GACETA OFICIAL
DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

AÑO CXLIX - MES VII | Caracas, viernes 22 de abril de 2022 | N° 6.695 Extraordinario

SUMARIO

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL, PARA LA SALUD Y PARA LA ALIMENTACIÓN

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico Aceite Comestible de Soya.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Azúcar Refinado y Lavado.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Caramelos, Galletas, Goma de Mascar, Chocolate y Análogos de Chocolate.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico Grasa Comestible de Palma.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Leche incluyendo Leche en Polvo, Leche Pasteurizada y Leche Esterilizada.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico Para Untable de Margarina.

Resolución mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de los Productos Alimenticios Derivados del Tomate (Tipo Ketchup, Catsup, Catchup, Envasados, Jugo, Puré, Salsa, Pasta y Salsa a Base de Tomate).

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL, PARA LA SALUD, PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS Y PARA LA ALIMENTACIÓN

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico Ajo para Consumo Directo.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Alimentos para Animales.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Arroz.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Café y sus Derivados.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico sobre las Características Generales, Directrices y Criterios Aplicables a los Diferentes Eslabones de Procesamiento, Transformación, Importación, Exportación y Transporte de la Carne, Productos y Subproductos Cárnicos.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Carnes y sus Derivados Embutidos.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico Cebolla para Consumo Directo.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico para Papa de Consumo Directo.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico para Huevos Frescos de Gallina.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

Resolución mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Baldosas Cerámicas.

Resolución mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Etiquetado de Calzado.

Resolución mediante la cual se establece el Reglamento Técnico para la Incorporación de Información Complementaria en el Etiquetado de Prendas de Vestir (Textil).

Resolución mediante la cual se establece el Reglamento Técnico Pinturas y Barnices.

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL, PARA LA SALUD Y PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Granos de Cacao y sus Derivados.

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Mayonesa.

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL Y PARA LA SALUD

Resolución Conjunta mediante la cual se establece el Reglamento Técnico de Salsa de Ají Picante.

DEFENSA PÚBLICA

Resoluciones mediante las cuales se crean las Defensorías Públicas que en ellas se señalan, en las materias que en ellas se especifican, con competencia territorial en los municipios y extensión que en ellas se indican, adscritas a las Unidades Regionales de la Defensa Pública de los referidos estados.

Resolución mediante la cual se deja sin efecto la designación contenida en la Resolución N° DDPG-2021-002, de fecha 18 de enero de 2021, mediante la cual se designó a la ciudadana Ana Raquel Leal Montiel, como Coordinadora de la Unidad Regional de la Defensa Pública del estado Zulia, en condición de Suplente; y se designa a la mencionada ciudadana como Coordinadora Encargada en materia Especial de Delitos de Violencia contra la Mujer, adscrita a la Unidad Regional de la Defensa Pública del estado Zulia.

Después de constatar la información y verificado el cumplimiento se expedirá el certificado sanitario para exportación. Los productos que no cumplan los requisitos para exportación no se les permitirán su salida.

En todos los casos, los productos deberán cumplir con los requisitos zoosanitarios y de inocuidad para exportación establecidos por los organismos competentes.

Sanciones

Artículo 19. Los Ministerios con competencia en materia para la Salud, Alimentación y Agricultura Productiva y Tierras, a través de sus órganos o entes competentes, así como el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), velarán por el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico, los cuales impondrán las sanciones respectivas, de conformidad con la legislación correspondiente, sin menoscabo de las sanciones civiles, penales o administrativas a que hubiere lugar.

Referencia Normativa

Artículo 20. Las normas venezolanas de referencia básica, que se aplicaron para la elaboración de este Reglamento Técnico, son las siguientes:

COVENIN 0792:1982	Carne de Bovino, definición e identificación de las piezas de una canal.
COVENIN 0435:2000	Carne de Bovino Vocabulario.
COVENIN 0794:1986	Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales y privadas.
COVENIN 2071:1983	Inspección ante mortem.
COVENIN 2072:1983	Ganado Bovino inspección post mortem.

Autorizaciones o Permisos

Artículo 21. Lo previsto en esta Resolución conjunta, es sin perjuicio del cumplimiento, de los requisitos que en materia de salud, alimentos y agricultura, requieran las autorizaciones o permisos emanados del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) y el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI).

Entrada en Vigencia

Artículo 22. Esta Resolución conjunta, entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese

DHELIZ ADRIANA ÁLVAREZ MÁRQUEZ
MINISTRA DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

MAGALY GUTIÉRREZ VIÑA
MINISTRA DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

Decreto N° 4.639 de fecha 09 de febrero de 2022, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 42.315 de fecha 09 de febrero de 2022

WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO
Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras

Decreto Nº 2.181 de fed1a 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpreso en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826 de fecha 12 de enero de 2016.

CARLOS AUGUSTO LEAL TELLERÍA
MINISTRO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

Decreto N° 3.823 de fecha 15 de abril de 2019, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.449, Extraordinario de fecha 15 de abril de 2019.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL
DESPACHO DE LA MINISTRA
CARACAS, 22 DE ABRIL DE 2022

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
DESPACHO DE LA MINISTRA
CARACAS, 22 DE ABRIL DE 2022

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS
DESPACHO DEL MINISTRO
CARACAS, 22 DE ABRIL DE 2022

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
DESPACHO DEL MINISTRO
CARACAS, 02 DE MAYO DE 2022

AÑOS 212°, 163° y 23°

La Ministra del Poder Popular de Comercio Nacional **DHELIZ ADRIANA ÁLVAREZ MÁRQUEZ**, titular de la cédula de identidad N° **V-16.049.186**, designada mediante Decreto Nº 4.603 de fecha 19 de octubre de 2021, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 42.236, de la misma fecha, la Ministra del Poder Popular para la Salud, **MAGALY GUTIÉRREZ VIÑA,** titular de la cédula de identidad N° **V- 14.300.712**, designada mediante Decreto N° 4.639 de fecha 09 de febrero de 2022, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 42.315 de la misma fecha, el Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **CARLOS AUGUSTO LEAL TELLERÍA**, titular de la cédula de identidad N° **V-6.851.685**, designado mediante Decreto N° 3.823 de fecha 15 de abril de 2019, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.449 Extraordinario de esa misma fecha, el Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, **WILMAR CASTRO SOTELDO**, titular de la cédula de identidad N° **V-4.200.843,** designado mediante Decreto N° 2.181 de fecha 06 de enero de 2016, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpreso en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826 de fecha 12 de enero de 2016; en el ejercicio de las atribuciones previstas en los artículos 65 y los numerales 13 y 27 del artículo 78 del Decreto N° 1.424 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, de fecha 17 de noviembre de 2014, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147, Extraordinario de la misma fecha; en concordancia con los artículos 32 y 33 de la Ley Orgánica de Salud, publicada en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 36.579 de fecha 11 de noviembre de 1998, artículo 38 del Decreto N° 2.378, mediante el cual se dicta el Decreto Sobre Organización General de la Administración Pública Nacional, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.238, Extraordinario de fecha 13 de julio de 2016, y con fundamento en lo previsto en el artículo 117 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, el numeral 11 del artículo 20 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 5.889 Extraordinario, de fecha 31 de julio de 2008 y el artículo 72 de la Ley del Sistema Venezolano para la Calidad, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.543 de fecha 7 de octubre de 2002, reimpresa por error material en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 37.555 de fecha 23 de octubre de 2002.

POR CUANTO

La producción de alimentos es de interés nacional y fundamental al desarrollo económico y social del país, y su control sanitario y la agricultura sustentable forma parte de las bases estratégicas para el fortalecimiento agroalimentario bajo condiciones humanísticas y seguras para el desarrollo rural integral,

POR CUANTO

El consumidor tiene derecho a disponer de bienes y servicios de calidad, así

como a una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos o servicios es por lo que al momento de adquirir un producto o servicio es cada vez más consciente de las especificaciones del etiquetado o condiciones, asegurándose con ello que cumplan con los estándares establecidos, para los productos del sector de alimentos,

POR CUANTO

El Ejecutivo Nacional, en virtud del desarrollo de los mecanismos legales de los subsistemas del Sistema Venezolano para la Calidad, requiere brindar a la población productos y servicios de calidad, por lo que se considera primordial la creación de un Reglamento Técnico para los productos del sector alimentario, que contengan los requisitos, en pro de la salud, seguridad, protección ambiental y prácticas que no puedan inducir al error,

POR CUANTO

El Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio - AOTC de la OMC, en su parte inicial declara lo siguiente: *"Reconociendo que no debe impedirse a ningún país que adopte las medidas necesarias para asegurar la calidad de sus exportaciones, o para la protección de la salud y la vida de las personas y de los animales o la preservación de los vegetales, para la protección del medio ambiente, o para la prevención de prácticas que puedan inducir a error, a los niveles que considere apropiados,…",*

POR CUANTO

El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio - AOTC de la OMC, en su Artículo 2, numeral 2.2. En lo pertinente dispone que: *"los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo, tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas,…",*

POR CUANTO

En función de los argumentos anteriormente mencionados, se debe proceder a la publicación de este Reglamento Técnico, en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. Estos Despachos;

Dictan lo siguiente,

RESOLUCIÓN CONJUNTA MEDIANTE LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO DE CARNES Y SUS DERIVADOS EMBUTIDOS

Objeto

Artículo 1. Este Reglamento Técnico tiene por objeto, establecer las características generales y los requisitos que debe cumplir los derivados cárnicos y sus derivados embutidos, destinados para el consumo humano que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, fraccionen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten con el fin de proteger la vida, la salud, la preservación vegetal, el medio ambiente, así como prevenir las prácticas que puedan inducir al error.

Campo de Aplicación

Artículo 2. Este Reglamento Técnico comprende los embutidos destinados al consumo humano, que se importen, fabriquen o se comercialicen dentro del Territorio Nacional.

Los códigos arancelarios correspondientes a los productos aquí regulados serán indicados por la administración aduanera a través de circular.

Definiciones

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

1. Carne: Es el producto obtenido a partir de los tejidos musculares de diferentes especies de animales sanos y que son utilizados como alimento.
2. Embutidos: Son los productos elaborados sobre la base de carne: bovina, porcina, aves, ovino, peces y mariscos solas o mezcladas, sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, sal de mesa, nitritos, especias, sometidos a procesos de molienda, mezcla, picado y emulsificación. Los cuales son embutidos o prensados en envoltura de tripas naturales o sintéticas, en fundas o termo formado.
3. Embutido Fresco: Son aquellos embutidos que no sufren de ningún tipo de proceso térmico.
4. Embutido Seco: Son aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación.
5. Embutido Cocido: Son aquellos embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que se someten a un proceso térmico.
6. Embutido Ahumado: Son aquellos derivados cárnicos adquieren la caracterización de color y sabor mediante la acción del humo.
7. Aditivo Alimentario: Toda sustancia o mezcla de sustancias, dotadas o no de valor nutritivo, y que son agregadas a un alimento con un fin tecnológico para modificar directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas, o biológicas del alimento, o para ejercer cualquier acción de mejoramiento, prevención estabilización o conservación.
8. 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 el presente Instrumento.
9. Emulsificación: Proceso de homogenización de la mezcla antes de ser embutida.
10. Mezcla: Combinación de todos los componentes que forman el embutido.
11. Agua Potable: Agua que cumple 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.
12. 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 tal que garantiza la eliminación de patógenos.
13. 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.
14. Empaque Primario: Es el material que está en contacto directo con el producto, de grado alimentario y aprobado por las autoridades competentes.
15. Empaque Secundario: Es el material que está en contacto con el empaque primario, que puede ser utilizado como embalaje final y aprobado por la autoridad competente.
16. Especias: Son los productos vegetales sin materias extrañas, que se utilizan enteras o en polvo, o sus extractos, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos.
17. Funda: Producto flexible, elaborado con un material de colágeno de origen animal, celulosa, materiales sintéticos mezclas de estos; de permeabilidad variable, que se utiliza para embutir productos cárnicos procesados.
18. Grasa Animal: Se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales de abasto. Por Ejemplo: tocino, unto, gras de pecho, etc.
19. Grasa Vegetal: Se entiende por grasa vegetal el aceite o grasa proveniente de especies vegetales.
20. Ingredientes: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.
21. Pre cocción: Aplicación tecnológica térmica mediante la cual se modifica una o más características físicas del producto. Para efectos de esta norma el producto sometido a este proceso se considera como un producto crudo.
22. Subproductos: Son las partes comestibles delos animales de abasto que no están comprendidos en los conceptos de carne o vísceras, autorizadas.

23. Tripas: Para la elaboración de embutidos se consideran como tales, diversos segmentos de intestino grueso, medio o delgado y otras membranas tales como peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales de abasto, piel de ave que previas las operaciones pertinentes se utilicen para ese fin.
24. Vísceras: Son los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.
25. Envase: Artículo fabricado a partir de uno o más materiales y cuya función es la de contener, proteger y facilitar la comercialización del alimento.
26. Fecha de Consumo Preferente: Es la fecha hasta la cual el producto mantiene sus características, siempre que éste se haya conservado en las condiciones recomendadas; sin embargo, después de esa fecha, el alimento puede ser enteramente satisfactorio y su consumo posterior no implica un riesgo de salud pública, ni necesariamente un deterioro considerable de su calidad.
27. Fecha de Expiración, Vencimiento o Caducidad: 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.

Descripción del Producto

Artículo 4. Los embutidos deberán ser elaborados cumpliendo con las especificaciones siguientes:

1. Los derivados cárnicos embutidos deben ser elaborados a base de carne, que puede haberse picado o curado, vísceras y subproductos cárnicos. Estas materias primas cárnicas deben provenir de animales de abasto sanos, sacrificados en mataderos autorizados y con inspección médico veterinario oficial.
2. Los derivados cárnicos embutidos, deben ser elaborados con grasas comestibles de origen animal o vegetal, pueden contener sal, especias, condimentos, hielo, agua, aditivos permitidos, vegetales frescos o deshidratados, féculas, azúcares, derivados lácteos y otros agregados proteicos.
3. Deben ser agregados únicamente los tejidos que no causen daño a la salud del consumidor, permitidos por la Autoridad Nacional Competente. Sin embargo, la grasa puede ser aportada por diferentes especies (animales de abasto o vegetal) y que la misma se declare como tal en la etiqueta.
4. El tratamiento térmico aplicado a los productos sujetos a esta norma.
5. Para los productos cocidos, la cocción o tratamiento térmico debe ser aplicado con un mínimo de 72° C, por un tiempo requerido para asegurar que el producto no representa un peligro para la salud pública y se mantenga inalterado durante el proceso de post fabricación y comercialización, bajo las condiciones de manejo establecidas por el fabricante. Los productos precocidos deben considerarse como productos crudos, por lo que requieren cocción antes de ser consumidos.
6. Para el proceso de ahumado, las maderas empleadas deben ser secas, duras y no resinosas. Se permite el uso de humo líquido o sólido.
7. Para el ablandamiento y conservación de las tripas naturales o sintéticas, éstas pueden ser tratadas con aditivos autorizados.
8. El producto debe estar exento de rastros de huesos, pelos, tendones, metales y cualquier otro material extraño.
9. No deben ser agregados cartílagos, intestinos y cualquier otro tejido no permitido por la autoridad competente. Sin embargo, la grasa puede ser aportada por una especie diferente o vegeta, la misma debe ser declarada en la etiqueta.

Clasificación

Artículo 5. Los embutidos serán clasificados de la forma siguiente:

1. Embutidos Frescos.
2. Embutidos Secos.
3. Embutidos Cocidos.
4. Embutidos Ahumados.

Designación

Artículo 6. El producto objeto de este Reglamento Técnico se designará por su nombre genérico, es decir, nombre de la especie animal, siempre y cuando contenga un mínimo del cincuenta y un por ciento (51%) de la carne de la especie utilizada, seguido de una expresión basada en el estilo de preparación y su condimentación peculiar, en general los ingredientes utilizados. Por ejemplo: Una salchicha con 51% de carne de res se designará "Salchicha con res". Ahora bien, esta misma salchicha además contiene chile, se designará "Salchicha con res y chile". Esta designación debe aparecer cerca del nombre comercial en la etiqueta del producto conforme a lo establecido en Reglamento Técnico. Si el nombre comercial incluye el nombre del embutido se permite omitir esta palabra, es decir "Salchicha", Salchichón", "Mortadela".

Requisitos

Artículo 7. Los embutidos deberán cumplir con los requisitos especificados en la tabla que se detalla a continuación:

1. **Composición Química**

Tabla 1: Composición Química

Humedad	5-68%
Proteínas	0-25%
Grasas	5-25%
Cenizas	1.7-3.8%
Carbohidratos	5% máximo
Aglutinantes	5%
Condimentos y especies	B.P.M
Agua/hielo	B.P.M
Sal	B.P.M

2. **Características Organolépticas:**

2.1. Sabor y Olor: Los embutidos deberán presentar sabor y olor característicos.

2.2. Sabor y Color: Los embutidos deberán presentar sabor y color característicos.

2.3. Aspecto:

a) Aspecto Exterior: Los embutidos deberán presentar la envoltura completamente adherida cuando son empacados al vacío. Su superficie no estará pegajosa; no exudará líquidos productos de alguna descomposición y no presentará enmohecimiento, exceptuando cuando sea característico del producto.

Ciertos tipos de embutidos podrán presentar un resecamiento característico. El embutido no presentará deformación por acción mecánica y serán razonablemente uniforme en tamaño y forma.

b) Aspecto Interior: Los embutidos presentarán el aspecto interior que caracteriza el producto.

c) Consistencia: la consistencia deberá ser característica para cada tipo de embutido.

3. **Características Microbiológicas:**

Embutidos Procesados:	
Recuento total aeróbico a 32° C	200.000/g máx.
Recuento total aeróbico a 10° C	200.000/g máx.
Salmonella	Ausente en 10g.
Staphylococcus aureus	1/0.01 g máx.
Clostridium perfringens	1/0.001 g máx.
Escherichia coli 0157 h.7	0
Enterobacterias	50 000/g máx.
Listeria monositogena	0
Campilobacter jejuni	0
Embutidos Crudos:	
Recuento total aeróbico a 32° C	200.000/g máx.
Recuento total aeróbico a 10° C	200.000/g máx.
Salmonella	Ausente en 10g.
Staphylococcus aureus	1/0.01 g máx.
Clostridium perfringens	1/0.001 g máx.
Escherichia coli 0157 h.7	0
Enterobacterias	50 000/g máx.
Listeria monositogena	0
Campilobacter jejuni	0

Los productos no contendrán sustancias toxicas producidas por microorganismos que puedan presentar un riesgo para la salud.

4. Condiciones Sanitarias: Se deberá cumplir con lo dispuesto en el Reglamento General de Alimentos, así como lo contemplado en las normas complementarias del Reglamento General de Alimentos, reguladas y aplicadas por la autoridad sanitaria competente.
5. Condiciones Sanitarias: Se deberá cumplir con lo dispuesto en el Reglamento General de Alimentos, así como lo contemplado en las normas complementarias del Reglamento General de Alimentos, reguladas y aplicadas por la autoridad sanitaria competente.

Ensayos

Artículo 8. Según el tipo de embutido, deberá cumplir con los ensayos siguientes:

1. Aislamiento e Identificación de *Salmonella* en alimentos:

   Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 1291:1988** Alimentos. Aislamiento e Identificación de Salmonella (1era Revisión).
2. Aislamiento e Identificación de *Staphylococcus aureus* en alimentos: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 1292:2004** Alimentos. Aislamiento y Recuento de Staphylococcus Aureus (1era Revisión).
3. Salchichas Cocidas: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 412:2002** Salchicha Cocida (2da Revisión).
4. Salchicha Cocida de Aves: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 2593:2002** Salchicha Cocida de Aves (2da Revisión).
5. Mortadela: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 1944:1999** Mortadela (2da Revisión).
6. Espalda Cocida: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 2355:1999** Espalda Cocida (2da Revisión).
7. Fiambre: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 3124:2001** Fiambre (1ra Revisión).
8. Pechuga Cocida: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 3305:1997** Pechuga Cocida.
9. Chorizo Cocido: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 2126:2001** Chorizo Cocido (2da Revisión).
10. Chorizo Seco: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 2070:2000** Chorizo Seco (1era Revisión).
11. Jamón Curado: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 2279:1999** Jamón Curado (2da Revisión).
12. Chuleta Ahumada: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 3720:2001** Chuleta Ahumada.
13. Tocineta Ahumada: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 3719:2001** Tocineta Ahumada.
14. Salami Cocido: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 3279:1997** Salami Cocido.
15. Salchichón: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 1410:2000** Salchichón (1era Revisión).
16. Jamón Endiablado: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 1784:1998** Jamón Endiablado (2da Revisión).
17. Pasta de Hígado: Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la Norma Venezolana **COVENIN 2751:1997** Pasta de Hígado (1era Revisión).

Aditivos Alimentarios

Artículo 9. Los productos establecidos en este Reglamento Técnico deben cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana **COVENIN 910:2000** Norma General para Aditivos Alimentarios (2da Revisión).

Se permitirá el uso de los aditivos solos o combinados, más los que sean aprobados por el *Codex Alimentarius*, bajo los parámetros señalados en la referida norma, específicamente en la tabla N° 5, denominada "Aditivos de uso permitido en la producción de productos cárnicos embutidos".

Empaque y Embalaje

Artículo 10. Los empaques para embutidos deben ser de material y forma, tales que den al producto una adecuada y eficiente protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, utilizando un cierre hermético que impida la contaminación y adulteración del producto.

Por lo que se permitirá la utilización de fundas sintéticas, tripas naturales o materiales para empaque al vacío, aprobadas para uso en alimentos a fin de garantizar la estabilidad del producto y salvaguardar la salud pública.

Las características organolépticas, así como la composición del embutido, no deben ser alteradas negativamente por el material del empaque primario.

Para los efectos de despacho, el producto cárnico embutido, deberá tener como mínimo un embalaje secundario que los proteja de posibles contaminantes.

Rotulado

Artículo 11. Los empaques que contengan alimentos sometidos a registro sanitario deberán cumplir con lo dispuesto en la Norma Venezolana **COVENIN 2592: 2001** Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados (1era Revisión). En caso de utilizar dentro del etiquetado información de factores nutricionales se recomienda acogerse a lo descrito en el *CODEX ALIMENTARIUS.*

Evaluación de la Conformidad

Artículo 12. Previamente a la comercialización del producto nacional o importado contemplado en el presente Reglamento Técnico, el usuario debe contar con Certificado de conformidad de producto, expedido por un organismo de certificación de producto acreditado o reconocido en el país por el Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER). Los fabricantes nacionales e importadores deberán demostrar su cumplimiento a través de la presentación del certificado de conformidad según las opciones siguientes:

1. **Para Productos Importados:**

1.1. Certificado de conformidad de producto según el Esquema de Certificación 1b, establecido en la norma ISO/IEC 17067, emitido por un Organismo de Certificación de Producto acreditado o reconocido en el país por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER).

1.2. Certificado de conformidad de producto según el Esquema de Certificación 5, establecido en la norma ISO/IEC 17067, emitido por un Organismo de Certificación de Producto 33 acreditado o reconocido en el país por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER).

1.3. Certificado de Conformidad de Primera Parte según la norma ISO/IEC 17050-1, debidamente legalizada por la Autoridad competente, adjuntando lo siguiente:

a) Informe de ensayos del producto, emitido por un laboratorio acreditado, cuya acreditación sea reconocida por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), que demuestre la conformidad del producto con este Reglamento Técnico o su equivalente, o

b) Informe de ensayos del producto, emitido por un laboratorio de tercera parte que demuestre competencia técnica según la norma ISO/IEC 17025, que se encuentre debidamente legalizado por el responsable del laboratorio, y que evidencie la conformidad del producto con este Reglamento Técnico o su equivalente.

c) Para el numeral 1.3, el importador deberá adjuntar la certificación del Registro de Operadores establecido mediante Acuerdo Ministerial emitido por el Ministerio del Poder Popular con competencia en Economía, Finanzas y Comercio Exterior.

2. **Para Productos Fabricados a nivel nacional:**

2.1. Certificado de Conformidad de producto según el Esquema de Certificación 5, establecido en la norma ISO/IEC 17067, emitido por un Organismo de Certificación de Producto Acreditado o reconocido en el país por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER).

2.2. Certificado De Conformidad de Primera Parte según la norma ISO/IEC 17050-1, adjuntando lo siguiente:

a) Informe de ensayos del producto, emitido por un laboratorio acreditado, reconocido o cuya acreditación sea reconocida por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), que demuestre la conformidad del producto con este Reglamento Técnico, o

b) Informe de ensayos del producto emitido por el laboratorio del fabricante, que se encuentre debidamente legalizado por el responsable del laboratorio, y que demuestre la conformidad del producto con este Reglamento Técnico o su equivalente.

Para el numeral 2.2, el fabricante nacional deberá adjuntar la certificación del Registro de Operadores establecido mediante Acuerdo Ministerial emitido por el Ministerio con competencia en Economía, Finanzas y Comercio Exterior.

Lo dispuesto en el literal b del punto 2.2, se aceptará hasta que exista al menos un organismo de certificación de producto y un laboratorio acreditado, reconocido o cuyas acreditaciones sean reconocidos por el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER). Los productos de fabricación nacional que cuenten con Certificado de Conformidad de Producto Marca NORVEN, no están sujetos al requisito de certificado de conformidad para su comercialización.

Sanciones

Artículo 13. Los Ministerios del Poder Popular con competencia para la Salud, Alimentación y Agricultura Productiva y Tierras, a través de sus órganos o entes competentes, así como el Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), velarán por el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico, los cuales impondrán las sanciones correspondientes, de conformidad con la legislación vigente, sin menoscabo de las sanciones civiles, penales o administrativas a que hubiere lugar.

Referencia Normativa

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

COVENIN 1291:1988	Alimentos. Aislamiento e Identificación de Salmonella (1era Revisión).
COVENIN 1292:2004	Aislamiento e Identificación de Staphylococcus aureus en alimentos.
COVENIN 412:2005	Salchichas Cocidas (2da Revisión).
COVENIN 2593:2002	Salchicha Cocida de Aves (2da Revisión).
COVENIN 1944:1999	Mortadela (2da Revisión).
COVENIN 2355:1999	Espalda Cocida (2da Revisión).
COVENIN 3124:2000	Fiambre (1era Revisión).
COVENIN 3305:1997	Pechuga Cocida.
COVENIN 2126:2001	Chorizo Cocido (2da Revisión).
COVENIN 2070:2000	Chorizo Seco (1era Revisión).
COVENIN 2279:1999	Jamón Curado (2da Revisión).
COVENIN 3720:2001	Chuleta Ahumada.
COVENIN 3719:2001	Tocineta Ahumada.
COVENIN 3279:1997	Salami Cocido.
COVENIN 1410:2000	Salchichón (1era Revisión).
COVENIN 1784:1998	Jamón Endiablado (2da Revisión).
COVENIN 2751:1997	Pasta de Hígado (1era Revisión).
COVENIN 2592: 2001	Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados (1era Revisión).

Autorizaciones o Permisos

Artículo 15. Lo previsto en esta Resolución conjunta, es sin perjuicio del cumplimiento, de los requisitos que en materia de salud, alimentos y agricultura, requieran las autorizaciones o permisos emanados del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) y el Instituto Nacional de Salud Agrícola Integral (INSAI).

Entrada en Vigencia

Artículo 16. Este Reglamento Técnico entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese

CHELIZ ADRIANA ÁLVAREZ MÁRQUEZ
MINISTRA DEL PODER POPULAR DE COMERCIO NACIONAL

Decreto N° [illegible] de fecha [illegible] de octubre de 2021, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 2.336 de fecha 13 de octubre de 2021.

MAGALY GUTIÉRREZ VIÑA
MINISTRA DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

Decreto N° 4.639 de fecha 09 de febrero de 2022, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 42.315 de fecha 09 de febrero de 2022

WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO
Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras

Decreto N° 2.181 de fed1a 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpreso en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826 de fecha 12 de enero de 2016.

CARLOS AUGUSTO LEAL TELLERÍA
MINISTRO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN
MINISTRO

Decreto N° 3.823 de fecha 15 de abril de 2019, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.449, Extraordinario de fecha 15 de abril de 2019.