

DECRETO 2162 DE 1983

(agosto 1°)

por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Expendio de los Productos Cárnicos Procesados.

El Presidente de la República de Colombia, en uso de las atribuciones que le confiere el numeral 3° del artículo 120 de la [Constitución Política](#) y la Ley 09 de 1979,

DECRETA:

CAPITULO I

Disposiciones generales y definiciones

Artículo 1°. Los productos cárnicos procesados que Se elaboren, empaquen, transporten, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán someterse a las disposiciones del presente Decreto y a las complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley dicte el Ministerio de Salud y en especial a las normas del Decreto 2333 de 1982 en lo pertinente.

Artículo 2°. Para efectos del presente Decreto adáptanse las siguientes definiciones:

1. Animales de abasto. Se entiende por animales de abasto los bovinos, equinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral, conejos, animales de Gaza y pesca y otras especies que se utilizan para el consumo humano y que el Ministerio de Salud declare aptas para el mismo;

2. Carne. Se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales de abasto sacrificados en mataderos autorizados constituida por todos los tejidos blandos que todos los tejidos no separados durante la faena. Además se considera carne el diagrama, pero no los músculos de sostén del hioides, el corazón y el esófago;

3. Grasa. Se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales de abasto;

4. Vísceras. Se entiende por vísceras los órganos comestibles contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales de abasto ;

5. Subproducto. Se entiende por subproducto la parte del animal que puede ser aprovechable para consumo humano o para uso industrial.

Parágrafo. Los subproductos pueden ser:

a) Comestibles para la especie humana, Como la sangre;

b) De uso industrial, como las plumas, los cuernos y los huesos.

6. Productos cárnicos procesados. Se entiende por productos cárnicos procesados los elaborados a base de carne, grasa, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto autorizados para el consumo humano y adicionados o no con ingredientes y aditivos de uso permitido y sometidos a procesos tecnológicos adecuados.

Cuando en este Decreto se mencione producto procesado, se entenderá que se trata de producto cárnico procesado;

7. Ingredientes básicos de formulación. Se entiende por ingredientes básicos de formulación

las sustancias necesarias para la elaboración de productos cárnicos procesados y que confieren a estas características propias.

Son ingredientes básicos de formulación:

- Carne
- Agua
- Sales de curación
- Subproductos comestibles, grasa, cuero de cerdo
- Harinas y almidones de cereales
- Leche en polvo, suero en polvo, caseinato de sodio o potasio
- Plasma sanguínea
- Proteínas vegetales
- Azúcares
- Proteínas texturizadas y concentrados,

8. Aditivo de uso permitido. Se entiende por aditivo de uso permitido toda sustancia o mezcla de sustancias que no modifique el valor nutritivo del producto, agregada a los alimentos en la mínima cantidad necesaria con el fin de prevenir alteraciones, mantener, conferir o intensificar su aroma, color, o sabor, modificar o mantener su estado físico general o ejercer cualquier función necesaria para una Buena tecnología de fabricación del alimento.

El Ministerio de Salud elaborará, expedirá y actualizará permanentemente la lista de aditivos permitidos para ser usados en los productos cárnicos, así como fijará las dosis de empleo y los límites de tolerancia. Podrá igualmente, establecer la lista de alimentos que puedan ser adicionales;

9. Embutido. Se entiende por embutido el producto procesado, crudo o cocido, ahumado o no, introducido a presión en tripas, aunque en el momento de expendio o consumo carezca, de la envoltura empleada;

10. No embutido. Se entiende por no embutido el producto cárnico procesado, crudo o cocido, ahumado o no, que en su proceso de elaboración no se introduce en tripas;

11. Tratamiento térmico. Se entiende por tratamiento térmico el proceso por el cual el producto en elaboración, es sometido a temperaturas internas de 68 a 72°C cuya duración depende del diámetro del producto, para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar su valor nutritivo ni las características físico-químicas u organolépticas del mismo;

12. Esterilización comercial. Se entiende por esterilización comercial el proceso por el cual todos los organismos patógenos y formadores de toxinas deben ser destruidas paralelamente con otros tipos de microorganismos más resistentes, sin alterar las características organolépticas, físicas nutritivas del producto;

13. Maduración. Se entiende por maduración el conjunto de procesos microbiológicos, químicos, físicos, bioquímicos y enzimáticos que tienen lugar en la fabricación de algunos productos cárnicos procesados crudos en que, mediante controles de temperatura, tiempo y humedad relativa, se desarrolla el aroma, labor y consistencia características de tales productas;

14. Ahumado. Se entiende por ahumado el proceso por Medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren la caracterización de color, sabor y conservación, mediante la acción del humo, utilizando una relación de temperatura, tiempo y humedad relativa adecuadas;

15. Tripas autorizadas. Se entiende por tripas autorizadas las naturales importadas y las artificiales, aprobadas por el Ministerio de Salud y con registro sanitario.

Las tripas naturales no importadas, no requieren de aprobación y registro sanitario, salvo cuando se comercialicen como tales para su uso en la industria cárnica.

CAPITULO II

De las plantas de productos procesados

Artículo 3º. Para efectos de este Decreto, denominase planta de Productos Procesados, el establecimiento destinado a la elaboración de alimentos preparados a base de carne, grasa, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto que se autoricen para el consumo humano.

Artículo 4º. Para su funcionamiento, toda planta de productos procesados deberá tener licencia sanitaria de funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud a su autoridad delegada, de acuerdo con la Ley 09 de 1979, el Decreto 2333 de 1982 y las normas que los modifiquen o adicionen.

Artículo 5º. Las plantas de productos procesados solo pueden utilizar carnes, grasas, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto, sacrificados y faenados en mataderos autorizados por el Ministerio de Salud a su autoridad delegada. Deberán llevar libros de registro diario de la procedencia de carnes y de las ventas de sus productos donde conste: cantidad aproximada de suministro y médico de transporte utilizado, número de licencia sanitaria correspondiente libros que estarán a disposición permanente de las autoridades sanitarias.

Artículo 6º. La carne, grasas, vísceras, subproductos y productos terminados de los animales de abasto deberán manipularse o transportarse en el establecimiento de modo que se evite su alteración, de acuerdo con lo establecido en el presente Decreto.

Artículo 7º. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, es decir aquellos productos que son devueltos a la planta por los expendedores, cualquiera sea la causa de la devolución.

Prohíbese el aprovechamiento para consumo humano de trozos de carne o grasa extraídos del cuero de los animales de abasto, después de haber sido separado del cuerpo del animal.

Artículo 8º. Las plantas de productos procesados deberán tener, como mínimo, sección de producción, sección de servicios y sección de administración.

Artículo 9º. La sección de producción de las plantas de productos procesados, requiere de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre sí:

- a) Area de recepción y pesaje de carne;
- b) Area de desposte y deshuese;
- c) Area de elaboración;
- d) Area de procesamiento de jamón, cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto;
- e) Cámara frigorífica para almacenamiento de carnes;

f) Area de cocción y ahumado, cuando se elaboren productos que requieran de estos procesos;

g) Cámaras de congelación para productos cárnicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos;

h) Cuarto de maduración, cuando se elaboren productos que requieran de este proceso;

i) Area para cortes, empaque y pesaje;

j) Cámara frigorífica para productos terminados;

k) Bodega de ingredientes y aditivos;

l) Bodega de material de empaques y utensilios;

m) Area para el lavado de utensilios y elementos laborables, y

n) Area de entrega de productos terminados.

Artículo 10. Además de los requisitos establecidos en el artículo anterior y dependiendo de los productos que se elaboren, las plantas de productos procesados requerirán de las siguientes áreas especiales separadas técnica y sanitariamente.

a) Area de procesamiento de jamen;

b) Area de cocción;

c) Area de ahumado;

d) Area de maduración.

Artículo 11. La sección de servicios de las plantas de productos procesados, deberá tener:

a) Vestidores independientes para hombres y mujeres;

b) Servicios sanitario independientes para hombres y mujeres, y

c) Cafetería o área de descanso y refrigerio, según el caso.

Artículo 12. La sala de máquinas deberá ubicarse alejada y convenientemente separada de las áreas de trabajo y en ella se instalarán compresores, calderas y generador de electricidad, según el caso.

Artículo 13. La sección de administración de las plantas de productos procesados estará compuesta por:

a) Laboratorio de control de calidad, y

b) Oficinas.

Artículo 14. Las diferentes áreas deberán conservarse en optimas condiciones de aseo y no podrán utilizarse para propósitos distintos a los de su función propia. Los lavamanos no serán operados manualmente, estarán provistos de dispositivos para jabón y sustancias desinfectantes. Para el secado de las manos se instalará un sistema de secado eléctrico.

Artículo 15. Con excepción de depósitos, oficinas y sala de máquinas, todas las demás dependencias deberán tener las paredes y muros recubiertos con material impermeable de fácil lavado y desinfección. Los ángulos de encuentro de las paredes con el piso y de las paredes entre sí deberán ser en forma de media canal.

De la recepción de carnes

Artículo 16. El área destinada a la recepción de carnes deberá estar aislada de ambiente exterior.

Artículo 17. Las descargas de canales, medios, canales o cuartos de canal se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico; la carne en trozos se transportará en carros o bandejas. En ningún caso se permitirá el transporte a hombre.

De las cámaras frigoríficas para almacenamiento de carnes

Artículo 18. Además de los requisitos establecidos en las normas relativas a fábricas de alimentos, las cámaras frigoríficas deberán cumplir con los requisitos que en el presente Decreto se establecen.

Artículo 19. Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento y conservación de las carnes, deberán tener capacidad suficiente para la recepción diaria y disponer de suficientes espacios libres que faciliten la circulación y la revisión de los canales.

Parágrafo. Cuando se utilicen productos de la pesca, las fábricas deberán poseer cámaras destinadas exclusivamente para el almacenamiento del pescado.

Artículo 20. Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima, higrómetro, rieles y ganchos para el izado de las canales.

Artículo 21. Para salmueras y carnes congeladas en bloque, las cámaras frigoríficas deberán disponer de estantes y recipientes hechos de material inalterable y no tóxico.

Artículo 22. Las cámaras frigoríficas para almacenamiento de carnes, estarán a una temperatura de 0 a 4°C y a una humedad relativa de 90 a 95%.

Parágrafo. Cuando se almacenen carnes por tiempo prolongado, en planta deberá poseer cámaras de congelación que garanticen que los productos se mantengan a temperaturas no superiores a 18°C.

Artículo 23. No deberán almacenarse en las cámaras, frigoríficos para almacenamiento de carnes, sustancias o productos diferentes a la carne vísceras, grasas y subproductos comestibles de animales de abasto.

Artículo 24. En las cámaras frigoríficas para el almacenamiento de carnes no se podrán depositar productos procesados o que estén en proceso.

Del área de elaboración

Artículo 25. Para la elaboración de productos procesados se requiere el siguiente equipo mínimo:

a) Cortadora de carnes;

b) Molino;

C) Mezcladora;

d) Embutidora;

e) Mesas de acero inoxidable;

f) Báscula y balanza.

Artículo 26. Los equipos y utensilios que entren en contacto con los alimentos, serán de material inoxidable e inalterable, que permitan fácil lavado y desinfección después de cada uso.

Artículo 27. Los materiales, utensilios y equipos deberán ajustarse a lo dispuesto por la Ley 09 de 1979 y disposiciones reglamentarias.

Artículo 28. La sala de elaboración no se comunicará con expendios, oficinas, vestidores o sanitarios, en forma directa.

Artículo 29. Durante la elaboración, cortes y empaques, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince grados (15°) centígrados.

Del área de producción de jamón

Artículo 30. Cuando la planta de productos cárnicos procesados elabore jamón, deberá disponer de área exclusiva para ello y requiere de los siguientes equipos y elementos mínimos:

- a) Inyector;
- b) Masajeador mecánico;
- c) Tanques de cocción;
- d) Moldes.

De la cámara frigorífica para productos terminados

Artículo 31. La cámara frigorífica destinada para el tratamiento de productos procesados sólo podrá destinarse para tal fin y en ella no podrán almacenarse materias primas o cualquier otro producto.

Artículo 32. La cámara frigorífica destinada para el almacenamiento de productos procesados, deberá tener capacidad suficiente para el volumen diario de producción y deberá mantener una temperatura interna de 0 a 4°C y una humedad relativa de 85%.

Artículo 33. La cámara frigorífica deberá poseer termómetro de máxima y mínima, higrómetro, ganchos y estantería para el almacenamiento de los productos.

Artículo 34. Cuando la planta se dedique a elaborar productos procesados crudos, frescos, el almacenamiento debe realizarse en cámara de congelación que garantice que los productos mantengan temperaturas no superiores a 18°C.

CAPITULO III

De la clasificación de los productos

Artículo 35. De conformidad con el proceso a que se someten los productos procesados se clasifican en:

- a) Productos procesados, cocidos;
- b) Productos procesados, crudos;
- c) Productos procesados, enlatados;
- d) Productos procesados, cocidos

Artículo 36. Para efectos de este Decreto denominanse productos procesados, cocidos, a los productos que son sometidos a un tratamiento térmico de acuerdo con sus características, sean o no embutidos.

Artículo 37. Los productos procesados, cocidos, se clasifican así:

- a) Salchicha: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 45 milímetros y sometido a tratamiento térmico ahumada o no.
- b) Cábano: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a picado grueso e introducido en tripas autorizadas, de diámetro máxima de 22 milímetros sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja;
- c) Salchichón: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y

aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 45 y 80 milímetros, ahumado o no sometido a tratamiento térmico;

d) Mortadela: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 milímetros, sometido a tratamiento térmico y ahumado o no;

e) Jamonada: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, con trozos de carne de cerdo dispersos en una masa fina homogénea, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 milímetros, sometido a tratamiento y ahumada o no;

f) Morcilla o rellena: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de sangre de animales de abasto, vísceras de cerdo picado, arroz, verdura, con o sin grasa y aditivos de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales comestibles y sometido a tratamiento térmico;

g) Pasta de hígado o paté de hígado: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa de animales de abasto previamente sometidos a cocción, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, homogenizado, embutido y sometido a tratamiento térmico;

h) Carne de diablo: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogenización y la mezcla a proceso térmico. Se caracteriza por su sabor picante;

i) Tocineta: Producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, y

sometido a tratamiento térmico. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada.

Productos procesados, cocidos, no embutidos

a) Jamón cocido Es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico, ahumado o no. El producto elaborado hará referencia a la especie de animal empleada;

b) Pernil: Es el producto procesado, cocido, no embutido, ahumado o no, elaborado con la pierna de animales de abasto, sin la remoción del hueso, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico;

c) Queso de cabeza: Es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con carnes de cabeza y piel de cerdo, lengua de vacuno, adicionado de ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico.

d) Albóndiga: Es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, de forma redondeada y sometido a tratamiento térmico.

Artículo 38. Los productos procesados, cocidos, deben conservarse bajo refrigeración entre 0° y 4°C y su fecha de vencimiento tendrá un límite máximo de treinta (30) días para productos empacados al vacío y de quince (15) días para los no empacados al vacío, en condiciones optimas de manejo y refrigeración.

Productos procesados, crudos

Artículo 39. Denomínanse productos procesados, crudos, los que son sometidos a

tratamiento térmico en su elaboración; sean ahumados, embutidos o no.

Artículo 40. Los productos procesados, crudos, se clasifican en:

1.Productos procesados, crudos, frescos;

2 Productos procesados, crudos, madurados.

Productos procesados, crudos, frescos

Artículo 41. Se consideran productos procesados, crudos, frescos, los elaborados a base de carne y grasa de animales de abasto, embutidos o no y de durabilidad limitada, por lo que para su conservación prolongada necesitan congelación (-18°C).

Artículo 42. Los productos procesados, crudos, frescos, se clasifican así:

a) Chorizo fresco y longaniza: Son los productos procesados, crudos, frescos, elaborados con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducidos en tripas naturales;

b) Hamburguesa: Es el producto procesado, crudo, fresco, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido;

c) Albóndiga: Es el producto procesado, crudo, fresco, embutido o no, en forma redondeada, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido.

Artículo 43. Los productos procesados, crudos, frescos, deben conservarse bajo congelación entre -20 y -10°C y su fecha de vencimiento será no mayor de 45 días.

parágrafo. Los productos procesados, crudos, frescos, deberán llevar en su rótulo la leyenda “manténgase en congelación. Consúmase previa cocción”.

Productos procesados, crudos, madurados

Artículo 44. Se consideran productos procesados, crudos, madurados, aquellos que son sometidos a un proceso de maduración de un mínimo de treinta (30) días, con humedad relativa baja para favorecer su conservación.

Estos productos pueden ser embutidos y ahumados, o no.

Artículo 45. Los productos procesados, crudos, madurados, son:

a) Salami: Es el producto procesado, crudo, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido; ahumado o no y sometido a proceso de maduración;

b) Jamón crudo madurado: Es el producto procesado, crudo, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, ahumado o no y sometido a proceso de maduración. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada.

Productos procesados, enlatados

Artículo 46. Para efectos de este Decreto se entiende por productos procesados, enlatados, los elaborados a base de carne y grasa de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, sometidos a esterilización comercial, que para su expendio se envasan en latas de cierre hermético. La clase de material empleado en el envase, deberá ser aprobado por el Ministerio de Salud.

Artículo 47. Para efectos del presente Decreto los productos procesados, enlatados, se clasifican así:

a) Albóndiga enlatada: Es el producto procesado, enlatado, elaborado con ingredientes y aditivos permitidos, de forma redondeada, envasado con salmuera o salsa y sometido a esterilización comercial;

b) Carne curada enlatada: Es el producto procesado, enlatado, elaborado a base de carne deshuesada de bovino, salada y cocida, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos y sometida a esterilización comercial;

c) Carne de diablo o jamón endiablado enlatado: Es el producto procesado, enlatado, elaborado a base de carne y grasa precocidos de animales de abasto, condimentadas, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial;

d) Jamón cocido enlatado: Es el producto procesado, enlatado, elaborado a base de carne de pierna de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada;

e) Carne almuerzo: Es el producto procesado; enlatado, elaborado con ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial;

f) Pasta de hígado enlatada: Es el producto procesado, enlatado, elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa precocida de animales de abasto, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial.

Artículo 48. Los productos procesados, enlatados, deben conservarse en lugares secos, a

temperatura ambiente y su fecha de vencimiento será no mayor de dos (2) años.

Artículo 49. El Ministerio de Salud establecerá mediante resolución, las características físico-químicas y bacteriológicas que deberán cumplir los productos procesados.

CAPITULO IV

De las medidas sanitarias de seguridad y de las sanciones

Artículo 50. La imposición de las medidas sanitarias de seguridad, de las preventivas y de las sanciones a quienes incurran en violación de las disposiciones del presente Decreto, se regularán por lo establecido en el Decreto 2333 de 1982 y en las normas que lo modifican o complementen.

Artículo 51. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dado en Bogotá D. E., a 1º de agosto de 1983.

BELISARIO BETANCUR

El Ministro de Salud, Jorge García Gómez