

**D.S. N°60, DE 1984, MINISTERIO DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION
REGLAMENTA REQUISITOS DE ROTULACION DE CECINAS**

(Publicado en el Diario Oficial de 9 de Mayo de 1984)

**TITULO I
Alcance y Ambito de Aplicación**

Artículo 1.- Este Reglamento establece los requisitos que se deben cumplir en la rotulación de las cecinas destinadas al público consumidor; se aplica a las cecinas crudas y cocidas que se presenten como cecinas enteras, embutidas o envasadas, ya sea en lata u otro tipo de material; además, se puede aplicar a las cecinas destinadas a exportación cuando no existan especificaciones del país comprador.

**TITULO II
Definiciones**

Artículo 2.- Para los efectos de este Reglamento se entenderá por:

- 1.- Cecinas: en forma genérica son los productos elaborados sobre la base de carne, grasa y/o sangre, con o sin otros productos o subproductos animales, aprobados para el consumo, adicionados o no de aditivos, condimentos o especias.
- 2.- Cecinas sin otra denominación: Son los productos crudos o cocidos elaborados exclusivamente a base de materias primas de origen bovino y/o porcino, embutidos o no, sometidos a procesos tales como salado, maduración, curación, ahumado.
- 3.- Cecinas Crudas: Cecinas no sometidas a proceso de cocción.
- 4.- Cecinas Cocidas: Cecinas que en su elaboración se someten a tratamiento térmico de cocción con o sin ahumar.
- 5.- Cecinas Enteras: Cecinas elaboradas a base de cortes anatómicos específicos.
- 6.- Embutidos: Cecinas moldeadas o introducidas en tripas naturales, artificiales y/o sintéticas, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan de continente.
- 7.- Cecina de Ave: Producto que contiene como mínimo 50% de carne de ave del total del producto.
- 8.- Cecina de Equino: Producto en cuya mezcla se emplea carne de equino en cualquier proporción.
- 9.- Cecina de Pescado: Producto en cuya mezcla se emplea carne de pescado en cualquier proporción.

**TITULO III
Clasificación**

Artículo 3.- Para los efectos de rotulación las cecinas se clasifican en: crudas y cocidas.

Según su forma de presentación las cecinas se clasifican en: embutidos, cecinas enteras y envasadas.

**TITULO IV
Requisitos de Rotulación**

Artículo 4.- Presentación del rótulo:

El rótulo de las cecinas debe cumplir con lo señalado en el decreto supremo N°207 del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, publicado en el Diario Oficial del 19 de Noviembre de 1983, en lo que no se oponga a los requisitos particulares establecidos en el presente Reglamento.

El rótulo puede estar impreso en la misma tripa, en un precinto o en una etiqueta colgante, según los casos que se señalan a continuación.

a) Productos que se fraccionan en el momento de la venta:

-Impreso en la misma tripa;

-Impreso en un precinto o en una etiqueta colgante en cada unidad.

b) Cecinas envasadas (completas o cortadas, o varias pequeñas) cuando el envase constituye una unidad de venta:

-Grabado, impreso o adherido al envase.

c) Vienesas y gordas sin tripas que se venden al peso:

-En el envase o embalaje del mayorista.

d) Otras unidades pequeñas que se venden al peso (choricillos, chorizos frescos, longanizas, vienasas y gordas con tripas).

-Impreso en la misa tripa, o en un precinto en cada unidad, e

-Impreso en etiqueta o precinto colocado en el producto a una distancia no mayor de 40 cm.

Cuando las tripas impresas no puedan contener toda la información exigida, ésta se debe completar en una etiqueta o precinto.

En los establecimientos minoristas los rótulos deben permanecer visibles en la pieza hasta que finalice la venta de esa unidad.

Artículo 5.- Información específica:

1.- Nombre del producto:

a) Cuando la cecina sea exclusiva a base de carne de cerdo y/o bovino, se puede rotular con el nombre específico del producto sin indicación de la especie.

b) Cuando la cecina contenga carne de equino o pescado en cualquier proporción, se debe señalar esta situación con caracteres del mismo tamaño, a continuación del nombre específico del producto.

c) Cuando la cecina contenga carne de ave en la proporción establecida en el N°7 del artículo 2° de este Reglamento, se debe señalar a continuación del nombre específico del producto y en los ingredientes.

d) Cuando la cecina esté preparada a base de especies diferentes a equino y pescado o cuando la proporción de carne de ave sea menor que 50%, se debe indicar en ingredientes la especie incorporada.

e) Cuando la cecina contenga proteínas no cárneas, constituirán ingredientes y se debe rotular como tal, señalando el nombre específico de las proteínas no cárneas empleadas.

2.- Contenido neto: Se debe expresar en kilogramos o gramos en los productos en conserva, semiconservas y sellados al vacío cuando constituyan unidades de venta que se expendan al consumidor.

3.- Duración del producto: Se debe señalar la duración del producto en caso de conservas y semiconservas.

Artículo 6.- Instrucciones para el uso:

Cuando las vienasas y gordas estén embutidas en tripas no comestibles se debe señalar esta condición en el rótulo.

Artículo 7.- Información general:

Los rótulos deben contener la información general que se señala a continuación, de acuerdo a lo establecido en el decreto supremo N°207 del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, publicado en el Diario Oficial del 19 de Noviembre de 1983:

a) Nombre o razón social y domicilio del fabricante o importador;

b) País de origen;

c) Autorización sanitaria;

d) Fecha de elaboración;

e) Instrucciones de almacenamiento y conservación, y

f) Ingredientes, en orden decreciente según su proporción y aditivos.

Artículo 8.- Este Reglamento empezará a regir transcurridos 90 días desde su publicación en el Diario Oficial.