

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 CARNE TIPO "CORNER BEEF"

CXS 88-1981

Adoptada en 1981. Revisada en 1991, 2014 y 2015. Enmendada en 2019, 2022.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
4	Sección 7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).</p>

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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. DESCRIPCIÓN

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.

2.1 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. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA 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 % 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

El uso de sustancias conservadoras utilizadas 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 indican en el Cuadro 3).

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 Comisión del Codex Alimentarius.

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 58-2004), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) 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

Además de las especificaciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 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

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).

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.