CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. CARNE DE CERDO CRUDA EN CORTES Y SUS VÍSCERAS

NORMA TÉCNICA N°. NTON 03107-17, aprobada el 19 de febrero de 2019

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 117 del 21 de junio de 2019

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van de la ciento cincuenta y tres (153) a la ciento cincuenta y ocho (158) se encuentra el **Acta No. 001-2018- PRIMERA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN TÉCNICA Y CALIDAD.-** *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del día viernes treinta y uno de agosto del dos mil dieciocho, reunidos en la sala de conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, están presentes los miembros titulares y delegados de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC):* ***Orlando Solórzano Delgadillo,*** *Ministro del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), y Presidente de la CNNC;* ***Medardo López,*** *en representación del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA), Cesar Lacayo e* ***Ileana Duarte*** *en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA),* ***Oscar Escobar,*** *en representación del Ministerio de Transporte e Infraestructura (MTI);* ***María Jazmín Pérez y David Fariñas*** *en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM);* ***Julio Solís Sánchez,*** *en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA);* ***Jose León Arguello y Odel González,*** *en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB),* ***Marcela Fletes y Celia Reyes,*** *en representación del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR) y* ***Benito Uriarte,*** *en representación de Liga defensa de los consumidores de Nicaragua (LIDECONIC). Así mismo participan en esta sesión* ***Noemí Solano Lacayo*** *en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC, Denis Saavedra,* ***Silfida Miranda, Karla Brenes, Cairo Flores, Miriam Canda, Ingrid Matuz, Belia Arguello y Mariela Flores*** *del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIF/C), El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...).* ***II. Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON).*** *Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 23 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales Veintidós fueron aprobadas (22), siendo: Catorce (14) voluntarias y Ocho (08)* ***obligatorias,*** *las que fueron aprobadas por unanimidad.* ***Norma Obligatoria Aprobada: 2.- NTON 03/07-17 Carne y***

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

Productos Cárnicos. Carne de Cerdo Cruda, en Cortes y sus Vísceras. Información Comercial; *(...). No habiendo otro asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día treinta y uno de agosto del año dos mil dieciocho. (f) Orlando Solórzano (Legible) Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC".* A solicitud del **Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC),** en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los diecinueve días del mes de febrero del año dos mil diecinueve. *(f) Noemí Solano Lacayo, Secretaría Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.*

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. CARNE DE CERDO CRUDA EN CORTES Y SUS VÍSCERAS.

INFORMACIÓN COMERCIAL.

NTON 03107-17

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

INFORME

En la discusión y aprobación de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada **NTON 03 107-17 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. CARNE DE CERDO. CRUDA EN CORTES Y SUS VÍSCERAS. INFORMACIÓN COMERCIAL.** Participaron los representantes de las siguientes organizaciones:

CANIPORC Marcos Umanzor
CANIPORC Sebastián González
CANIPORC Ulises González
CANIPORC Edgardo Pérez
Walmart Arving Navarrete
PriceSmart Anielka Lagos
PriceSmart Leana Guadamuz
Matadero Cacique René Martínez
PROCARSA José Jesús Urbina
Delicarnes S.A Bismarck Hernández
IPSA Raúl Guillén
IPSA Etdaly Fuentes
MIFIC Jasser Palacios
MIFIC Karla Brenes Sirias

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

03 del mes de Agosto del 2017.

1. OBJETO

Establecer disposiciones técnicas de etiquetado que deben cumplir los cortes de carne cruda de cerdo y sus vísceras, destinadas al consumo humano con el fin de prevenir prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Las personas naturales o jurídicas que desarrollen la actividad de comercialización de carne de cerdo y sus vísceras en el territorio nacional.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos referenciados, son indispensables para la aplicación de esta norma, los cuales aplicaran en su versión vigente. NTON 03 021-11/RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-empacados). NTON 11 034-12 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Requisitos de Importación para Mercancías de Origen Animal.

4. DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento, aplican las siguientes definiciones y términos: 4.1. Canal. Se entiende por canal al cuerpo del animal sacrificado humanitariamente, desangrado, sin pelo o cerdas, eviscerado (pudiendo permanecer los riñones y la grasa interna), con cuero y extremidades, abierto a lo largo de la línea media (esterno - abdominal) separada la cabeza del cuerpo por la articulación occipito - atloidea y con la cabeza adherida por los tejidos blandos al resto del cuerpo. 4.2. Carne. Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. 4.3. Carne fresca. Carne que aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características organolépticas naturales. [Fuente: CODEX RCP/CAC 58-2005 MOD].

4.4. Carne Refrigerada: Es aquella que además de las manipulaciones propias de la carne fresca, ha sido sometida a la acción del frio hasta conseguir en el centro de la masa una temperatura entre 0 y 4.4 Cº con atmosfera controlable conservando las características físicas químicas del producto. [Fuente: CODEX RCP/CAC 58-2005).

4.5. Carne Congelada. Es aquella que además de las manipulaciones propias de la carne fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial, hasta conseguir en el centro de la masa una temperatura de - 18ºC como mínimo. [Fuente: CODEX RCP/CAC 58-2005).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

4.6. Carne refrigerada, previamente congelada: Carne que se recibe congelada (-12 a -18ºC o menos) por la persona dedicada al proceso y que se descongela previo a su venta al consumidor final. [Fuente: Folleto Técnico No. 22, SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN, México 2012).

4.7. Media Canal. Es cada una de las dos partes resultantes de dividir la canal mediante un corte longitudinal que pasa por la parte media de la columna vertebral.

5. DISPOSICIONES GENERALES DE ETIQUETADO

5.1. El Etiquetado de la carne de cerdo y sus vísceras debe cumplir con lo establecido en la NTON 03 021-11/ RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-empacados), Además de los siguientes requisitos:

La etiqueta o el etiquetado para identificar las carne de cerdo y sus vísceras no deberá describir ni presentar información falsa, equivoca, engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza, tampoco omitirá la adición de cualquier sustancia en el proceso que modifique la calidad declarada y la naturaleza de la misma.

5.2. La importación de carne de cerdo cruda, en canal, media canal o cuarto de canal, en cortes o las vísceras debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTON 11 034-12 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Requisitos de Importación para Mercancías de Origen Animal en su versión vigente y sucesivamente con los requisitos establecidos en la presente norma.

6. ESPECIFICACIONES

6.1. La carne de cerdo refrigerada debe conservarse a una temperatura máxima de 4.4ºC, en su etiqueta se beberá identificar las condiciones de conservación.

6.2. La carne de cerdo congelada debe conservarse a una temperatura de - 18ºC o menos y en su etiqueta se deberá identificar las condiciones de conservación. En este caso, debe aparecer la leyenda: "Solo Descongelar para Consumir".

6.3. La Carne refrigerada, previamente congelada debe estar debidamente etiquetada con la siguiente leyenda: "Carne refrigerada, previamente congelada".

6.4. En el caso de que la carne de cerdo haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se debe indicar en la etiqueta el nombre de éste.

6.5. Para la carne fresca de cerdo sin pre-empacar, la información que debe aparecer en las urnas de exhibición, debe especificar origen, fecha de producción y la fecha de vencimiento, en etiquetas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

6.6. visibles, claras e identificables colocadas al lado o en cada una de los cortes de carne. En ningún caso la carne debe ser perforada.

6.7. Para la carne de cerdo pre empacada, la información debe figurar en el envase o en una etiqueta unida a él.

6.8. Los cortes de la carne de cerdo importada que su etiqueta ingresa en otro idioma diferente al español, se acepta, siempre y cuando este sea reconocido a nivel nacional e internacional como tal.

6.9. La denominación genérica y específica de los cortes de carne de cerdo, debe aparecer con el nombre del corte seguido del nombre de la especie de origen. Ejemplo: Posta de Pierna de cerdo, Lomo de cerdo, Costilla de cerdo u otros.

6.10. La carne de cerdo pre envasada, además de lo establecido en la NTON de Etiquetado de Pre-envasados, debe incluir:

6.10.1. La leyenda de conservación: "Solo Descongelar para Consumir".

6.10.2. Según corresponda al corte de carne, debe incluirse algunas de las siguientes leyendas "Consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" y "este producto fue previamente congelado, no volver a congelar" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido

6.10.3. Para la canal, media canal y cuarto de canal, se deben indicar la fecha de sacrificio "día, mes, año y lote". La información puede ir en una etiqueta colgada en el producto o en la nota de remisión.

6.10.4. En el caso de las vísceras, se podrán incluir además el nombre de la(s) víscera(s) con el que se conozcan en el país. Ver anexo A.

6.10.5. La carne de cerdo importada destinada a ser comercializada en el mercado nacional, siempre que su etiqueta venga en un idioma distinto al español, deben colocar una etiqueta con la información a que se refiere esta norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando de que los caracteres sean al menos iguales de tamaño, proporcionalidad tipográfica y colores idénticos o similares a aquellos en los que se presente la información en otros idiomas.

6.10.6. La etiqueta que ostenta la carne de cerdo debe fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

6.11. Envase y embalaje.

6.11.1. El material que se utilice para envasar y empacar los carne de cerdo objeto de esta Norma debe ser grado alimentario, de tal manera que no reaccionen con la carne o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.

6.11.2. Debe estar envasada de manera que el producto sea visible para el consumidor.

7. SANCIONES

El incumplimiento de la presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense se sancionará conforme a lo establecido en la Ley Nº 842, Ley de protección de los derechos de las personas consumidoras y usuarias, publicada en la Gaceta Nº 129 del 2013.

8. OBSERVANCIA

La verificación y aplicación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Fomento Industria y Comercio, a través de la Dirección General de Protección de los Derechos de las Personas Consumidoras y Usuarias.

9. ENTRADA EN VIGENCIA.

La presente norma entrará en vigencia tres (3) meses luego de su publicación en el Diario Oficial, La Gaceta.

ANEXO A
(Informativo)

Cortes y sus vísceras.

Conformación de la canal.

Es la conformación general del cuerpo del animal ya sacrificado en su presentación como "canal caliente o canal fría" y se relaciona estrechamente con el rendimiento, tomando como base el contorno de la canal y fundamentalmente el de la pierna; se distinguen cuatro tipos de perfiles, que apoyan la descripción de sus características morfológicas, siendo éstos: convexo, recto, subcóncavo, y cóncavo.

Cortes primarios

Son los cortes básicos en que se divide la canal y para efectos de esta Norma se establecen los siguientes:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

Cabeza de lomo. La cabeza del lomo es la porción terminal del músculo gran dorsal y de otros músculos que cubren las nueve vértebras cervicales, e incluye la primera y segunda vértebras.

Costillar. Es el corte que se obtiene de la parte lateral del tercio intermedio de la canal y que tiene como límite superior la región inferior del corte del lomo en el tórax, la porción anterior de este corte es continuación de la del lomo anterior sigue al contorno del esternón y en línea curva paralela al borde de las costillas, concluye en un punto situado aproximadamente a 5 cm de la última costilla. Este corte no tiene base ósea, ya que las masas carnosas se *separan de las costillas. No incluye hueso.*

Cuero. Cobertura externa constituida por fibra de colágeno y elastina, con o sin tejido adiposo.

Lomo: Es el músculo dorsal, insertado sobre la columna vertebral, desde la región lumbar hasta la región del cuello.

Paleta (Espaldilla): Este término se aplica a la región de las extremidades anteriores y está conformada únicamente por las masas musculares cuya base ósea son la escápula, húmero y radio.

Patas. Son las porciones distales de las extremidades anteriores y posteriores del animal y que durante la operación de faenado son separadas opcionalmente del carpo y tarso respectivamente.

Pierna. Este término se aplica a la región de las extremidades posteriores (piernas) y está conformada únicamente por las masas musculares cuya base ósea son el extremo anterior del pubis y la totalidad de los huesos denominados fémur, tibia y peroné. La parte superior de esta región limita con las vértebras caudales, la anterior con los músculos rectos del abdomen y en la parte inferior con la articulación tibiotarsiana. Incluye hueso.

Rabo. Es la parte de la cola del animal que se separa de este a nivel de la segunda y tercera vertebra coccígea. Vísceras. Son los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.

Vísceras Blancas. Es el conjunto de componentes del tracto digestivo representados por el estómago y los intestinos delgados y gruesos.

Vísceras rojas. Es el conjunto de órganos torácicos y abdominales representados por el corazón, pulmón, hígado, panceras, bazo y riñones.

ANEXO B
(Informativo)

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404

Características de la Carne.

Color. En la carne de cerdo debe apreciar en los músculos externos del costillar, cuya evaluación definitiva se aplicará al hacer el corte transversal del lomo a la altura de la décima costilla y puede variar dentro de las siguientes tonalidades: pálido, ligeramente rosa grisáceo, rosa, rojo claro, y rojo oscuro.

Firmeza. Es la calidad de blandura de la carne, depende principalmente de la proporción y naturaleza del tejido conjuntivo, de la estructura de las fibras musculares, de sus haces y modificaciones enzimáticas en el proceso de maduración, pudiendo presentar cuatro tipos:

1. Pálida, Suave y Exudativa (PSE). Característica no adecuada

2. Intermedia, proveniente de carnes de animales sanos y jóvenes.

3. Dura, Firme y Seca (DFD), se presenta en animales maduros y en aquellos sometidos a un inadecuado proceso de sacrificio.

4. Firme y moderadamente seca.

Características de la grasa:

Color. Su color varía del blanco puro al blanco cremoso, dependiendo de su localización anatómica y de otros factores como la alimentación, raza y edad.

Consistencia. La grasa de cerdo debe ser sólida, sin mostrar apariencia aceitosa o de licuefacción.

Grasa dorsal. Es grasa que recubre la canal, localizada a lo largo de la línea dorsal o del lomo, desde las vértebras torácicas hasta las vértebras lumbares, también conocida como lardo.

-ÚLTIMA LÍNEA-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23404