

---

**CARNE. PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS**

---

Correspondencia: este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con Normativa Internacional.

---

ICS 67.120.10

RTS 67.05.02:22

---

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv)

**Derechos Reservados.**

**INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.05.02:22 CARNE. PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

<b>CONTENIDO</b>	<b>PAG.</b>
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	8
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	8
8. BIBLIOGRAFÍA	9
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	9
10. VIGENCIA	10

**1. OBJETO**

Establecer las especificaciones y características de inocuidad y calidad que deben cumplir los productos cárnicos crudos, curados y cocidos (incluyendo embutidos), incluidos los de ave de corral y caza, destinados al consumo humano.

**2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Aplica a toda persona natural o jurídica establecida en el territorio nacional, que se dedica a la producción, comercialización e importación de productos cárnicos crudos, curados y cocidos (incluyendo embutidos), incluidos los de aves de corral o caza. Se excluyen las carnes frescas.

**3. DEFINICIONES**

Para los efectos de la aplicación de este Reglamento Técnico Salvadoreño se establecen las siguientes definiciones:

**3.1 Agua de consumo humano:** agua que cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos, microbiológicos, y que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.

**3.2 Ahumado:** el proceso por medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren, mediante la acción del humo, las características de color, sabor o conservación. El humo puede ser aplicado directamente por ignición de aserrín de maderas no resinosas o por el uso de humo líquido o sólido.

**3.3 Carne:** se entiende la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero autorizado por la autoridad competente.

**3.4 Carnes de aves de corral:** se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, ocas pintadas o palomas sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente.

**3.5 Curado:** proceso mediante el cual se adiciona a la carne nitritos o nitratos de sodio o potasio, y agentes coadyuvantes para la estabilización del color, para la consecución de las características sensoriales propias, o sea debe responder a una necesidad tecnológica.

**3.6 Despojos comestibles:** se entiende los despojos que han sido aprobados como aptos para consumo humano por la autoridad competente. Los despojos comestibles abarcan también la piel de aves de corral.

**3.7 Embutidos:** productos elaborados a base de una mezcla de carne de res, cerdo, pollo y otras carnes de animales autorizado para el consumo por el organismo competente. Puede adicionarse o no despojos comestibles, grasa de res, cerdo, pollo y otras grasas autorizadas para el consumo por el organismo competente, condimentos, especias y aditivos alimentarios, uniformemente mezclados, con agregado o no de sustancias aglutinantes, agua helada o

hielo, introducida en fundas naturales o artificiales y sometida o no a uno o más de los procesos tecnológicos de curado, cocción, deshidratación y ahumado.

**3.8 Productos cárnicos elaborados:** productos hechos a partir de carne, vísceras, cortes anatómicos, sangre o sus mezclas, provenientes de mamíferos o aves de corral, que pueden someterse a ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, encurtido, entre otros procesos que conservan la carne y prolongan su duración en el almacenamiento.

**3.9 Tripas comestibles:** tripas de origen natural o tubos elaborados con colágeno, celulosa o material sintético de calidad alimentaria, que contienen la mezcla a embutir.

#### **4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS**

- RTCA: Reglamento Técnico Centroamericano
- RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño
- % m/m: Porcentaje masa por masa
- Máx. : Máximo
- Mín. : Mínimo

#### **5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

##### **5.1 Clasificación de los productos cárnicos**

Los productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados según su procesamiento serán clasificados como:

###### **5.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas o en cortes**

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría. Ejemplos de estos productos son los siguientes: tocino (curado, curado en seco, curado por inmersión, curado por bombeo); tocino de los flancos; “corned beef”, carne de vacuno marinada; y diferentes tipos de productos encurtidos orientales: carne encurtida con miso, carne encurtida con salsa de soya.

###### **5.1.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente, en piezas o en cortes**

Los cortes de carne pueden curarse o salarse y a continuación secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío. Entre estos productos se incluyen los siguientes: cerdo salado y desecado, carne deshidratada como relleno, jamón Ibérico y jamón tipo prosciutto.

**5.1.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes**

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno aderezada, manitas de cerdo encurtidas (fermentadas).

**5.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y tratados térmicamente, en piezas o en cortes**

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata y las piezas de carne hervidas en salsa de soya.

**5.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas o en cortes**

Incluye los cortes de carne crudos y cocidos que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: los pollos enteros congelados, las piezas de pollo congeladas y los filetes de vacuno congelados.

**5.1.4 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico**

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría. Ejemplos de esta categoría son: chorizo, productos tipo salami, salchichón, tocino (salchicha fresca o curada), salchichón a la pimienta, salchicha ahumada.

**5.1.5 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos y sin tratamiento térmico**

Los productos picados o deshuesados mecánicamente pueden curarse o salarse y a continuación secarse o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío. Ejemplos de estos productos son: pasturmas, embutidos secos, embutidos curados y secados, cecina de vacuno, salchichas chinas, (incluida la salchicha de cerdo tradicional curada o ahumada), sabrosada.

**5.1.6 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente**

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Algunos tipos de embutidos pueden estar fermentados.

**5.1.7 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, y tratados**

**térmicamente**

Incluye los productos cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas a la parrilla, patés; carne con gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soya en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; terrinas (mezcla de carne picada y cocida).

**5.1.8 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, y congelados**

Esta categoría incluye los productos cárnicos picados o deshuesados mecánicamente, crudos o cocidos total o parcialmente, que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: hamburguesas congeladas; barritas de pollo empanizadas o rebozadas y congeladas.

**5.2 Designación**

**5.2.1** El producto se designará por una denominación que permita identificar la clasificación, de acuerdo al numeral 5.1 de este RTS, del producto cárneo a que corresponda, adicionalmente podrá designarse de acuerdo a una denominación de origen o nombre regional.

**5.2.2** Debe hacerse una declaración que describa con exactitud el método de preparación, elaboración o presentación de manera que se vea simultáneamente con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

**5.2.3 El producto objeto de este reglamento se designará como:**

**5.2.3.1** Con su nombre genérico ("Salchicha", "Salchichón", "Mortadela", "Chorizo", entre otros) acompañado del término "mixto, mezcla" u otro tipo de frase que cuando el producto contenga mezclas cárnicas de diferentes especies animales.

**5.2.3.2** Con su nombre genérico más el nombre de la especie animal, si el 100 % de la carne del producto lo aporta la especie mencionada (ejemplo: Salchicha de pavo).

**5.2.3.3** También se puede designar con su nombre genérico más el nombre de la especie animal siempre y cuando contenga un mínimo del 51 % de la carne de la especie mencionada y en este caso deberá agregarse la palabra "con", entre el nombre genérico y el nombre de la especie animal (ejemplo: Salchicha con pavo).

**5.3 Especificaciones del producto****5.3.1 Materia prima cárnea**

La materia prima cárnea debe provenir de animales sanos, sacrificados en mataderos autorizados o procesados en establecimientos autorizados. La materia prima cárnea debe estar libre de contaminantes y con características organolépticas aptas para el consumo humano.

**5.3.2 Características organolépticas y de inocuidad**

- 5.3.2.1** Los productos cárnicos elaborados deben presentar sabor y olor característico.
- 5.3.2.2** Los productos cárnicos elaborados deben presentar color característico uniforme, estarán libres de manchas, coloración y decoloraciones anormales.
- 5.3.2.3** El aspecto exterior de los productos cárnicos elaborados debe presentar o no la envoltura completamente adherida, su superficie no estará húmeda ni pegajosa; no exudará líquido, no presentará enmohecimiento, a excepción de aquellos productos en que es característico de ellos. Ciertos tipos de productos cárnicos elaborados podrán presentar un resecamiento característico.
- 5.3.2.4** Los productos cárnicos elaborados no deben presentar deformación por acción mecánica y será razonablemente uniforme en tamaño y forma.
- 5.3.2.5** La consistencia debe estar acorde al producto cárneo elaborado.
- 5.3.2.6** Los ingredientes y aditivos alimentarios utilizados para los productos cárnicos elaborados deben estar libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
- 5.3.2.7** El uso de los aditivos alimentarios estará de acuerdo a lo establecido en el RTCA de Aditivos Alimentarios en su versión vigente.
- 5.3.2.8** Se permite el uso de proteínas de origen vegetal en la elaboración de los embutidos (ejemplo: proteína de soya), esta debe declararse de acuerdo a lo expresado en el RTCA de Etiquetado General de alimentos Preenvasados, en su versión vigente. Se permite además, el uso de Almidón, según lo permitido en las tablas 1, 2, y 3, del apartado 5.3.4.
- 5.3.2.9** El agua y el hielo que sirve de materia prima para la elaboración debe ser apta para el consumo humano, y que cumpla con las características y especificaciones de la normativa vigente.
- 5.3.2.10** Los ingredientes estarán triturados o picados al tamaño característico para cada embutido y estarán completa y uniformemente mezclados.

**5.3.3 Otras características generales**

- 5.3.3.1** Las envolturas utilizadas en los productos cárnicos elaborados deberán estar libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos; en el caso de envolturas sintéticas estas deben ser de material de calidad alimentaria.
- 5.3.3.2** Al requerir ahumado natural en un producto cárneo elaborado, el humo debe provenir

de material vegetativo no resinoso, sin conservantes de madera y pintura o cualquier otro elemento que pueda ser considerado un contaminante.

**5.3.4 Las propiedades físico-químicas de los productos cárnicos elaborados se detallan en las tablas siguientes:**

**Tabla 1. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos o escaldados (excepto el chorizo escaldado): Butifarra, Cábano, Carne de diablo, Chorizo, Fiambre, Hamburguesa, Jamonada, Mortadela, Salchicha, Salchichón, Salchichón Cervecer, Chuleta Ahumada, Costilla Ahumada, Lengua Ahumada, Pavo Ahumado, Pernil de Cerdo, Pollo Ahumado, Morcilla, Paté, Tocineta**

Parámetro	Premium		Estándar	
	% m/m Mín.	% m/m Máx.	% m/m Mín.	% m/m Máx.
Proteína %	14		10	
Grasa %		28		28
Humedad más grasa%		86		90
Almidón		3		10

Fuente: Norma Técnica Colombiana NTC 1325 (cuarta actualización). Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados No Enlatados.1998-05-20.

**Tabla 2. Requisitos de composición y formulación para Jamones Escaldados y Fiambres**

Parámetro	Premium		Estándar	
	% m/m Mín.	% m/m Máx.	% m/m Mín.	% m/m Máx.
Proteína %	14		10	
Grasa %		6		10
Humedad %		86		90
Almidón		3		7

Fuente: Norma Técnica Colombiana NTC 1325 (cuarta actualización). Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados No Enlatados.1998-05-20.

**Tabla 3. Requisitos de composición y formulación de productos cárnicos procesados crudos frescos: Albóndiga, Carne aliñada, chorizo fresco, hamburguesa y longaniza (incluyendo el chorizo escaldado)**

Parámetro	Premium		Estándar	
	% m/m Mín.	% m/m Máx.	% m/m Mín.	% m/m Máx.
Proteína %	14		10	
Grasa %		40		40
Humedad más grasa%		86		90
Almidón %		0		8

Fuente: Norma Técnica Colombiana NTC 1325 (cuarta actualización). Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados No Enlatados.1998-05-20.

**Tabla 4. Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados madurados: Cábano, Chorizo, Salami, Peperoni, Jamón Madurado y otras Carnes Maduradas**

Parámetro	Premium		Estándar	
	% m/m Mín.	% m/m Máx.	% m/m Mín.	% m/m Máx.
Proteína %	28		18	
Grasa %		35		50
Humedad %		35		40
Almidón	0	0	0	0

Fuente: Norma Técnica Colombiana NTC 1325 (cuarta actualización). Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados No Enlatados.1998-05-20.

**Nota:** los productos cárnicos para los cuales no se encuentran especificados en este RTS, los valores permitidos de grasa y proteína se aplicará el RTCA de Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

#### 5.4 Aditivos alimentarios

Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración de los productos cárnicos son los establecidos en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesados. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

#### 5.5 Criterios microbiológicos

Los productos cárnicos deben cumplir con los criterios establecidos en el RTCA Alimentos Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.

#### 5.6 Etiquetado

Las etiquetas o envases impresos de los productos objeto de este RTS, deben cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), y RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano a Partir de los 3 Años de Edad, ambos en su versión vigente, además debe declarar lo siguiente:

- La clasificación y designación del producto según el presente RTS;
- Los embutidos elaborados a base de mezcla de carnes, deben declarar en la etiqueta, los tipos de carnes que lo constituyen;
- El etiquetado no podrá tener ninguna leyenda, imagen o símbolo que pueda inducir a engaño, ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar;
- Los productos cárnicos procesados que cumplan con los requisitos de composición y formulación descritos como premium en las tablas 1, 2, 3 y 4, podrán declararlo en la etiqueta cerca del nombre del alimento.

#### 5.7 Envase (empaque primario)

Los productos preenvasados objeto de este RTS deben envasarse en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen

con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

## 6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

El MINSAL evaluará la conformidad de los productos cárnicos utilizando el RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria, así como lo establecido en el RTCA Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, ambos en su versión vigente.

### 6.1 Métodos de análisis

**Tabla 5. Métodos de análisis y ensayo físico-químicos**

Especificaciones	Metodología*
Humedad y Grasa	<p>Método oficial AOAC 2008.06, Humedad y Grasa en Carnes, Análisis por microondas y resonancia magnética nuclear, capítulo 39.1.39 edición 21, año 2019.</p> <p>Método oficial AOAC 950.46, Perdida por secada (Humedad en cárnidos), capítulo 39.1.02, edición 21, año 2019.</p> <p>Método oficial AOAC 960.39, Grasa (Cruda o extracción con éter en cárnidos), capítulo 39.1.05, edición 21, año 2019.</p>
Proteína	<p>Método oficial AOAC 928.08, Nitrógeno en productos cárnicos, Método KJELDAHL, capítulo 39.1.15, edición 21, año 2019.</p> <p>Método oficial AOAC 992.15, Proteína cruda en carne y productos cárnicos, Método de Combustión, capítulo 39.1.16, edición 21, año 2019.</p>
Almidón	Método oficial AOAC 958.06, Almidón en Carnes, Método Titrimétrico, capítulo 39.1.35 edición 21 año 2019.

\*Se podrán utilizar otros métodos oficiales o internacionalmente aceptados, siempre y cuando estos sean capaces de cumplir con los límites establecidos en los parámetros de interés, según lo especificado en la Tablas 1, 2, 3 y 4 del número 5.3.4., de este RTS.

## 7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

### 7.1 NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS CODEX STAN 192-1995,

Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

**7.2 NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1325 (CUARTA ACTUALIZACIÓN). INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS NO ENLATADOS.1998-05-20.**

**7.3 NSO 13.07.04:00 HIELO. ESPECIFICACIONES Y BUENAS PRÁCTICA DE FABRICACIÓN.**

**7.4 RTCA 67.01.07:10. ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS).**

**7.5 RTCA 67.04.50:17 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**

**7.6 RTCA 67.04.54:18 ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS.**

**7.7 RTCA 67.04.60:10. ETIQUETADO NUTRICIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PREENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO A PARTIR DE LOS 3 AÑOS DE EDAD.**

**7.8 RTCR 411:2008. PRODUCTOS CÁRNICOS EMBUTIDOS: SALCHICHA, SALCHICHÓN, MORTADELA Y CHORIZO. ESPECIFICACIONES. DECRETO N°. 35079-MEIC-MAG-S PUBLICADA EN LA GACETA N°. 45 DEL 05/03/2009.**

**7.9 RTS 13.02.01:14 AGUA. AGUA DE CONSUMO HUMANO. REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD.**

## **8. BIBLIOGRAFÍA**

**8.1 RC 478. Estudio de Jamón. Revista Consumidor. Diciembre 2016.**

**8.2 Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. “BOE” núm. 147, de 18 de junio de 2014. Referencia: BOE-A-2014-6435.**

**8.3 Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA Productos Cárnicos Elaborados. Especificaciones. FECAICA: Federación de Cámaras y Asociaciones Industriales de Centroamérica y República Dominicana.**

## **9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

**9.1 La vigilancia y verificación del cumplimiento de este RTS le corresponde al Ministerio de Salud y Defensoría del Consumidor de conformidad a la legislación vigente.**

**9.2** Para las sanciones relativas al incumplimiento de este RTS, se sujetará a la legislación vigente.

**10. VIGENCIA**

El presente RTS entrará en vigencia cuatro (4) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-**