



ANTEPROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Objeto

Artículo 1. Este Anteproyecto de Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características y requisitos generales que deberán cumplir los productos cárnicos, destinados al consumo humano que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen y expendan, nacionales o importados en el territorio nacional.

Campo de Aplicación

Artículo 2. Este Anteproyecto de Reglamento Técnico comprende lo establecido en la Legislación Nacional vigente, o en consecuencia la versión actualizada de las Normas Venezolanas COVENIN para productos cárnicos destinados al consumo humano.

Definiciones

Artículo 3. A los efectos de este Anteproyecto de Reglamento Técnico, se aplican las definiciones siguientes:

1. Aditivo Alimentario: es toda sustancia que como tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico, dotada o no de valor nutritivo que puede ser agregada al alimento en la fabricación, preparación, elaboración, tratamiento,



envasado, empaquetado y conservado durante el transporte y almacenamiento de ese alimento, añadido con un fin tecnológico, para modificar directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas o biológicas del mismo o para ejercer cualquier acción de mejoramiento, prevención, estabilización o conservación y es de prever que resulte directa o indirectamente en que él o sus derivados pasen a ser componentes de tales alimentos o cambien las características de estos. El término no comprende a los "Contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

2. Agua Potable: agua que debe cumplir con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos, y que al ser consumida por la población no causa a daño a la salud.

3. Autoridad Sanitaria Competente: es (son) el (los) funcionario(s) designado(s) por el organismo de salud competente para vigilar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Instrumento.

4. Carne: es el producto obtenido a partir de los tejidos musculares de diferentes especies de animales sanos y que son utilizados como alimento.

5. Cocción o cocimiento: se entiende por cocción o



cocimiento el tratamiento térmico por el cual el producto en elaboración es sometido a una relación temperatura interna/tiempo de exposición que garantiza la eliminación de patógenos.

6. 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.

7. Embutidos: son los productos elaborados sobre la base de carne: bovina, porcina, aves, ovino, caprino, lagomorfos, peces y mariscos solas o mezcladas, sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, sal comestible, nitratos y nitritos, especias y condimentos, sometidos a procesos de molienda, mezcla, picado y emulsificación. Los cuales son embutidos o prensados en envolturas de tripas naturales, artificiales o termo formadas.

8. Embutido Ahumado: son aquellos productos cárnicos que adquieren la caracterización de color y sabor mediante la acción del humo (natural o artificial).

9. Embutido Cocido: son aquellos embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que se someten a un proceso térmico.

10. Embutido Fresco: son aquellos embutidos que no sufren ningún tipo de proceso térmico.



11. Embutido Seco: son aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial y maduración para favorecer su conservación.

12. Envase Primario: es el material en contacto directo con el alimento, fabricado a partir de uno o más materiales de grado alimentario y cuya función es la de contener, proteger y facilitar la comercialización del alimento, aprobado por las autoridad Sanitaria competente.

13. Envase Secundario: es el material que está en contacto con el envase primario, que puede ser utilizado como embalaje final.

14. Emulsificación: proceso de homogenización de la mezcla antes de ser embutida.

15. Especias y condimentos: son aquellos productos vegetales aromáticos y sápidos, o picantes, elaborados con una o más partes de las plantas, solos o en mezcla, enteros, troceados o molidos y desecados; que se emplean para sazonar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos, pudiendo algunos de ellos impartir color.

16. Fecha de Expiración, Vencimiento, Caducidad o Vida útil: es la fecha en que termina el período de vida útil del producto, desde el punto de vista microbiológico; y después de lo cual éste no puede ser comercializado.



17. Grasa Animal: se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales destinados a la matanza y beneficio.

18. Grasa Vegetal: se entiende por grasa vegetal el aceite o grasa proveniente de especies vegetales.

19. Ingrediente: todo componente alimenticio que se emplea en la elaboración de un alimento.

20. Pre cocción: proceso térmico mediante el cual modifica una o más características físicas del producto.

21. Productos cárnicos: son productos preparados sobre la base de carne, sangre, vísceras, subproductos comestibles de origen animal provenientes de la matanza y el beneficio, así como también, pudiendo tener incorporados otros ingredientes y aditivos alimentarios que hayan sido autorizados por la autoridad Sanitaria competente para el consumo humano.

22. Subproductos: son las partes comestibles de los animales destinados a la matanza y beneficio, que no están comprendidos en los conceptos de carne o vísceras, autorizadas por la autoridad Sanitaria competente.

23. Tripa artificial: material elaborado a partir de materias primas grado alimentario, sintéticas que puedan ser comestibles o no, utilizadas para contener los alimentos con exclusión de espacios libres.

24. Tripas naturales: son aquellas elaboradas a



partir de diversos segmentos del intestino grueso, medio o delgado, estómago y otras membranas tales como peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales destinados a la matanza y beneficio, piel de aves autorizadas por la autoridad Sanitaria competente.

25. Vísceras: son los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.

Denominación

Artículo 4. Los productos cárnicos objeto de este Anteproyecto de Reglamento Técnico se debe denominar según lo establecido en las Normas Venezolanas COVENIN vigentes. En el caso de los productos cárnicos para exportación podrán ajustarse a lo exigido por el país de destino.

Clasificación

Artículo 5. Los productos cárnicos deben cumplir con la clasificación establecida en la Norma Venezolana COVENIN respectiva.

Ingredientes y Aditivos Alimentarios

Artículo 6. Los ingredientes y aditivos alimentarios que se utilicen en la elaboración de los productos cárnicos, deben cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN



respectiva.

Se permite el uso de los aditivos solos o combinados, aprobados por la autoridad Sanitaria competente, que no tengan implicaciones negativas en la salud de los consumidores.

Requisitos

Artículo 7. Los productos cárnicos deben dar cumplimiento en su totalidad a todo lo establecido en las Normas Venezolanas COVENIN que se detallan a continuación:

- 1.** Todos los productos cárnicos deben cumplir con la Normas Venezolanas COVENIN 1291 Alimentos. Aislamiento e Identificación de Salmonella en alimentos.
- 2.** Todos los productos cárnicos deben cumplir con la Normas Venezolanas COVENIN 1292 Alimentos. Aislamiento y Recuento de Staphylococcus aureus en alimentos.
- 3.** Salchichas Cocidas: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 412 Salchicha Cocida.
- 4.** Mortadela: debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana COVENIN 1944 Mortadela
- 5.** Espalda Cocida: debe cumplir con la Norma Venezolana



COVENIN 2355 Espalda Cocida.

6. Fiambre: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 3124 Fiambre.

7. Pechuga Cocida: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 3305 Pechuga Cocida.

8. Chorizo Cocido: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 2126:2006 Chorizo Cocido (3ra. Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 2126 Chorizo Cocido.

9. Chorizo Seco: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 2070:2006 Chorizo Seco (1ra. Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 2070 Chorizo Seco.

10. Jamón Curado: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 2279:2007 Jamón Curado (2da. Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 2279 Jamón Curado.

11. Chuleta Ahumada: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 3720:2008 Chuleta Ahumada (1ra. Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 3720 Chuleta Ahumada.

12. Tocineta Ahumada: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 3719 Tocineta Ahumada.

13. Salami Cocido: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 3279:2006 Salami Cocido (1ra.



Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 3279 Salami Cocido.

14. Salchichón: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 1410:2006 Salchichón (3ra. Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 1410 Salchichón.

15. Jamón Endiablado: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 1784 Jamón Endiablado.

16. Pasta de Hígado: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2751 Pasta de Hígado.

17. Pasta de Hígado: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2751 Pasta de Hígado.

18. Jamón Cocido: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 1602:2008 Jamón Cocido (2da. Revisión), hasta tanto se actualice la Norma Venezolana COVENIN 1602 Jamón Cocido.

19. Carne de Almuerzo: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2180 Carne de Almuerzo.

20. Carne de Res Asada: debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 3843 Carne de Res Asada.

21. Pastrami: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 3954:2009 Pastrami, hasta que entre en vigencia la Norma Venezolana COVENIN respectiva para Pastrami.



22. Coppa: debe cumplir con la Norma Técnica FONDONORMA 3955:2009 Coppa, hasta que entre en vigencia la Norma Venezolana COVENIN respectiva para Coppa.

Evaluación de la Conformidad

Artículo 8. Todo fabricante o importador de Productos Cárnicos objeto de este Anteproyecto de Reglamento, deberá inscribirse en el Registro Sanitario, que a tal efecto lleva el Ministerio del Poder Popular para la Salud, a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), de conformidad con la legislación sanitaria vigente.

Vigilancia y Control Sanitario

Artículo 9. Los establecimientos y unidades de transporte quedaran sujetos a la vigilancia y control sanitario, a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), ente adscrito al Ministerio del poder Popular para la Salud en materia de inocuidad de alimentos.

Envase y Embalaje

Artículo 10. Todo material de envase o embalaje empleados para contener productos cárnicos deberán estar autorizados por la autoridad Sanitaria competente.

Para efectos del almacenamiento, transporte y comercialización, de los productos cárnicos, deberán contar



con un material de envase o de embalaje secundario para su protección de posibles contaminantes.

Rotulado

Artículo 11. El rotulado de los productos cárnicos, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento General de Alimentos, lo dispuesto en la Norma Venezolana **COVENIN 2952** Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados, la Norma Venezolana **COVENIN 2952-1** Directrices para la Declaración de Propiedades Nutricionales y de Salud en el Rotulado de los Alimentos Envasados y corresponder con lo establecido para la denominación y clasificación en la Norma Venezolana COVENIN respectiva.

Sanciones

Artículo 12. El Ministerio del Poder Popular para la Salud, a través de la autoridad Sanitaria competente, es el ente encargado de la Vigilancia y Control Sanitario de los alimentos destinados al consumo humano desde su fabricación hasta su comercialización y velará por el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico, e impondrá las sanciones correspondientes de conformidad con la legislación vigente. Sin menoscabo de las sanciones civiles o penales a que hubiere lugar por parte de otros organismos oficiales.



Artículo 13. El Ministerio del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, a través de la autoridad de Salud Agrícola Integral (INSAI) competente, impondrá medidas preventivas y sancionatorias, de conformidad con la Ley de Salud Agrícola Integral, cuando se establezcan medidas zoonitarias o fitosanitarias, considerando que los productos cárnicos objeto de este Anteproyecto de Reglamento Técnico pueden ser vehículo de diversas patologías que no solo pueden ser zoonóticas, sino que, además, pueden afectar gravemente los niveles y la calidad de la producción de alimentos de Venezuela.

Referencia Normativa

Artículo 14. Las normas venezolanas de referencia, que se aplicaron para la elaboración de este Anteproyecto de Reglamento Técnico, son las siguientes:

- Constitución de la república Bolivariana de Venezuela
- Reglamento General de Alimentos
- Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos
- Resolución de Buenas Prácticas de Fabricación

Las Normas que se encuentran en vigencia al momento de la elaboración de este Anteproyecto de Reglamento Técnico son:



COVENIN 1291:2004	ALIMENTOS. AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE <i>Salmonella</i> EN ALIMENTOS. (1era. Revisión).
COVENIN 1292:2004	AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE <i>Staphylococcus aureus</i> EN ALIMENTOS. (2da. Revisión).
COVENIN 412:2005	SALCHICHA COCIDA. . (3era Revisión).
COVENIN 1944:2005	MORTADELA. (3ra. Revisión).
COVENIN 2355: 2005	ESPALDA COCIDA. (3era Revisión).
COVENIN 3124:2005	FIAMBRE. (2da. Revisión).
COVENIN 3305: 2005	PECHUGA COCIDA (1era Revisión)
FONDONORMA 2006	CHORIZO COCIDO. (3era. Revisión).
FONDONORMA 2006	CHORIZO SECO. (1era. Revisión).
FONDONORMA 2007	JAMÓN CURADO. (2da. Revisión).
FONDONORMA 2008	CHULETA AHUMADA (1era. Revisión).
COVENIN 3719: 2023	TOCINETA AHUMADA (1era. Revisión)
FONDONORMA 2006	SALAMI COCIDO (1era. Revisión).
FONDONORMA 2006	SALCHICHON. (3era. Revisión).
COVENIN 1784:2005	JAMÓN ENDIABLADO. (3era. Revisión).



COVENIN 2751:1997	PASTA DE HÍGADO. (1era. Revisión).
COVENIN 910: 2016	NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS. (3era. Revisión).
Codex Alimentarius	STAND 192-1995 (Revisión 2019)
COVENIN 2952:2001	NORMA GENERAL PARA EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS. (1era. Revisión).
COVENIN 2952-1:1997	DIRECTRICES PARA LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE SALUD EN EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS.
FONDONORMA 1602:2008	JAMÓN COCIDO (2da. Revisión).
COVENIN 2180:2005	CARNE DE ALMUERZO.
COVENIN 3843:2004	CARNE DE RES ASADA.
FONDONORMA 3954:2009	PASTRAMI.
FONDONORMA 3955:2009	COPPA.

Al momento de realizar la aplicación de lo establecido en este Anteproyecto de Reglamento Técnico se utilizará lo contemplado en la Legislación Nacional vigente, o en consecuencia la versión actualizada de la Norma Venezolana



COVENIN.

Autorizaciones o Permisos

Artículo 15. Lo previsto en esta Resolución conjunta, es sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos, permisos o autorizaciones que en materia de Inocuidad u otros que sea de la responsabilidad de la autoridad Sanitaria competente.

Entrada en Vigencia

Artículo 16. Esta Resolución entrará en vigencia a partir de los seis (6) meses de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.