

# 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 REGIONAL PARA LA CARNE SECA**

**África**

**CXS 350R-2022**

**Adoptada en 2022**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma comprende la carne seca obtenida de ganado bovino, porcino, caprino y ovino, así como camellos, aves de corral, burros, caballos y animales de caza<sup>i</sup>, destinada al consumo humano directo o a una elaboración posterior.

## 2. DESCRIPCIÓN

Los productos de carne seca se elaboran con diversas carnes secas, curadas o ahumadas exentas de grasa superficial, huesos, cartílagos y tendones. Normalmente se elaboran a partir de carne cruda cortada en trozos, piezas o tiras y pueden salarse o especiarse para después desecarlos. La carne seca deberá estar preparada higiénicamente y curarse, secarse y cocinarse o ahumarse de manera uniforme; asimismo, el producto deberá cumplir los requisitos de la presente norma. Esta descripción no incluye los despojos comestibles.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Ingredientes esenciales

#### 3.1.1 Carne cruda

La carne cruda empleada para la elaboración deberá proceder de una única fuente animal (un único tipo de carne) y su sabor deberá ser característico de dicho tipo. La materia prima con la que se elabore el producto deberá ser inocua para el consumo humano.

La carne cruda empleada para elaborar el producto deberá obtenerse de animales que hayan superado una inspección ante-mortem y post-mortem de una autoridad competente.

### 3.2 Ingredientes facultativos

Estos incluyen agentes de curación como la sal, las especias y los condimentos de calidad alimentaria y el aceite comestible.

### 3.3 Factores esenciales de calidad

Los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano, y serán acordes con las correspondientes normas del Codex Alimentarius cuando sean aplicables.

#### 3.3.1 Factores de calidad

La carne seca deberá cumplir los requisitos establecidos en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Requisitos físicos y químicos**

Parámetro	Requisito	
	Mín.	Máx.
Contenido de humedad (% m/m), máx.	-	35
Actividad de agua, máx.	-	0,85
Materia grasa cruda (% m/m), máx.	-	25
Proteína bruta (% m/m), mín.	20	-
Sal comestible	Buenas prácticas de fabricación	Buenas prácticas de fabricación
Contenido de ceniza (% m/m)	-	8

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes y sustancias conservadoras utilizados de conformidad con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> en la categoría de alimentos 08.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes) son aceptables para su uso en los alimentos regulados por esta norma.

El uso de sustancias aromatizantes deberá ajustarse a las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)<sup>2</sup>.

<sup>i</sup> Conforme a lo aprobado por la legislación nacional en distintas jurisdicciones.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>3</sup>, así como los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones aplicables de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>4</sup>. Los productos deberían cumplir los criterios microbiológicos establecidos en los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)<sup>5</sup>, el *Código de prácticas de higiene para la carne* (CXC 58-2005)<sup>6</sup>, los *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)* (CXG 63-2007)<sup>7</sup> y el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)<sup>8</sup>.

6.2 También se recomienda que los animales se sacrifiquen de conformidad con las *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos* (CXG 69-2008)<sup>9</sup>, las *Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo* (CXG 78-2011)<sup>10</sup>, las *Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo* (CXG 87-2016)<sup>11</sup> y que, cuando proceda, se haga un seguimiento de las mismas durante el proceso de secado.

## 7. ENVASADO Y ETIQUETADO

### 7.1 Etiquetado

7.1.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>12</sup>. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- a) en el nombre del producto se indicará el tipo de carne utilizada, según proceda, y el nombre local o común<sup>ii</sup>;
- b) lista de ingredientes: el tipo de carne utilizada deberá indicarse en la lista de ingredientes;
- c) fecha de consumo preferente.

Todos los requisitos de etiquetado adicionales, relacionados específicamente con los ingredientes, deberán estar en consonancia con los requisitos de los códigos y normas pertinentes.

### 7.1.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>13</sup>.

### 7.2 Envasado

El producto se envasará en recipientes de categoría alimentaria limpios, higiénicos, estancos a la humedad y bien cerrados, fabricados con un material adecuado que no tenga efectos adversos en las propiedades del producto. También se podrán envasar al vacío.

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)<sup>14</sup> pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

---

<sup>ii</sup> Algunos ejemplos de nombres locales para la carne seca: *aliya* (Kenya), *khlii* (Marruecos), *kilishi* (Nigeria, Camerún y Burkina Faso), *odka* (Somalia), *qwanta* (Etiopía), *segwapa* (Zimbabue, Botswana, Lesotho, Namibia y Sudáfrica), *kuna* (Botswana) y *mukalo* (Uganda).

## NOTAS

- 
- <sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>2</sup> FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>3</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>4</sup> FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>5</sup> FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>6</sup> FAO y OMS. 2005. *Código de prácticas de higiene para la carne*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 58-2005. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>7</sup> FAO y OMS. 2007. *Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 63-2007. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>8</sup> FAO y OMS. 2015. *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 75-2015. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>9</sup> FAO y OMS. 2008. *Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 69-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>10</sup> FAO y OMS. 2011. *Directrices del Codex para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 78-2011. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>11</sup> FAO y OMS. 2016. *Directrices para el control de Salmonella spp. no tifoidea en carne de bovino y cerdo*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 87-2016. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>12</sup> FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>13</sup> FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>14</sup> FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

Se pueden consultar los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius que forman parte de la región de África en la siguiente página web del Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>