

## CAPITULO XV

### 15. SALAZONES

#### Definición

- Salazón, definición 15. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).  
Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos, que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

#### Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

- Planta de elaboración de salazones 15. 2 La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que se consigne en este Reglamento.
- 15.2.1 Anulado (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/1992)

#### Productos comprendidos en las salazones

- Nómina de salazones 15. 3 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).  
Consideranse como salazones entre otros, de acuerdo al apartado 15. 1 a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecinas; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; pancetas saladas; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomo de cerdo salado.
- Bondiola 15. 3. 1 Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Organos varios	15. 3. 2 Se entiende por cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.
Cecina	15. 3. 3 Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.
Chalona	15. 3. 4 Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.
Tasajo	15. 3. 5 Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.
Charque o charqui	15. 3. 6 Se entiende por charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda incluida por extensión entre las salazones.
Jamón crudo	15. 3. 7 Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.
Jamón cocido	15. 3. 8 Se entiende por jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.
Paleta de cerdo cruda	15. 3. 9 <b>(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).</b> Se entiende por paleta de cerdo cruda una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.
Paleta de cerdo cocida	15. 3. 10 <b>(Decreto PEN N° 6326 del 18/09/1972).</b> Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.
Paleta de cerdo deshuesada y salada	15.3.11 Se entiende por paleta de cerdo deshuesada y salada, cruda o cocida, según el caso, la

salazón preparada con la pieza anatómica descrita en los apartados 15.3.9 y 15.3.10 desprovista de sus partes óseas.

- Panceta salada 15.3.12 Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.
- Tocino salado 15.3.13 Se entiende por tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.
- Unto salado 15.3.14 Se entiende por unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no.