

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA

CXS 97-1981

Adoptada en 1981. Revisada en 1991, 2014, 2015. Enmendada en 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos denominados “espaldilla de cerdo curada cocida” envasados en un material de envase adecuado.

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. DESCRIPCIÓN

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.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y DE 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 $\geq 17,5\%$
- Porcentaje mínimo de proteínas de carne en el producto $\equiv 16,0\%$
(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 esta se haya añadido - véase la Sección 8.1).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 “Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes” y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta Norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indica en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la Sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán respetar los límites máximos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la CAC.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979), las *Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria monocytogenes en los alimentos* (CXG 61-2007) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. ETIQUETADO

Se aplicarán las siguientes disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985):

7.1 Nombre del alimento

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

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”.

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

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

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.

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 al 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 ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

8.1 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% de proteínas del porcentaje de proteínas referido al producto sin grasa.