

# CODEX ALIMENTARIUS

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA**

**CXS 98-1981**

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

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

## 2. DESCRIPCIÓN

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% 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.

### 2.1 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. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y 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;
  - 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);
- Especies, aderezos y condimentos;
- Proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.

---

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

### 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% <sup>2</sup>	90%
Contenido máximo de grasa	35%	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

El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes 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 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" 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 práctica 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):

<sup>2</sup> El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral.

### **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "carne picada", salvo que la palabra "carne" pueda 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".

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**

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

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.

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. MÉTODOS 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.