

Higiene de las carnes – Norma para el etiquetado de embutidos

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
0 Introducción	v
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas.....	1
3 Términos y definiciones.....	1
4 Información para el etiquetado de embutidos	2
4.1 Nombre del alimento.....	2
4.2 Lista de ingredientes	3
4.3 Contenido neto.....	4
4.4 Nombre y dirección.....	4
4.5 País de Origen	4
4.6 Identificación del lote	5
4.7 Fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación.....	5
4.8 Instrucciones para su uso	6
4.9 Registro sanitario y registro industrial	6
4.10 Designación de calidad.....	6
5 Requisitos obligatorios adicionales.....	6
5.1 Declaración cuantitativa de los ingredientes.....	6
5.2 Declaración de nutrientes	7
5.3 Declaración de hipersensibilidad.....	7
Bibliografía	8

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad INDOCAL, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM689 (1ra. Rev.), Higiene de las carnes. Norma para el etiquetado de embutidos**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico **67:19 Higiene de las carnes**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la propuesta de Norma **NORDOM67:19-100 Higiene de las carnes. Norma para el etiquetado de embutidos.**, de la cual partió la Propuesta a ser estudiada por el Comité.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como Anteproyecto de Norma por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No 97** de fecha **22 de mayo del 2018** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Belkis Mercedes

Cristian Gonzalez
Leomilka Jiménez

Yina Baez Almonte

José Valenzuela

Jose Antonio Vargas
Zoraya Garcia

Sócrates Rodriguez

María Altagracia Cruz

Mayra Carvajal
Stephanie Larson

Damiana Encarnacion

Fermín Ramírez
Luz Alicia Colon

REPRESENTANTES DE:

INDUVECA, S:A.

Instituto Nacional de Protección de los
Derechos del Consumidor, PROCONSUMIDOR

Dirección General de Medicamentos
Alimentos y Productos Sanitarios,
DIGEMAPS. MISPAS

Universidad Nacional Pedro Henríquez
Ureña, UNPHU

Comisión Nacional de Defensa de la
Competencia, PROCOMPETENCIA

ESPALSA

Producto Cheff

Foreing Agricultural Service, FAS/ USDA

MERCA Santo Domingo

Central Romana, AGROCARNE

Carlos Rodríguez

Consejo Nacional de Protección al
Consumidor CONACONU

0 Introducción

0.1 Esta Norma establece la información necesaria en aquellos aspectos relacionados con el etiquetado de embutidos y otros detalles que son necesarios conocer para aplicar correctamente el Reglamento Técnico 329-11 de Salud Pública sobre Carnes y productos cárnicos y las norma vigente y evitar errores que puedan generar algún incumplimiento del mismo, por parte de los fabricantes, importadores y distribuidores.

0.2 Además esta Norma viene a reforzar el cumplimiento de la norma NORDOM53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados), para estos productos.

Higiene de las carnes – Norma para el etiquetado de embutidos

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

La presente norma establece las especificaciones que deben cumplir los embutidos en su etiquetado para su comercialización.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma aplica a todos los embutidos elaborados y/o comercializados en la República Dominicana.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituye requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 44, Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de sal.

NORDOM53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados).

NORDOM 675, Etiquetado general de los alimentos preenvasados. Etiquetado nutricional. Reglamento para el etiquetado nutricional.

NORDOM Codex Stan 36:2017, Nombres genéricos y sistema de numeración de aditivos alimentarios

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Etiqueta

Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.

3.2

Etiquetado

Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, que acompaña al alimento o se expone cerca de él, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

3.3

Aditivo alimentarios

Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico, incluso organoléptico, en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o conservación de ese alimento, resulta o es de prever que resulte, directa o indirectamente en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar la calidad nutricional.

3.4

Ingredientes

Es toda sustancia, incluyendo los aditivos alimentarios, empleada en la fabricación o preparación de un alimento y que se encuentra en el producto final.

3.5

Lote

Es una cantidad de envases que se somete a inspección como conjunto unitario y cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener el mismo código o clave de producción al momento de ser envasado.

4 Información para el etiquetado de embutidos

De conformidad con el Reglamento Técnico 329-11 para Productos cárnicos del ministerio de salud pública, y la norma NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), toda etiqueta para productos cárnicos debe contener las siguientes informaciones:

- a) Nombre del alimento
- b) Lista de ingredientes
- c) Peso neto
- d) Peso escurrido, cuando corresponda
- e) Nombre y dirección
- f) País de origen
- g) Identificación del lote
- h) Fecha de vencimiento e instrucciones para la conservación
- i) Instrucciones para el uso
- j) Registro Sanitario
- k) Registro Industrial
- l) Designación de Calidad, cuando corresponda.

4.1 Nombre del alimento

4.1.1 El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto. Normalmente es específico y no genérico. El nombre del producto deberá reflejar claramente lo que el envase o empaque contiene. Por la verdadera naturaleza del alimento, se entiende que el nombre exprese claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. El consumidor deberá saber qué es el producto, sin que su nombre induzca a engaño o error.

4.1.2 En el etiquetado, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, pueden incluirse palabras o frases adicionales que ayuden a describir el producto, para evitar que se induzca a engaño al consumidor.

4.1.3 Con respecto a los nombres de los embutidos de mayor consumo, se designarán de la siguiente manera:

Tabla 1-Denominaciones de embutidos

1. Se llamará únicamente, “Mortadela”, “Chorizo”, “Salami”, “Jamón”, “Salchicha”, y otros nombres de embutidos definidos en las Normas Dominicanas.	Aquellos embutidos que contienen mezclas cárnicas de diferentes especies animales.
2. Se llamará únicamente “Mortadela”, “Chorizo”, “Salami”, “Jamón”, “Salchicha”, y otros nombres de embutidos definidos en las Normas Dominicanas de... (Especie).	Aquellos embutidos en los que el 100 % de la carne lo aporta la especie mencionada Ejemplo: Salami de cerdo , cuando esté elaborado solamente con carne de cerdo.
3. Se llamará únicamente, “Mortadela”, “Chorizo”, “Salami”, “Jamón”, “Salchicha”, y otros nombres de embutidos definidos en las Normas Dominicanas con... (Especie).	Aquellos embutidos en los que al menos el 51 % de la carne lo aporta la especie mencionada Ejemplo: Salami con cerdo , cuando más de la mitad de la carne usada es de cerdo.

4.2 Lista de ingredientes

4.2.1 Es el listado de los ingredientes que forman parte del alimento. Deberán enumerarse todos los ingredientes en orden decreciente de masa (peso) inicial, en el momento de la fabricación del alimento. En orden decreciente significa que los ingredientes son listados de mayor a menor, según la proporción del peso inicial, en el momento de la fabricación del alimento.

4.2.2 Todos los ingredientes a usar en los embutidos deberán ser de grado alimentario, lo que significa que no presentan ningún peligro para la salud. Deberán utilizarse los nombres genéricos de las diferentes clases de ingredientes, según la clasificación presentada en la norma NORDOM 53 “Etiquetado general de alimentos previamente envasados (Preenvasados)”, de modo que, como ingrediente puede incluirse azúcar, especias, etc.

4.2.3 Los aditivos alimentarios deberán declararse empleando su nombre específico o sus sinónimos o aquellos que establezca la Norma NORDOM Codex Stan 36:2017 Nombres genéricos y sistema de numeración de aditivos alimentarios y los nombres de sus clases funcional y su función tecnológica. Ver tabla 2

Tabla 2 - Nombres genéricos de aditivos

No. SIN	Nombre del Aditivo alimentario	Clase Funcional	Función tecnológica
452(i)	Polifosfato de sodio	Emulsionantes Sales emulsionantes Espesantes Estabilizadores Gasificantes Humectantes Reguladores de acidez Secuestrantes	Emulsionantes Sal emulsionantes Espesantes Estabilizadores Gasificantes Agentes de retención del Humedad Reguladores de acidez Secuestrantes
120	Carmín	Colorante natural	colorante
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	Antioxidante	Antioxidante

325	Lactato de sodio	Antioxidantes Emulsionante Espesantes Sales emulsionantes Humectantes Incrementadores del volumen Reguladores de acidez	Sinérgicos de Antioxidantes Emulsionante Agentes de soporte Sal emulsionantes Agentes humectantes Incrementadores del volumen Reguladores de acidez
250	Nitrito de sodio	Agentes de retención del color Sustancias conservadoras	Fijadores del color Sustancias conservadoras
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	Acentuadores del sabor

4.2.4 La lista de ingredientes debe ir encabezada por un título apropiado que consiste en el término “Ingredientes” o que lo incluya.

4.2.5 En los embutidos no deberán agregarse cartílagos, intestinos y cualquier otro tejido no permitido por la autoridad competente.

4.2.6 Para el caso de las grasas se deberá indicar la especie u origen de la misma (animal o vegetal, por ejemplo) y esta deberá ser declarada en el etiquetado.

4.3 Contenido neto

4.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del Sistema Internacional de unidades (reconocido como SI) y deberán usarse los siguientes símbolos, ya que estos productos en su gran mayoría tienen su presentación en estado sólido:

- Gramos: g
- Kilogramos: kg

4.3.2 El nombre del alimento y el contenido neto deberán aparecer en el mismo campo de visión. Cuando el proceso de producción no permita que el peso aparezca en el mismo campo de visión que el nombre, el fabricante deberá colocar la información impresa o mediante etiqueta complementaria en el lugar que lo amerite, que sea claramente legible por el consumidor.

4.3.3 En los embutidos enlatados deberá indicarse adicionalmente el peso escurrido del alimento. El contenido neto y el peso escurrido deberán declararse y aparecer en el mismo lugar de visión del nombre del alimento.

4.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento, según corresponda. Cuando el producto es elaborado en el país, se indicará el nombre del fabricante nacional y su dirección.

4.5 País de origen

Deberá indicarse siempre el país de origen. El país de origen se considera aquel en que se elabora el producto. Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el segundo país en que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

4.6 Identificación del lote

4.6.1 Deberá indicarse en la etiqueta la identificación del lote. La declaración del lote es trascendentalmente importante tanto para el productor como para las autoridades reguladoras, pues de presentarse una emergencia o contaminación en el producto que obligue a su retiro, se puede fácilmente identificar el grupo de productos que presenta el problema y retirar ese lote específico y no todo el producto que se está comercializando en el mercado.

4.6.2 Para su correcta declaración se deberá contemplar lo siguiente:

- a) Cuando se incluya otra información numérica en el envase junto o cercana a la declaración del lote se deberá expresar con claridad cuál de ellas es el lote de producción, utilizando frases como:
 - “número de lote”, “lote”, “N. de lote”, o abreviaturas reconocidas como “Lot”, “L”, “N.L.”
 - La abreviatura “L” no podrá utilizarse como indicativa del lote, cuando tal numeración o codificación, inicie con esa misma letra (es decir con “L”).

4.7 Fecha de vencimiento e instrucciones para su conservación

4.7.1 Deberá indicarse la fecha de vencimiento del alimento en todos los casos; entendida esta como aquella fecha, después de la cual el producto almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad que normalmente el consumidor espera, en función de lo ofrecido por el productor o fabricante.

4.7.2 Esta fecha deberá ser siempre colocada por el productor o fabricante del embutido y no puede bajo ninguna circunstancia ser alterada ni estar oculta.

4.7.3 La fecha de duración mínima puede declararse de diferentes formas, por ejemplo: vence, caduca, expira, consumir preferentemente antes de o cualquier otra frase que informe sobre la vida útil del producto, con una referencia al lugar donde aparece la fecha en el producto, sea en la etiqueta, en la tapa o en otra parte del envase o empaque. Ejemplos:

”

“Vence: 21 de mayo de 2012 o (21-05-12)”

“Consuma antes de: 21 de mayo de 2012”

4.7.4 Cuando los embutidos necesiten ser refrigerados, congelados u otra condición de almacenamiento, esta deberá ser indicada en la etiqueta.

Ejemplos:

- a) Manténgase refrigerado,
- b) Manténgase en refrigeración,
- c) Manténgase congelado,
- d) No requiere refrigeración.

NOTA: Para el caso de los productos preenvasados de contenido neto variable, la información sobre el contenido neto, la identificación del lote y la fecha de vencimiento de acuerdo a como lo describe la presente norma, se deberá colocar en la etiqueta original o mediante una etiqueta complementaria que se adhiera al envase del mismo, la cual deberá contener la siguiente información del fabricante: Razón social, nombre del producto, y el logotipo de la empresa.

4.8 Instrucciones para su uso

El etiquetado deberá contener las instrucciones que sean necesarias para el uso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

4.9 Registro sanitario y registro industrial

Se deberá declarar en la etiqueta el número de registro tanto sanitario como industrial del producto, emitido por las autoridades competentes para tales fines.

4.10 Designación de calidad

Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles, comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

5 Requisitos obligatorios adicionales

5.1 Declaración cuantitativa de los ingredientes

5.1.1 En todo alimento que se venda como mezcla o combinación, se declarará el porcentaje de insumo, con respecto al peso o al volumen, como fuera apropiado, de cada ingrediente al momento de la elaboración del alimento (incluyendo los ingredientes compuestos o categorías de ingredientes), cuando el ingrediente:

(a) Es enfatizado en la etiqueta como presente, por medio de palabras o imágenes o gráficos; o

(b) No figura en el nombre del alimento, es esencial para caracterizar al alimento, y los consumidores del país en que el se vende el alimento asumen su presencia en el alimento si la omisión de la declaración cuantitativa de ingredientes fuera a engañar o llevar a error a los consumidores.

Tales revelaciones no se requieren cuando:

(c) El ingrediente es utilizado en pequeñas cantidades para propósitos aromatizantes; o

(d) Normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos estén en conflicto con los requisitos aquí descritos.

NOTA 1 Para los ingredientes compuestos, el porcentaje de insumo significa el porcentaje del ingrediente compuesto tomado como un todo.

NOTA 2 Para los propósitos de la declaración cuantitativa de ingredientes, "categoría de ingredientes" significa el término genérico que se refiere al nombre de clase de un ingrediente y/o cualquier término o términos comunes similares utilizados en referencia al nombre de un alimento.

(e) La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente o categoría de ingredientes no implicará de por sí el requerir una declaración cuantitativa de ingredientes si es que: La referencia no conducirá a error o engañará, o no es probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento, porque la variación entre productos de la cantidad del ingrediente o ingredientes no es necesaria para caracterizar al alimento o distinguirlo de alimentos similares.

5.1.2 La información requerida en el apartado 5.1.1, se deberá declarar en la etiqueta del producto como un porcentaje numérico.

5.1.3 El porcentaje de insumo, por peso o volumen como fuera apropiado, de cada ingrediente tal, se dará en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que destacan el ingrediente particular, o al lado del nombre común del alimento, o adyacente a cada ingrediente apropiado

enumerado en la lista de ingredientes como un porcentaje mínimo cuando el énfasis es sobre la presencia del ingrediente, y como un porcentaje máximo cuando el énfasis es sobre el bajo nivel del ingrediente.

5.1.4 Para alimentos que han perdido humedad luego de un tratamiento térmico u otro tratamiento, el porcentaje (con respecto al peso o al volumen) corresponderá a la cantidad del ingrediente o ingredientes usados, en relación al producto terminado.

5.2 Declaración de nutrientes

5.2.1 Deberá cumplir con la NORDOM 675 Etiquetado de alimentos preenvasados. Etiquetado nutricional. Reglamento del etiquetado nutricional.

5.2.2. Se Acepta una tolerancia de $\pm 10 \%$ respecto a los valores de macronutrientes y sodio declarados en la etiqueta. Para los restantes micronutrientes se debe cumplir con el 80% del valor declarado en la etiqueta y el máximo conforme a BPM.

NOTA Quedan excluidos de esta especificación, los productos que son fortificados por ley o por reglamentación nacional.

5.2.3 En caso que en el embutido se realice una declaración de propiedad nutricional (como por ejemplo “bajo en grasa” o “alto en fibra”), entonces deberá cumplirse la NORDOM 675 Etiquetado de alimentos preenvasados. Etiquetado nutricional. Reglamento para el etiquetado nutricional, en cuyo caso de declaración de unidades, si se usa por ejemplo la expresión de la energía, ésta deberá expresarse en kilojulios (kJ), adicionalmente puede utilizarse la kilocaloría, según la siguiente conversión:

$$4,189 \text{ kJ} = 1 \text{ kcal}$$

5.3 Declaración de hipersensibilidad

Los ingredientes a base de trigo, leche o soya y otros incluidos en la NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados). se encuentran entre las sustancias que pueden causar hipersensibilidad en algunos consumidores,; por lo tanto, si no se mencionan en la lista de ingredientes (como en el caso de los ingredientes compuestos que constituyan menos del 5 %), deberá colocarse luego de la lista de ingredientes, una frase que indique claramente la posibilidad de su presencia, por ejemplo:

- a) “contiene...”,
- b) “podría contener...”,
- c) “podría contener trazas de...”.

6 Idioma

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de embutidos y de todos los alimentos deberán estar redactadas en idioma español, de conformidad con las disposiciones de la norma NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados).

Bibliografía

- [1] Codex Stan 1992-1995, Rev 7-2006 Norma General de Codex para los aditivos alimentarios.
- [2] AC/LMR 02-2006, Límites máximos de residuos para medicamentos veterinarios en los alimentos.
- [3] INTE 13-01-01-05, “Norma general de productos cárnicos procesados — Norma general de embutidos no regulados por normas individuales — Vocabulario”.
- [4] INTE-13-01-02-05. Norma general de productos cárnicos procesados. Norma general de embutidos no regulados por normas individuales. Especificaciones.
- [5] INTE 13-01-06-06. Norma general de productos cárnicos procesados- Especificaciones para la salchicha.
- [6] INTE 13-01-03-06, Norma general de productos cárnicos procesados. Especificaciones.