



## Información sobre Inocuidad de Alimentos



# Términos Usados en las Etiquetas Para Productos de Carnes y Aves

“¿Qué significa carnes y aves mecánicamente separadas?”  
“Si el ave esta etiquetada como ‘fresca’, ¿cómo es que se siente dura “como una roca?”  
“¿La palabra ‘natural’ significa que ha sido ‘criado sin el uso de hormonas’?”

Éstas son solo algunas de las preguntas que los consumidores hacen a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) sobre los términos que pueden describir las carnes y aves. ¿Pueden estos términos ser usados legalmente en las etiquetas, y de ser así, qué significan?

Aquí encontrará un glosario de carnes y aves del Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del USDA. El FSIS es la agencia responsable de asegurar la veracidad y precisión de la información incluida en la etiqueta para los productos cárnicos y avícolas. El saber el significado de los términos utilizados en las etiquetas puede evitarle confusión al comprar productos de carnes y aves.

### Bañado en solución

Los productos avícolas con hueso que han sido inyectados o marinados con una solución de mantequilla o alguna otra grasa comestible, en caldo, extracto o agua, con especias, saborizantes y alguna otra sustancia aprobada, deberán ser etiquetados como “bañado en solución”. El peso máximo que se puede añadir de una solución es 3% del peso del producto antes de ser procesado y está incluido en el peso neto impreso en la etiqueta. La etiqueta debe de incluir una declaración de la cantidad total y nombre común de todos los ingredientes usados en la solución, por ejemplo, “inyectada con aproximadamente un 3 % de una solución de \_\_\_\_\_(lista de ingredientes)”.

Si la etiqueta usa el término “bañado en solución” en productos avícolas deshuesados, entonces, dicha solución esta limitada a un 8 % del peso del ave cruda antes de ser procesada.

### Certificado

El término “certificado” implica que el Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos y el Servicio de Mercadotecnia Agrícola del USDA han evaluado oficialmente los productos cárnicos en cuanto a tipo, categoría o alguna otra característica de calidad (Ej. “Certificado como carne de res de ganado Angus”). Cuando el término se usa en otras circunstancias, éste debe estar asociado con el nombre de la organización responsable por el proceso de “certificación” (Ej. “Carne de Res Certificada por la Compañía XYZ”).

### Libre de químicos

El uso de este término **no esta permitido** en las etiquetas.

### Criado sin restricción

Los productores tienen que demostrar a la Agencia que se les ha permitido a las aves tener acceso al exterior.

### **Ave fresca**

En Agosto de 1995, el FSIS del USDA publicó una regla con la intención de modificar la definición de "fresco" en referencia a aves que nunca han tenido una temperatura interna por debajo de 26 °F (-3.33 °C). La regla decía que toda ave cuya temperatura interna haya estado entre 26 °F (-3.33 °C) y 0 °F (-17.8 °C), no puede ser clasificada como "fresca" sino que debe llamarse "parcialmente congelada" o "ha estado parcialmente congelada".

En Enero de 1996, la regla final fue publicada en el Registro Federal. Sin embargo, el Congreso no asignó dinero para imponerla. El 8 de Agosto de 1996, el Congreso le pidió al FSIS modificar la regla final. Actualmente, el FSIS ha enmendado las regulaciones de inspección de productos avícolas, para prohibir el uso del término "fresco" en la etiqueta de un producto avícola crudo cuya temperatura interna haya estado alguna vez por debajo de 26 °F (-3.33 °C).

Además, las etiquetas de productos avícolas crudos que hayan estado a temperaturas por debajo de 26 °F (-3.33 °C), pero sobre 0 °F (-17.8 °C), no requerirían tener términos específicos o descriptivos en la etiqueta, como "parcialmente congelado" o "ha estado parcialmente congelado". Para estar en conformidad con la regla modificada, se deberá eliminar o remover la designación "fresco" de la etiqueta en productos avícolas crudos que alguna vez hayan estado a una temperatura interna por debajo de 26 °F (-3.33 °C).

La norma final también asigna una temperatura de tolerancia para productos avícolas crudos. La temperatura de paquetes individuales de productos avícolas crudos clasificados como "frescos" puede variar, hasta 1 °F (-17.2 °C) por debajo de 26 °F (-3.33 °C) dentro de establecimientos inspeccionados o 2 °F (-16.7 °C) en el comercio. Esta norma final modificada se dio a conocer en el Registro Federal en Diciembre de 1996 y se hizo efectivo un año después, el 17 de Diciembre de 1997.

### **Ave congelada**

La temperatura de un ave congelada debe ser 0 °F (-17.8 °C) o menor.

### **Pavo parrillero**

Es un pavo inmaduro (joven) de cualquier sexo y usualmente menor de 16 semanas de edad.

### **Halal y Zabiah Halal**

Los productos identificados con etiquetas referentes al "Halal o Zabiah Halal" que han sido preparados en plantas de empaque para productos cárnicos que son inspeccionadas federalmente, deben ser manejados siguiendo las leyes Islámicas bajo autoridades Islámicas.

### **Pavo o pava**

Es opcional añadir en la etiqueta el sexo del animal, "pavo" (masculino) o "pava" (femenino), y es una identificación del tamaño, no de la ternura de la carne.

### **Kosher**

El término "*Kosher*" se puede usar solamente en las etiquetas de productos cárnicos y avícolas que se preparan bajo supervisión Rabínica.

### **"Carne" obtenida por Sistemas Avanzados de Recuperación y Separación de Carne y el Hueso.**

La definición de "carne" fue enmendada en Diciembre de 1994 para incluir como "carne" los productos obtenidos por maquinarias para la separación avanzada de carnes y huesos, que son comparables en apariencia, textura y composición a los recortes de carne y los productos cárnicos similares a los obtenidos manualmente. Los productos obtenidos por maquinarias de recuperación avanzada (AMR, por sus siglas en inglés) pueden tener términos similares a los usados en la etiqueta de productos que han sido deshuesados manualmente (Ej. recortes de carne de cerdo y carne molida de cerdo). Las maquinas AMR no pueden moler, romper o

pulverizar huesos para remover los tejidos comestibles de carne y los huesos deben permanecer intactos. El contenido de calcio de la carne obtenida de ésta manera, no puede ser mayor 150 miligramos de calcio por 100 miligramos del producto.

### **Carne mecánicamente separada**

Es un producto con apariencia de pasta o batido producido cuando los huesos que contienen carne comestible, son empujados con alta presión por un colador o aparato similar para separar los huesos de los tejidos comestibles de carne.

La norma final, publicada por FSIS en el 1982, decía que la carne separada mecánicamente es inocua y estableció estándares de identidad para el producto. Algunas restricciones se establecieron en la cantidad que se puede usar y en los tipos de productos en los que se puede usar. Estas restricciones se basan en las preocupaciones acerca de las limitaciones en la ingesta de ciertos elementos componentes de las MSM, como calcio.

Debido a las regulaciones del FSIS establecidas en el 2004 para proteger a los consumidores de la Encelopatía Espongiforme Bovina, la carne de res mecánicamente separada es considerada no apta para el consumo y se prohíbe su uso en alimentos para consumo humano. Sin embargo, la carne de cerdo mecánicamente separada esta permitida y debe ser identificada en la etiqueta como "carne de cerdo mecánicamente separada" en la lista de ingredientes.

### **Carne de ave mecánicamente separada**

Es un producto con apariencia de pasta o batido producido cuando los huesos son empujados con alta presión por un colador o aparato similar, para separar los huesos de los tejidos comestibles. Las aves separadas mecánicamente han sido usadas en productos avícolas desde el 1969. La norma final para aves separadas mecánicamente, publicada en el 1995, decía que pueden ser usadas sin restricciones. Sin embargo, debe de incluir "*Carne de pollo o pavo separada mecánicamente*" en la tabla de ingredientes en la etiqueta. La norma final se hizo efectiva el 4 de noviembre de 1996.

### **Natural**

Los productos que no contienen ningún ingrediente artificial o colorantes y han sido procesados los menos posible (un proceso que fundamentalmente no altera los productos crudos) pueden usar el termino natural en la etiqueta. La etiqueta debe de explicar el uso del término natural (como por ejemplo -libre de colorantes o ingredientes artificiales; sometido al menor proceso posible).

### **Sin hormonas (carne de cerdo o ave)**

No está permitido el uso de hormonas en la crianza de cerdos y aves. Por lo tanto, el término "*sin hormonas añadidas*" no puede ser usado en las etiquetas de productos cárnicos, de cerdo o avícolas, a menos que sea seguido por la frase "*las regulaciones Federales prohíben el uso de hormonas*".

### **Sin hormonas (carne de res)**

El término "*sin administración de hormonas*" podría ser aprobado para ser usado en la etiqueta de productos de res si el productor provee a la Agencia suficiente documentación, demostrando que los animales han sido criados sin el uso de hormonas.

### Sin antibióticos (carne de res y de aves)

El término "sin antibióticos añadidos" podría ser usado en las etiquetas de productos cárnicos y avícolas si el productor provee a la Agencia suficiente documentación, demostrando que los animales han sido criados sin antibióticos.

### Orgánico

Para información sobre el Programa Nacional Orgánico y el uso del término "Orgánico" en la etiqueta, refiérase a las siguientes hojas informativas del Servicio de Mercadotecnia de Agricultura del USDA:

- Datos Sobre los Estándares para los Alimentos Orgánicos y sus Etiquetas (solo disponible en inglés)
- Etiquetado e Información de Mercadeo (solo disponible en inglés)

### Preparado al horno

El producto esta completamente cocido y listo para comer.

### Listo para asar

El producto esta listo para ser asarse.

### Pavo joven

Un pavo de cualquier sexo que es menor de 8 meses de edad, de acuerdo con las regulaciones actuales.

## ¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

### Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes gravados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, [www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp).

Envíe sus preguntas por correo electrónico al [MPHotline.fsis@usda.gov](mailto:MPHotline.fsis@usda.gov).

### ¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



[www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)