

N° 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:

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 **Aditivo alimentario:** es cualquier sustancia que por sí misma no se consume como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte (o pueda esperarse que razonablemente resulte) directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.
- 2.2 **Agua potable:** es el agua apta para el consumo humano, de conformidad con los requisitos establecidos en la Ley General de Salud.
- 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 **Carne:** se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales de abasto sanos sacrificados en mataderos autorizados por el Ministerio de Salud,

Ministerio de Agricultura y Ganadería y con inspección médico veterinaria; constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos los tejidos no separados durante la faena. Además se considera carne al diafragma, los músculos de sostén del hígado, corazón y esófago.

- 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 **Cocción o cocimiento:** se entiende por cocción o cocimiento el tratamiento térmico por el cual el producto en elaboración es llevado a temperatura interna mínima de 68 °C.
- 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 **Embutidos:** se entiende por embutido el producto elaborado a base de carnes, vísceras y subproductos autorizados por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería, crudos o cocidos, ahumados o no, introducido a presión en tripas autorizadas, aunque en el momento del expendio o el consumo carezcan del continente. Pueden contener aditivos alimentarios aprobados por el Ministerio de Salud.
 - 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 **Especias:** son los productos vegetales, sin materias extrañas, que se utilizan enteras o en 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 **Ingredientes:** cualquier sustancia permitida, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o preparación de un producto cárnico.
- 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.

2.22 **Subproductos:** se entiende por subproducto las partes de los animales aprovechables.

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

2.22.2 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 **Vísceras:** se entiende por vísceras los órganos sanos comestibles contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales de abasto, que hayan sido aprobadas por la inspección médica veterinaria.

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 **Chorizo:** es un producto embutido, crudo, preparado con carne de cerdo, para o mezclada con otras carnes y tocino, agregado o no de aditivos e ingredientes de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 25 y 70 mm. Se presenta fresco o desecado en estufas, con o sin ahumado.
- 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, embutado en tripas autorizadas.
- 4.3.3 **Mortadela:** con este nombre genérico, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de res o mezcla de carnes de otras especies autorizadas con agregado de grasa animal comestible, perfectamente trituradas y mezcladas, emulsionado o no, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro superior a 70 mm, ahumado o no.
- 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 **Salchicha:** es un embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de vacuno, o carne de cerdo y vacuno o mezcla de otras especies autorizadas y grasa animal comestible, perfectamente trituradas, mezcladas y emulsificadas, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro no mayor de 40 mm.
- 4.3.7 **Salchichón:** es el embutido cocido, cuya pasta ha sido emulsificada o no, elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo y tocino, puede usarse mezcla de carne de otras

especies autorizadas; con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 40 y 70 mm ahumado o no.

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 por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 25982 del 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. **Normas de calidad y características:**

- 5.1 **Características generales:** los productos cárnicos procesados deberán ser preparados de animales sanos, sacrificados bajo inspección, médico sanitaria en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Podrán ser de carnes de animales de abasto o de otros tejidos comestibles (hígado, lengua, etc.). Las carnes destinadas a la fabricación o preparación de productos cárnicos, deberán ser manipuladas higiénicamente. Los productos cárnicos podrán contener sal, condimentos, hielo, agua, aditivos permitidos, aceites y grasas animales comestibles, vinagre, aguardientes, vino, féculas, azúcares, leche y otros agregados protéicos de acuerdo con la norma específica de cada producto. No deberán ser añadidos cartílagos, intestinos y otros tejidos no permitidos. Los productos cárnicos podrán ser ahumados y las maderas empleadas en tal operación deberán ser secas, duras y no resinosas, se permite el uso de humo líquido. Será permitido en los embutidos un baño con parafina purificada y desodorizada, de cera y otros productos aprobados por el Ministerio de Salud. Las tripas naturales usadas en los embutidos podrán ser tratadas para su ablandamiento con jugo de piña fresco, extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático; será permitido para el mismo fin, el uso de sustancias químicas aprobadas por el Ministerio de Salud, siempre que sean eliminados sus restos por lavados. Las mezclas o pastas de carne que no hubiesen sido utilizadas en el día de su preparación y las mezclas o pastas procedentes de la roptura de la envoltura en proceso de cocción, deberán usarse a más tardar al día siguiente, siempre que se conserven entre 4 y 5 °C en cámaras frigoríficas y hasta un mes después, si se mantienen a temperaturas menores de -10 °C. Los productos cárnicos deberán estar exentos de levaduras, hongos, parásitos y gérmenes patógenos que puedan determinar su deterioro o que indiquen manipulación defectuosa del producto, o que el producto represente un peligro para la salud.

5.2 **Características organolépticas:**

- 5.2.1 Aspecto: propio del producto.
5.2.2 Color: propio del producto y libre de coloraciones anormales.
5.2.3 Olor: propio del producto, libre de aroma pútrido.
5.2.4 Sabor: propio del producto.

- 5.3 **Características físicas y químicas:** Las características fisicoquímicas estarán definidas en la norma específica de cada producto cárnico.

5.4 **Características microbiológicas:**

- 5.4.1 **Para conservas enlatadas:** se exige esterilidad comercial.

5.4.2 Para productos cocidos y escaldados:

5.4.2.1	Recuento total de microorganismos aerobios y anaerobios facultativos viables:	Menor	a
	10 ⁵ /g		
5.4.2.2	Escherichia coli	Menor	a
	10/g		
5.4.2.3	Staphylococcus coagulosa positiva	Menor	a
	10/g		
5.4.2.4	Clostridium perfringes	Menor	a
	10/g		
5.4.2.5	Salmonella spp	Negativo	
	en 25 g		

5.4.3 Para productos crudos:

5.4.3.1	Recuento total de microorganismos aerobios y anaerobios facultativos viables:	Menor	a
	10 ⁶ /g		
5.4.3.2	Escherichia coli	Menor	a
	0,38*10 ³ /g		
5.4.3.3	Staphylococcus coagulasa positiva	Menor	a
	10 ² /g		
5.4.3.4	Clostridium perfringes	Menor	a
	10 ² /g		
5.4.3.5	Salmonella spp	Negativo	
	en 25 g		

5.5 Aditivos: en los productos cárnicos procesados será tolerada la adición de ácido sórbico y sus sales como preservante en el límite máximo de 1 000 mg/kg (1g/kg) expresado como ácido sórbico y como antioxidante el ácido ascórbico e inoascórbico y sus sales en el límite máximo de 500 mg/kg expresado como ácido ascórbico. El empleo de nitrito de sodio y de potasio, solos o en combinación, solo podrá ser hecho en cantidades tales, que en el producto listo para su consumo, el contenido de nitrito no sea mayor de 125 mg/kg expresado como nitrito de sodio y el contenido de nitrato de sodio y de potasio, solos o en combinación, no sea mayor de 500 mg/kg expresado como nitrato de sodio. Se permitirá el uso de fosfatos

(mono, di y polifosfatos) en la dosis máxima de 3 000 mg/kg (3g/kg), expresada como P₂O₅, como regulador del pH. Todos los límites se refieren al producto final.

6. Contaminantes:

La materia prima que se use para preparar los productos cárnicos no deberá sobrepasar los límites de contaminantes siguientes:

Nombre del contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Alfa HcH	1,0 (grasa)
Gamma HcH (lindano)	7,0 (grasa)
Aldrín	1,0 (grasa)
Heptacloroepóxido	0,3 (grasa)
Dieldrín	0,3 (grasa)
Endrín	0,3 (grasa)
DDT	5,0 (grasa)
Asuntol	1,0 (hígado)
Neguvon	0,1 (hígado)
Garrafin	0,1 (hígado)
Nuván	0,05 (hígado)
Bovinox	2,5 (hígado)
Malatión	4,0 (hígado)
Araclor 1016	negativo (grasa)
Araclor 1242	negativo (grasa)
Araclor 1248	negativo (grasa)
Araclor 1254	negativo (grasa)
Araclor 1260	negativo (grasa)
Penicilina	0,05 (riñón)
Tetraciclinas	0,25 (riñón)
Oxitetraciclina	0,1 (riñón)
Clortetraciclina	0,1 (riñón)
Neomicina	0,25 (riñón)
Estreptomina	Negativo (riñón)
Sulfa	0,1 (riñón)
Cloranfenicol	negativo (músculo)
Mercurio	0,05 (*)
Plomo	1,0 (*)
Cadmio	0,75 (*)
Arsénico	0,7 (músculo)
	2,7 (hígado)
Hormonas	negativo (hígado)

(*) Hígado, músculo y riñón.

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. **Ensayos a realizar:**

- 9.1 Características organolépticas: aspecto, olor, color y sabor.
- 9.2 pH.
- 9.3 Prueba para gas sulfhídrico y amoníaco.
- 9.4 Humedad.
- 9.5 Almidón.
- 9.6 Lípidos.
- 9.7 Proteínas.
- 9.8 Aditivos.
- 9.9 Exámenes microbiológicos.
- 9.10 Contaminantes.
- 9.11 Ocasionales.

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.

OSCAR ARIAS SANCHEZ

El Ministro de Economía y Comercio,
LUIS DIEGO ESCALANTE VARGAS.

La Gaceta N° 149 del lunes 08 de agosto de 1988.