definiciones:

2.1 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.2 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.3 Animales de abasto: se entiende por animales de abasto los bovinos, equinos, ovinos, porcinos, aves de corral, conejos y otras especies que se utilizan para el consumo humano y que el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería declaren aptas para el mismo.

2.4 Ahumado: se entiende por ahumado el proceso por medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren mediante la acción del humo, las características de color, sabor y conservación. El humo puede ser aplicado directamente por ignición de aserrín de maderas no resinosas o por el uso de humo líquido.

2.5 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.6 Carne procesada: es aquella que ha sido sometida a procesos de molienda, mezcla cuando la hay y a otros procesos tecnológicos. Puede o no contener especias y aditivos permitidos.

2.7 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.8 Comestible: apto para el consumo humano.

2.9 Conservas de carne: se entiende por conservas de carne, los productos cárnicos procesados, elaborados a base de carne, vísceras y subproductos autorizados por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería, crudos o cocidos, ahumados o no, y empacados o no en material adecuado. Pueden contener aditivos alimentarios aprobados por el Ministerio de Salud.

2.10 Desinfección: es la aplicación de agentes germicidas y procesos físicos sobre superficies limpias, con el fin de disminuir o eliminar la contaminación microbiana.

2.11 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.11.1 Embutidos crudos o frescos: se entiende por embutidos crudos o frescos, aquellos embutidos, cualquiera que sea su forma de elaboración, cuya vida en refrigeración, oscila entre uno y seis días.

2.11.2 Embutidos cocidos: se entiende por embutidos cocidos, cualquiera que sea su forma de elaboración, aquel que sufre un proceso de cocimiento adecuado.

2.11.3 Embutidos secos: se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial o maduración para favorecer su conservación.

2.12 Especies: son los productos vegetales, sin materias extrañas, que se utilizan enteras polvo, o sus extractos, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos.

2.13 Esterilización comercial o industrial: para productos de baja acidez, herméticamente envasados; se entiende por esterilización comercial, el proceso tecnológico por el cual los organismos patógenos y sus esporas son destruidas, paralelamente con otro tipo de microorganismos que causan deterioro al producto, bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución no refrigerados.

2.14 Grasa: se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales de abasto.

2.14.1 Tocino: trozos de los tejidos adiposos de las regiones dorso lumbares y papada del cerdo.

2.15 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.16 Limpieza de áreas de proceso y equipo: remoción total de material extraño, contaminante o residuos, previa a la desinfección, por procesos químicos o físicos adecuados.

2.17 Maduración: se entiende por maduración el conjunto de procesos microbiológicos, químicos y físicos que tienen lugar en la fabricación de algunos productos cárnicos, por los cuales, se desarrollan el aroma, sabor y consistencia, característicos de tales productos.

2.18 Producto cárnico adulterado: tendrá la consideración de adulterado todo producto al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto por ser este de inferior calidad o a tener esta alterada.

2.19 Producto cárnico alterado: tendrá la consideración de alterado todo producto que durante su elaboración, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causas no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones en sus caracteres organolépticos, composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque se mantenga inocuo.

2.20 Producto cárnico falsificado: tendrá la consideración de falsificado todo producto en el que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:

2.20.1 Que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido.

2.20.2 Que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada.

2.20.3 Cualquier otra capaz de confundir al consumidor.

2.21 Producto cárnico contaminado: tendrá la consideración de contaminado todo producto que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades al hombre o a los animales. No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tales alimentos no provoque trastornos orgánicos en quienes los hubieran consumido.

2.2.2.1 Comestibles para la especie humana aprobados por la inspección médica veterinaria; la sangre, intestino delgado, encías (velo del paladar y belfos), médula y sesos.

2.22 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

2.22.2 De uso industrial, como las plumas, los cuernos, los huesos, cuero y los decomisos totales o parciales.

2.23 Tratamiento térmico: proceso que consiste en la aplicación del calor por medio de aire o agua caliente, vapor o vapor a presión con el fin de cocer o esterilizar comercialmente un producto.

2.24 Tripas autorizadas: para la elaboración de embutidos se consideran como tales, diversos segmentos de intestino grueso, medio o delgado y otras membranas tales como peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales de abasto, piel de ave que previas las operaciones pertinentes se utilicen para ese fin. Asimismo, los materiales artificiales aprobados por el Ministerio de Salud.

2.25 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

3. Prohibiciones:

3.1 Aditivos: no será permitido su uso para opacar características anómalas de las materias primas y de los productos terminados que fueran resultado de malas prácticas de fabricación y su uso en cantidades superiores a las establecidas en esta norma.

3.2 Carne: queda prohibido el uso de carne:

3.2.1 Proveniente de animales enfermos, fatigados, ictericos, con características organolépticas anormales (olor sexual, urinario, fecaloide, etc.).

3.2.2 Contaminadas por insectos, sus larvas o suciedad.

3.2.3 Procedentes de fetos nonatos.

3.2.4 Tratadas con materias colorantes o conservadores antimicrobianos.

3.2.5 Que presente características organolépticas anormales debido a la acción microbiana.

3.2.6 De animales no aprobados por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

3.3 Comercialización: se consideran no aptas para el consumo y se prohibirá la comercialización de los productos cárnicos procesados.

- 3.3.1 Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- 3.3.2 Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- 3.3.3 Cuando hubiere indicación de putrefacción.
- 3.3.4 Cuando la mezcla o masa, presente colores u olores no característicos.
- 3.3.5 Cuando se pruebe rancidez en las grasas.
- 3.3.6 Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada o rota.
- 3.3.7 Cuando se verifique la existencia de gérmenes patógenos en cantidades superiores a las establecidas en esta norma.
- 3.3.8 Cuando haya evidencia de hinchazón o abombamiento o corrosión tal, que ponga en entredicho la hermeticidad de las latas.
- 3.3.9 Cuando no esté debidamente etiquetado o identificada su procedencia.
- 3.4 Grasa vegetal: no estará permitido el uso, en la fabricación de productos cárnicos procesados, de grasa o aceite de origen vegetal.
- 3.5 Sebo: se prohíbe la utilización de sebo industrial, como este está definido en la Norma Oficial para Sebo.
- 3.6 Tripas: está prohibido el uso de envolturas de animales, infectadas con nódulos parasitarios o que presenten cualquier otra alteración debido a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas. Además emplear tripas que hayan sido conservadas por medios antisépticos no autorizados por el Ministerio de Salud.

4. Clasificación:

4.1 Carne procesada: esta lista no es exhaustiva.

4.1.1 Carne molida: es el producto procesado a base de carne; crudo, fresco, no embutido. Se debe especificar la especie animal de que proviene.

4.1.2 Hamburguesas: es el producto procesado a base de carne molida, crudo, fresco, moldeado, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido. Se deberá especificar la especie animal de la que proviene la carne.

4.2 Embutidos frescos: esta lista no es exhaustiva.

4.2.1 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

4.3 Embutidos cocidos: esta lista no es exhaustiva.

4.3.1 Jamón endiablado o del diablo: producto cocido elaborado de cerdo pura o mezcla con otras carnes y grasa de cerdo, sometido a proceso de curación, molido y sazonado, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, embutado en tripas de uso autorizado.

4.3.2 Morcilla: es el producto cocido preparado a base de sangre de animales de abasto, adicionado o no de tocino picado, e ingredientes y aditivos de uso permitido, embutido en tripas autorizadas.

4.3.3 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

4.3.4 Pasta o paté de hígado: es el producto procesado elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa de animales de abasto previamente sometidos a cocción, triturados y emulsificados con la adición de ingredientes y aditivos autorizados, embutido y sometido a cocción nuevamente.

4.3.5 Salame o Salami: con este nombre genérico se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino; triturado y mezclado, con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, ahumado o no.

4.3.6 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

4.3.7 *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

4.4 Embutidos secos: esta lista no es exhaustiva.

4.4.1 Chorizos secos: es un producto embutido, crudo, preparado con carnes y tocino de cerdo, pura o mezclada con otras carnes, agregado o no de aditivos e ingredientes de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro menor de 70 mm, madurado y ahumado o no. Son ejemplos: el Chorizo Extremeño y el Chorizo Chino.

4.4.2 Salame o Salami: con este nombre genérico se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, triturados y mezclados, con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, cocido o no, ahumado o no y sometido a proceso de maduración.

4.5 Conservas de carne: esta lista no es exhaustiva.

4.5.1 Chuletas de cerdo: porción de lomo de cerdo, con parte del hueso del costillar; curado, ahumado o no, cocido y con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido.

4.5.2 Jamón cocido: producto elaborado a base de carne deshuesada de cerdo, parcialmente desgrasado, sometido o no a proceso de curación, pudiendo contener otros ingredientes y aditivos de uso permitido, moldeado o no y sometido a cocción y envuelto en material adecuado.

4.5.3 Jamón crudo madurado: es el producto procesado, crudo, no embutido, elaborado a base de carne deshuesada de cerdo, parcialmente desgrasado, con ingredientes y aditivos de uso permitido, ahumado o no y sometido a proceso de maduración.

4.5.4 Jamón endiablado o del diablo: producto elaborado con carne de cerdo pura o mezclada con otras carnes y grasa de cerdo, sometido a proceso de curación molido y sazonado, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, empacado en material adecuado y sometido a cocción.

4.5.5 Jamón prensado: es el producto procesado, hecho a partir de, trozos de carne de cerdo o carne de res o de ambos, cocido. prensado, elaborado con ingredientes de uso permitido y empacado en material adecuado y sometido a cocción.

(Así reformado el inciso anterior mediante Decreto Ejecutivo N° 25982 de 11 de marzo de 1997).

4.5.6 Queso de cerdo o chanco: producto elaborado a partir de las partes comestibles de la cabeza y cuero de cerdo y carne bovina, cortado, sometido a proceso de curación, adicionado de ingredientes y aditivos de uso permitido, prensado y sometido a cocción y empacado en material adecuado.

4.5.7 Tocineta: producto procesado, cocido, curado y ahumado o no, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado de cerdos, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido.

5. *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

6. *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

7. Normas de envase y acondicionamiento:

Los productos cárnicos deberán ser envasados de manera que queden al abrigo de la humedad y de contaminaciones. Los productos cárnicos procesados tendrán el acondicionamiento propio de cada clase. Las características organolépticas y la composición del producto no deberán ser alteradas por el material de envase.

8. Rotulado

En el rótulo deberá aparecer el nombre específico del producto cárnico, así como una lista de los animales de abasto de que proceda la carne o sus subproductos; y su fecha de vencimiento. Deberá cumplir además con las especificadas en la Norma Oficial de Etiquetas para Productos Alimenticios.

9. *(Derogado por el artículo 5° del decreto ejecutivo N° 35079 del 31 de octubre del 2008).*

Artículo 2°— Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

Artículo 3°— Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.— San José, a los quince días del mes de julio de mil novecientos ochenta y ocho.

Publicado en La Gaceta N° 149 del 08/08/1988