

10.3 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones en el momento de su recepción o de su uso mediante el examen y análisis oportunos, o mediante certificaciones aportadas por el proveedor.

11. *Etiquetado*.—La información del etiquetado de las pancetas que vayan destinadas al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

11.1 Denominación del producto: El producto se denominará «Panceta curada». Si ha sido sometida a la acción del humo se denominará «Panceta curada ahumada».

11.2 Lista de ingredientes: Irá precedida del título «Ingredientes» y se mencionarán por su nombre específico en orden decreciente de sus pesos. Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenecen, seguido de su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente asignado por la Dirección General de Salud Pública.

11.3 Contenido neto: Se declarará utilizando como unidades de medida el gramo y el kilogramo.

La declaración del contenido neto solamente será obligatorio para las pancetas envasadas.

La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente Reglamentación, se deberá ajustar a los establecido en la legislación vigente.

11.4 Marcado de fechas: Se indicará la fecha de duración mínima mediante la expresión «Consumir preferentemente antes de» seguida del día y el mes en dicho orden.

El día se indicará con la cifra o cifras correspondientes y el mes con su nombre o las tres primeras letras del nombre.

11.5 Instrucciones para su conservación: En el etiquetado se indicará las instrucciones para la conservación del producto, si de su cumplimiento dependiera la validez de la fecha mencionada.

11.6 Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros.

Se hará constar igualmente el número de Registro Sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

11.7 Identificación del lote de fabricación: Todas las pancetas curadas envasadas deberán llevar en su etiquetado una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a disposición del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

11.8 Rotulación: La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases (para las envasadas).

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación caso de ser necesario.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

11.9 País de origen: Las pancetas curadas importadas, además de cumplir lo establecido en la presente norma referente al etiquetado y rotulación, a excepción del apartado 11.7, deberán hacer constar en el etiquetado y rotulación el país de origen, salvo las procedentes de los países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

**29371** ORDEN de 29 de octubre de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para tripas naturales con destino al mercado interior.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente Orden por la que se aprueba la norma de calidad para las tripas naturales con destino al mercado interior.

En su virtud, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y

Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la norma de calidad para las tripas naturales que figura en el anejo único de esta Orden.

#### DISPOSICION ADICIONAL

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, y disposiciones concordantes, los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las corporaciones Locales.

#### DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado Español al año de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.

Madrid, 29 de octubre de 1986.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo.

#### ANEJO UNICO

##### Norma de calidad para las tripas naturales destinadas al mercado interior

1. *Nombre de la norma*.—Norma general de calidad para tripas naturales.

2. *Objeto de la norma*.—La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que deben reunir las tripas naturales para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. *Ámbito de aplicación*.—La presente norma se aplicará a todas las tripas naturales destinadas a uso alimentario, excluyéndose las destinadas al consumo directo de boca y a usos no alimentarios.

4. *Definición del producto*.—Se entiende por tripas naturales las obtenidas de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y equina y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios. Procederán de animales sanos, sacrificados bajo control sanitario y estarán elaboradas en industrias autorizadas para este fin.

5. *Descripción del proceso de preparación*.—La recogida de las tripas naturales se efectuará directamente de los animales sacrificados sin entrar en contacto con el suelo. En el propio centro de sacrificio se realizarán las operaciones de «estirado», vaciado de su contenido digestivo y lavado a presión hasta dejarlas limpias.

Tras estas operaciones previas, en los talleres o industrias se efectuarán las de:

Descarnado.

Vuelta (excepto en tripas estrechas de ovino, caprino y porcino y en esófagos y vejigas).

Raspado. En todas las tripas naturales se eliminará la mucosa intestinal mediante raspado, excepto en los intestinos de porcino en el caso de que la mucosa vaya por el exterior.

Calibrado, en su caso.

Madejado.

##### 6. Clasificación de las tripas naturales.

6.1 Por su especie de procedencia se clasificarán en:

6.1.1 Tripas de ganado bovino.

6.1.2 Tripas de ganado ovino.

6.1.3 Tripas de ganado caprino.

6.1.4 Tripas de ganado porcino.

6.1.5 Tripas de ganado equino.

6.2 Por su procedencia anatómica se clasificarán en:

6.2.1 Tripas procedentes del intestino delgado o «tripas estrechas». De calibres y longitudes variables según especie, edad del animal y tramo del intestino delgado a que pertenecen (duodeno, yeyuno o ileon).

6.2.2 Tripas procedentes del intestino grueso o «tripas anchas». De calibres y longitudes variables según especie, edad del animal y tramo del intestino grueso a que pertenecen (ciegos o «trijos» en bovino y ovino o «morcón» en porcino, colon o «rosca» o «rizo» y recto o «cular»).

6.2.3 Tripas procedentes de vejigas (solamente de las especies bovina y porcina).

6.2.4 Tripas procedentes de esófagos (solamente de las especies bovina y porcina).

### 6.3 Tripas secas.

Son cualesquiera de las citadas en los apartados 6.1 y 6.2, que han sido sometidas a un proceso de desecación, natural o artificial.

Para su elaboración se parte de la tripa natural a la cual, una vez limpia, vuelta en su caso y exenta de mucosa y grasas en su interior, se le insufla aire, cerrándose por sus extremos con cordón que no destiña y se cuelga hasta su secado. Una vez seca, se somete al planchado entre rodillos, se calibra y se empalma.

### 6.4 Tripas originales.

Se entiende por «tripas originales», las naturales que han sido sometidas al proceso de elaboración descrito en el apartado 5 de esta norma, con excepción de las operaciones de calibrado y madejado.

7. *Categorización comercial.*—Las tripas naturales se clasificarán en las siguientes categorías:

7.1 Categoría primera.—Las tripas clasificadas en esta categoría serán de consistencia firme, sin agujeros, sin restos de grasa y sin irregularidades en su superficie. Si proceden de vejigas, además de cumplir las condiciones anteriores, deberán tener cuello.

7.2 Categoría segunda.—Las tripas clasificadas en esta categoría serán de consistencia menos firme, con algún agujero de diámetro inferior a 1 milímetro, muy ligeros restos de grasa y con muy ligeras irregularidades en su superficie.

7.3 Categoría tercera.—Esta categoría comprende las tripas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero aptas para usos alimentarios. Se incluyen en esta categoría las tripas flojas a la presión, con agujeros inferiores a 3 milímetros de diámetro, con ligeros restos de grasa y ligeras irregularidades en su superficie.

7.4 Categoría cuarta o categoría original.—Incluye las tripas naturales definidas en el apartado 6.4 de esta norma.

8. *Calibrado.*—El calibrado se determinará por el diámetro de la sección transversal.

Los calibres admitidos según la procedencia anatómica y de especie estarán comprendidos entre los siguientes límites expresados en milímetros:

Especie: Bovino. Tripa estrecha: 24-51. Tripa ancha: 80-200 (ciegos) y 37-70 (rectos).

Especie: Ovino. Tripa estrecha: 14-30. Tripa ancha: 35-65 (ciegos).

Especie: Caprino. Tripa estrecha: 14-30. Tripa ancha: 35-65.

Especie: Porcino. Tripa estrecha: 26-50. Tripa ancha: 50-100 (ciegos), 35-100 (colonos) y 35-80 (rectos).

Especie: Equino. Tripa estrecha: 35-120.

El calibrado será obligatorio para las tripas clasificadas en las categorías primera y segunda y se efectuará como mínimo de 2 en 2 milímetros.

9. *Conservación de las tripas naturales.*—La conservación de las tripas naturales se efectuará:

Mediante salazón, durante un período de ocho a diez días, en sus dos formas: Seca (en proporción del 50 por 100 masa/masa), o húmeda (concentración a saturación).

Mediante secado seguido de insuflado por medios mecánicos, atado, desinflado y planchado.

10. *Aditivos autorizados.*—La presente relación de aditivos utilizados en la elaboración de tripas naturales ha sido aprobada por la Subsecretaría del Ministerio de Sanidad y Consumo. Dicho Ministerio podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos atendiendo a razones de salud pública, mediante la correspondiente Orden.

#### Dosis máximas

E-260. Acido acético	1.000 ppm.
E-300. Acido L-ascórbico	1.000 ppm.
E-330. Acido cítrico	5.000 ppm.
500 ii. Bicarbonato sódico	10.000 ppm.
Hiposulfito de sodio (1)	5.000 ppm.
Agua oxigenada (1)	5.000 ppm.

11. *Envasado.*—Las tripas se envasarán en barriles o recipientes de materiales autorizados por el Ministerio competente y separadas de aquéllos por papel de celofán, polietileno de uso único u otros envoltorios autorizados.

(1) Solamente se autorizan en el proceso de elaboración para el blanqueado de tripas.

## 12. Higiene.

12.1 Los intestinos, vejigas y esófagos, destinados a la elaboración de tripas procederán de los animales de abasto, que han sido sacrificados en mataderos autorizados y sometidos a la inspección ante y postmortem por los servicios veterinarios oficiales y declarados aptos para el consumo público.

12.2 Las tripas naturales estarán perfectamente limpias y exentas de cualquier alteración, lesión o signo de enfermedad, que las haga impropias para su empleo en la alimentación humana durante todo el proceso comercial.

12.3 El salado se realizará en locales acondicionados o en cámara frigorífica.

12.4 La sal y salmueras, utilizadas en la elaboración de tripas, deberán cumplir los requisitos exigidos por la legislación vigente.

12.5 El agua, utilizada en los procesos de elaboración y limpieza de todo el material que esté en contacto con las tripas, será potable desde los puntos de vista físico, químico y bacteriológico.

12.6 El insuflado se hará mecánicamente con aire filtrado previamente.

## 13. Prohibiciones.—Queda expresamente prohibido:

13.1 Insuflar las tripas con aire expirado por personas.

13.2 La venta de tripas frescas por los mataderos a industrias no autorizadas para su preparación.

13.3 Vender tripas frescas sin salar.

13.4 Secar y exponer tripas al aire en los establecimientos de venta.

13.5 Emplear tripas que presenten caracteres de enranciamiento («botanas») o cualquier otra lesión de enfermedades infecto-contagiosas, coloración roja o blanca de origen bacteriano o de mohos y síntomas de polilla.

13.6 Adquirir tripas para empleo en alimentación que provengan de establecimientos no autorizados.

13.7 Comercializar tripas en envases sin marchamo sanitario.

14. *Etiquetado y rotulación.*—El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes de las tripas naturales recogerán en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles y, al menos, en la lengua española oficial del Estado, las especificaciones que a continuación se indican:

14.1 *Etiquetado.*—La información del etiquetado de los envases de tripas naturales constará obligatoriamente de las siguientes indicaciones:

14.1.1 *Denominación del producto.*—La denominación del producto se efectuará conforme a los apartados 6.1 y 6.2 de la presente norma, de la siguiente manera:

Procedencia anatómica (tripas estrechas o tripas anchas o esófagos o vejigas) seguido de la especie de procedencia (de bovino, o de ovino, o de caprino, o de porcino, o de equino).

14.1.2 *Contenido neto.*—Se indicará el número de madejas y su longitud. En el caso de vejigas y esófagos se indicará el número de piezas.

14.1.3 *Instrucciones para su conservación.*

14.1.4 *Identificación de la Empresa.*

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros.

Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

14.1.5 *Categoría comercial.*

Se indicará la categoría comercial conforme al apartado 7 de esta norma.

Se indicará el calibre en las categorías primera y segunda, mediante los calibres mínimo y máximo.

## 14.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido de los envases.

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación, caso de ser necesario.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

## 14.3 País de origen.

Las tripas importadas, además de cumplir lo establecido en los apartados 14.1 y 14.2 de esta norma, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen, salvo las procedentes de los países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.