

## I. DISPOSICIÓN XERAIS

### MINISTERIO DA PRESIDENCIA

**6435** *Real decreto 474/2014, do 13 de xuño, polo que se aproba a norma de calidade de derivados cárnicos.*

O interese de España é producir e elaborar alimentos de boa calidade comercial e competitivos, para o cal se impuxo como prioridade a actualización das normas de calidade e regulamentacións técnico-sanitarias de alimentos elaborados.

A habilitación para o desenvolvemento normativo básico, ademais de na Constitución española, encóntrase no Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria, que prevé, entre outras cuestións, a protección dos intereses dos consumidores, para o cal establece que a lexislación alimentaria terá como obxectivo protexer os intereses dos consumidores e ofrecerlles unha base para elixir con coñecemento de causa os alimentos que consomen, e ten, así mesmo, como obxectivo previr as prácticas fraudulentas ou enganosas, a adulteración de alimentos e calquera outra práctica que poida inducir a engano o consumidor.

Este regulamento foi desenvolvido, entre outras normas, polo Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios; o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal; o Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas para a organización dos controis oficiais dos produtos de orixe animal destinados ao consumo humano, e o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, sobre os controis oficiais efectuados para garantir a verificación do cumprimento da lexislación en materia de pensos e alimentos e a normativa sobre saúde animal e benestar dos animais, o cal asegura que todos os alimentos que se comercializan son seguros para o seu consumo. Non obstante, non é só seguridade o que demanda o consumidor, tamén precisa coñecer a calidade dos alimentos que consome e poder comparar e elixir o que máis se axusta ás súas necesidades en relación co prezo do produto. Ademais, está o aspecto industrial e comercializador desde o punto de vista económico e a competencia leal no mercado, para o cal se precisa unha categorización de produtos por calidades ou categorías que os faga comparables para satisfacer as necesidades dos consumidores e unha caracterización dos produtos para que as empresas sitúen a súa produción ou elaboración no segmento de mercado que lles interese sen sufrir competencia desleal.

Por outra parte, non podemos esquecer o Código alimentario español, cuxo capítulo X está dedicado ás carnes e derivados, e estes son os que se regulan nesta norma, nin tampouco unha profusa e dispersa normativa, que se pretende tamén codificar na presente norma, achegando con isto simplificación, maior comprensión e transparencia, sen incluír especificacións máis restritivas en ningún caso ás xa existentes, incluso eliminando algunhas que non representan na actualidade información útil sobre o produto para determinar a súa calidade.

Todo isto serviu de ideario para elaborar a presente norma de calidade conxuntamente coas achegas do sector elaborador.

Esta norma de calidade, que se aproba mediante o presente real decreto, está destinada aos derivados cárnicos que se comercializan en España e recolle a caracterización dos derivados cárnicos en función do tratamento térmico realizado, os factores de composición e calidade, a etiquetaxe e as características físico-químicas. Ademais, prevese a posibilidade de incluír denominacións descritivas de derivados cárnicos novos, produto da innovación tecnolóxica, que non se axusten aos parámetros establecidos na norma e que teñen o seu sitio no mercado, pero que non se poden confundir con outros parametrizados e regulados que tanto a industria elaboradora, en xenérico, como o consumidor identifican por unha elaboración e unhas características particulares que non se lles poden usurpar.

A norma recolle tamén unha relación de derivados cárnicos que, con características físico-químicas particulares e diferenciadas das reguladas para os derivados do seu mesmo tipo, se converteron en produtos tradicionais, coas súas denominacións consagradas polo uso. Debido á ampla tradición existente en España na elaboración de derivados cárnicos, así como á súa gran diversificación, esta relación non ten carácter limitativo e poderá ser actualizada con produtos tradicionais que non foron recollidos, en función de solicitudes realizadas polo sector.

Ademais, en 2008, co establecemento de sistemas de rastrexabilidade nas empresas, en cumprimento do Regulamento (CE) n.º 178/2002 citado, no cal se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria e á utilización de novas tecnoloxías, o sistema de marcación dos xamóns e paletas en fresco, que viña realizándose, quedara obsoleto e convíñase flexibilizalo para favorecer a innovación.

Así mesmo, comprobárase no mercado que existían xamóns e paletas curados que se etiquetaban utilizando mencións que cualifican o produto, outorgándolle un valor engadido, que teñen tempos de elaboración variados para unha mesma mención, o que podía estar ocasionando dificultades ao consumidor para levar a cabo a elección de compra e, tamén, competencia desleal entre operadores, polo que convíñase establecer a regulación dos períodos de elaboración para a utilización de determinadas mencións facultativas na etiquetaxe. Estas mencións non forman parte da denominación de venda do produto, senón que constitúen mencións facultativas que o elaborador pode incluír na etiqueta de forma voluntaria.

Todo isto foi recollido no Real decreto 1079/2008, do 27 de xuño, polo que se regula a marcaxe dos xamóns e paletas e os períodos de elaboración para a utilización de determinadas mencións na etiquetaxe, que convén derogar e incluír o seu contido nesta norma, por economía normativa e dado que afecta a marcación e a etiquetaxe facultativa de xamóns e paletas, que son produtos incluídos no ámbito de aplicación da presente norma de calidade.

A adopción mediante real decreto da presente regulación normativa básica, que toma o seu asento na habilitación contida no artigo 149.1, regra 13.<sup>a</sup>, da Constitución, fundaméntase, de conformidade coa doutrina do Tribunal Constitucional, no carácter marcadamente técnico do obxecto da regulación.

No proceso de tramitación desta norma foron consultados as comunidades autónomas e os sectores afectados, e emitiu informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

A presente disposición foi sometida ao procedemento previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regras relativas aos servizos da sociedade da información, así como ao disposto no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, e que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 13 de xuño de 2014,

DISPOÑO:

## TÍTULO PRELIMINAR

### Obxecto e ámbito de aplicación

#### Artigo 1. *Obxecto.*

A presente norma de calidade establece a caracterización dos derivados cárnicos en función do tratamento a que foron sometidos, dos factores de composición e calidade, da etiquetaxe e, en particular, da marcación e identificación de xamóns e paletas para o control do período de elaboración, o autocontrol e a rastrexabilidade, así como un anexo I coas características físico-químicas que deben cumprir, excluindo calquera aspecto hixiénico-sanitario.

Inclúe, así mesmo, un anexo II con derivados cárnicos tradicionais e denominacións consagradas polo uso, sen carácter limitativo, que se poderá ir ampliando por petición dos sectores interesados.

#### Artigo 2. *Ámbito de aplicación.*

A norma de calidade é de aplicación a todos os derivados cárnicos elaborados e comercializados en España, sen prexuízo do establecido na cláusula de recoñecemento mutuo.

Non será de aplicación a aqueles derivados cárnicos que, estando dedicados á exportación e non cumprindo a norma de calidade, leven en caracteres ben visibles a palabra «Export». Estes produtos non se poderán comercializar nin consumir en España.

#### Artigo 3. *Definicións.*

Para efectos desta norma inclúense as seguintes definicións:

a) Derivados cárnicos: son os produtos alimenticios preparados total ou parcialmente con carnes ou miúdos dos animais citados no punto 1.1 do anexo I do Regulamento 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal, e sometidos a operacións específicas antes da súa posta ao consumo.

Serán preparados ou produtos cárnicos, segundo o establecido na normativa comunitaria de aplicación.

b) Miúdos: son as partes comestibles, non incluídas na canal, dos animais citados no punto 1.1 do anexo I do Regulamento 853/2004.

c) Pastas, cremas, espumas e *mousses*: son produtos elaborados a partir dos recollidos na presente norma aos cales se lles engadiron outros ingredientes, condimentos e aditivos e foron sometidos a unhas condicións de picadura para conferirilles unha textura típica e que, en función do seu grao de consistencia, de maior a menor densidade, se denominan pastas, cremas, espumas ou *mousses*.

d) Transformación: calquera acción que altere substancialmente o produto inicial, incluído o tratamento térmico, a afumadura, a curación, a maduración, o mariñado, a extracción, a extrusión ou unha combinación deses procedementos.

e) Enchedura: operación de introdución dun derivado cárnico nunha tripa natural ou nunha envoltura artificial que dá lugar a un embutido.

f) Tripa natural: é a obtida dos intestinos delgado e gordo das especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina, así como dos animais de caza criados con fins alimentarios e os esófagos e vexigas de bovino e porcino que, tras as manipulacións necesarias, serven como continente tecnolóxico de produtos alimenticios.

g) Envoltura artificial: é un tipo de envoltura fabricada para a súa utilización na elaboración de embutidos, que será de coláxeno ou de celulosa ou de materiais poliméricos autorizados.

h) Salgadura: é a incorporación de sal á carne para facilitar a súa deshidratación e favorecer a súa conservación.

i) Salmoira: é a disolución en auga potable de sal comestible, engadindo ou non azucre, vinagre, outros condimentos, especias e demais substancias.

j) Ensalmoirado: tratamento con salmoira.

k) Curación: tratamento con sal, que pode ir acompañado do uso de nitritos, nitratos e outros compoñentes ou unha combinación deles, que debe responder a unha necesidade tecnolóxica, e dá lugar a compostos procedentes da combinación destes conservantes coas proteínas da carne. O tratamento pódese realizar mediante a aplicación en seco, na superficie da carne, da mestura de curación, mediante remollo na solución de curación ou mediante inxección da solución de curación na peza cárnica.

l) Mariñado-adobado: tratamento de maceración das carnes cunha mestura de sales, condimentos e especias e, se é o caso, auga, graxa, viño, aceite ou outros líquidos, que se pode realizar mediante a aplicación na superficie da carne, mediante inxección ou poñéndoa a remollo.

m) Deloura: tratamento de secado-maduración de curta duración, para permitir un proceso de fermentación ou desecación, ou ambos, que confira as características organolépticas propias do produto.

n) Curación-maduración: tratamento de curación con posterior secado en condicións ambientais adecuadas para provocar, no transcurso dunha lenta e gradual redución da humidade, a evolución dos procesos naturais de fermentación ou encimáticos necesarios para darlle ao produto as calidades organolépticas características e que garantan a súa estabilidade durante o proceso de comercialización, dando lugar ao que tradicionalmente se coñece como derivado cárnico curado.

o) Fermentación: etapa do proceso de elaboración dos derivados cárnicos curado-madurados en que se favorece o desenvolvemento da flora microbiana natural, con ou sen cultivo iniciador engadido, que metaboliza os azucres e produce ácido láctico, o que reduce o pH da carne e fai que esta desenvolva unha características sensoriais típicas que favorecen a súa conservación.

p) Afumadura: tratamento mediante a acción de compostos procedentes da combustión de madeiras e herbas aromáticas autorizadas.

q) Pasteurización: proceso polo cal se destrúen as formas vexetativas dos microorganismos patóxenos dos alimentos e se destrúe ou inactiva a case totalidade da flora banal, sometendo os alimentos a temperaturas variables, en función do tempo de tratamento, de forma que non sufran modificacións esenciais na súa composición e se asegure a súa conservación a temperatura adecuada durante un período de tempo non inferior a corenta e oito horas.

r) Esterilización: proceso polo que se destrúen nos alimentos todas as formas de vida de microorganismos patóxenos ou non patóxenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas dunha soa vez ou por tinalización. No ámbito industrial alimentario considérase tamén como esterilización o proceso polo cal se destrúen ou inactivan, por un período determinado de tempo, todas as formas de vida dos microorganismos capaces de producir alteracións nos alimentos en condicións normais de almacenamento.

s) Nome do produto: é a denominación do alimento, que poderá ser a denominación legal, a denominación habitual ou a denominación descritiva.

t) «Denominación consagrada polo uso» ou «denominación habitual»: é calquera nome que se acepte como denominación do alimento, de maneira que os consumidores de España non necesiten ningunha outra aclaración.

## TÍTULO PRIMEIRO

## Caracterización dos derivados cárnicos

## CAPÍTULO I

## Tratados pola calor

Artigo 4. *Definición.*

Enténdese por derivados cárnicos tratados pola calor aqueles que, definidos no artigo 3, letra a), son elaborados con carne á cal se lle pode engadir sangue, graxa ou miúdos, que se someteron na súa fabricación a un tratamento térmico suficiente para alcanzar, na súa parte interna, unha coagulación parcial ou total das súas proteínas. Amais disto tamén poden ser sometidos a tratamentos de afumadura e maduración.

Poderán pertencer a este grupo aqueles produtos elaborados mediante novas técnicas de tratamento, xurdidas da innovación tecnolóxica, que ofrezan efectos cientificamente demostrados equivalentes, ao menos, aos tratamentos tradicionais de esterilización e pasteurización, sen prexuízo da normativa vixente.

Artigo 5. *Clasificación.*

Segundo o tratamento térmico utilizado na súa elaboración, os derivados cárnicos tratados pola calor poden ser:

1. Derivados cárnicos esterilizados.
2. Derivados cárnicos pasteurizados.
3. Derivados cárnicos con tratamento térmico incompleto.

Artigo 6. *Derivados cárnicos esterilizados.*

1. Integran este grupo os derivados cárnicos sometidos a tratamento térmico ou equivalente que non require refrixeración para a súa conservación.

2. Segundo se obteñan de pezas cárnicas, carnes picadas ou a partir de sangue, graxa ou miúdos, divídense en:

a) Pezas: integran este grupo os produtos constituídos a partir de pezas de carne identificables anatomicamente ou os seus pedazos nos cales sexan recoñecibles os paquetes musculares, correspondentes ao despezamento normal de carnizaría, que son sometidos a unha salmoira e posteriormente a unha refregadura ou repouso, seguido dunha moldaxe para darlle a forma adecuada e un tratamento térmico ou equivalente.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o xamón cocido e outras pezas cárnicas esterilizadas en conserva.

b) Carnes cortadas en anacos ou picadas: constitúen este grupo os produtos elaborados a partir de pedazos de carne non identificables anatomicamente ou a partir de carnes ou carnes e graxa, que se someteron a un proceso de picadura máis ou menos graúda, ou ben a un proceso de picadura intenso até formar unha pasta fina e homoxénea, e posterior enchedura ou envasado. As carnes poderán ser todas do mesmo tipo ou ser unha mestura de carnes de distinta procedencia, natureza, parte anatómica e especie animal.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, as salchichas enlatadas, *chópped* enlatado, magro de porco en conserva.

c) Outros: son os produtos esterilizados elaborados a partir de carnes, ou sangue ou miúdos, ou unha mestura deles.

Artigo 7. *Derivados cárnicos pasteurizados.*

1. Integran este grupo os derivados cárnicos sometidos a tratamento térmico de pasteurización, ben mediante cocción ou outro tratamento térmico equivalente, que requiren refrixeración para a súa conservación.

2. Segundo se obteñan de pezas cárnicas, carnes picadas ou a partir de sangue, graxa ou miúdos, divídense en:

a) Pezas: integran este grupo os produtos constituídos a partir de pezas de carne identificables anatomicamente ou os seus pedazos, nos cales sexan recoñecibles os paquetes musculares, correspondentes ao despezamento normal de carnizaría, que son sometidos a unha salmoira e posteriormente a unha refregadura ou repouso, seguido, opcionalmente, dunha moldaxe para darlle a forma adecuada e un tratamento térmico ou equivalente.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o xamón cocido, a paleta cocida, o lombo cocido, a peituga de pavo cocido e o lacón cocido.

b) Carnes cortadas en anacos ou picadas: constitúen este grupo os produtos elaborados a partir de pedazos de carne non identificables anatomicamente ou a partir de carnes ou carnes e graxa que se someteron a un proceso de picadura máis ou menos graúda, ou ben a un proceso de picadura intensa até formar unha pasta fina e homoxénea, e posterior enchedura ou envasado. As carnes poderán ser todas do mesmo tipo ou ser unha mestura de carnes de distinta procedencia, natureza, parte anatómica e especie animal.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, as pastas cárnicas como as mortadelas, galantinas, *chópped*, rouladas, *lunch*, magro de porco, botifarra, salchichas cocidas e pudín de porco.

c) Outros: son produtos elaborados con sangue ou miúdos como ingredientes caracterizantes, sal, especias e outros ingredientes e aditivos autorizados que, con carácter xeral, se someteron a un proceso de picadura, fritura ou cocedura, envasado, arrefriamento e, se for o caso, reenvasado.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, a cabeza de xabaril, os roxóns e o *bisbe*.

Integran este grupo os derivados cocidos dos miúdos cárnicos do vacún, do ovino e do porcino, entre outros os estómagos cocidos, callos, cabeza cocida, *capipota* e lingua cocida, que están sometidos, con carácter xeral, a cocedura, arrefriamento e almacenamento en auga fría.

Artigo 8. *Derivados cárnicos con tratamento térmico incompleto.*

1. Integran este grupo os derivados cárnicos sometidos a tratamento térmico suficiente para alcanzar, na súa parte interna, unha coagulación parcial das proteínas, sen que se consiga un efecto de pasteurización. Requiren refrixeración para a súa conservación e, xeralmente, tratamento culinario previo para o seu consumo.

2. Segundo se obteñan de pezas cárnicas, carnes picadas ou a partir de sangue, graxa ou miúdos, divídense en:

a) Pezas: integran este grupo os produtos constituídos a partir de pezas de carne ou pezas esencialmente graxas identificables anatomicamente ou os seus pedazos nos cales sexan recoñecibles os paquetes musculares, correspondentes ao despezamento normal de carnizaría.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o lombo semicocido, o touciño entrefebrado ou *tocineta* e o beicon.

b) Carnes cortadas en anacos ou picadas: constitúen este grupo os produtos elaborados a partir de carnes ou carnes e graxa picadas ou pedazos de carne non identificables anatomicamente que se someteron a un proceso de picadura máis ou menos graúda. As carnes poderán ser todas do mesmo tipo ou ser unha mestura de carnes de distinta procedencia, natureza, parte anatómica e especie animal.

c) Outros: produtos elaborados a partir de carne á cal se pode engadir graxa, touciño, sangue ou miúdos ou unha combinación destes.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, as morcillas, algunhas botifarras, os *mondejos* ou a *torteta*.

## CAPÍTULO II

### Non tratados pola calor

#### Artigo 9. *Definición.*

Enténdese por derivados cárnicos non tratados pola calor aqueles que, definidos no artigo 3, letra a), son elaborados con carnes ou carnes e graxa, así como con outros produtos alimenticios, en cuxa fabricación non sufriron ningún tratamento ou ben foron sometidos a un proceso de curación-maduración, acompañado ou non de fermentación, de deloura, de mariñado-adobado ou outro proceso tecnolóxico non térmico, suficiente para conferirles as características organolépticas propias.

#### Artigo 10. *Clasificación.*

Tendo en conta as diferentes técnicas que poden ser utilizadas para a súa elaboración, os derivados cárnicos non tratados pola calor poden ser:

1. Derivados cárnicos curado-madurados.
2. Derivados cárnicos delourados.
3. Derivados cárnicos mariñado-adobados.
4. Derivados cárnicos ensalmoirados.
5. Derivados cárnicos non *sometidos a tratamento*.

#### Artigo 11. *Derivados cárnicos curado-madurados.*

1. Integran este grupo os produtos sometidos a un proceso de salgadura e de curación-maduración suficiente para lles conferir as características organolépticas propias e de estabilidade a temperatura ambiente. Pódense someter opcionalmente a afumadura.

2. Segundo se obteñan de pezas cárnicas, carnes picadas ou a partir de sangue, graxa ou miúdos, divídense en:

a) Pezas: integran este grupo os produtos constituídos por pezas de carne identificables anatomicamente.

De acordo coa orixe anatómica das pezas, diferéncianse os seguintes tipos de produtos:

1.º Xamón e paleta ou xamón e paleta curados: son os produtos elaborados coa extremidade posterior e anterior do porco, respectivamente, que se someteron, con carácter xeral, a un proceso de salgadura, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos e aditivos, lavado, repouso ou postsalgadura e maduración e secado durante o tempo suficiente para conferirles as características organolépticas propias.

2.º Chacina: é o produto elaborado con carnes procedentes do despezamento dos cuartos traseiros ou dianteiros, que se someteron a un proceso de salgadura e posteriormente a un proceso de curación-maduración durante o tempo suficiente para conferirles as características organolépticas propias. Pódese someter opcionalmente a afumadura.

Este produto poderá ser elaborado a partir de pezas enteiras, sen óso ou partidas.

3.º Outras pezas cárnicas: comprenden este grupo os produtos non incluídos nos anteriores, elaborados con pezas de carne ou pezas esencialmente graxas identificables anatomicamente que, con carácter xeral, se someteron a un proceso de salgadura seguido de curación-maduración durante o tempo suficiente para conferirles as características organolépticas propias.

Este produto poderá ser elaborado a partir de pezas enteiras, sen ósos, ou dos seus correspondentes paquetes musculares.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o touciño entrefebrado curado, o beicon adobado curado, o touciño salgado, o touciño entrefebrado salgado, a peituga curada, o xamón de pato, o lombo embuchado, o cabeceiro de lombo ou *lomito*.

b) Carnes cortadas en anacos ou picadas: compoñen este grupo os derivados cárnicos constituídos por pedazos de carne ou carne e graxa non identificables anatomicamente que, con carácter xeral e non limitativo, se someteron a un proceso de picadura máis ou menos intensa, mesturados con especias, ingredientes, condimentos e aditivos, enchidos ou non en tripas naturais ou envolturas artificiais, e sometidos a un proceso de salgadura seguido de curación-maduración, acompañado ou non de fermentación, suficiente para conferirles as características organolépticas propias e a súa estabilidade a temperatura ambiente. As carnes poderán ser todas do mesmo tipo ou ser unha mestura de carnes de distinta procedencia, natureza, parte anatómica e especie animal.

De acordo co procedemento de elaboración e a natureza das carnes utilizadas diferéncianse os seguintes produtos:

1.º Chourizos: son embutidos elaborados con carnes e graxa, xeralmente de porco, aínda que tamén poden ser elaborados con carnes e graxa doutros animais, cun grao de picadura graúda ou miúda, sometidos a un proceso de salgadura. Engádeselles pemento como ingrediente caracterizante, aínda que se lles poden engadir outras especias, condimentos, ingredientes e aditivos. Son amasados e enchidos en tripas naturais ou envolturas artificiais e sometidos a un proceso de curación-maduración, acompañado ou non de fermentación, e opcionalmente afumados, o que lles proporciona un aroma e sabor típicos.

Caracterízanse xeralmente pola súa coloración encarnada e aroma e sabor característicos, aínda que se inclúen tamén neste ordinal os chourizos elaborados sen pemento ou os seus derivados (oleorresinas ou extractos), que se denominan «chourizo branco».

Pertence a este grupo, sen carácter limitativo, o chourizo, a longaínza, a chistorra e o morcón.

2.º Salchichóns: son embutidos elaborados con carnes e graxa, xeralmente de porco, aínda que tamén poden ser elaborados con carnes e graxa doutros animais, cun grao de picadura graúda ou miúda, sometidos a un proceso de salgadura. Engádeselles pementa como ingrediente caracterizante, aínda que se lles poden engadir outras especias, condimentos, ingredientes e aditivos. Son amasados e enchidos en tripas naturais ou envolturas artificiais e sometidos a un proceso de curación-maduración, acompañado ou non de fermentación, e opcionalmente afumados, o que lles proporciona un aroma e sabor típicos.

Pertence a este grupo, sen carácter limitativo, o salchichón, o *fuet*, o salchichón de Málaga e o salame.

3.º Sobrasadas: son embutidos elaborados con carnes, touciño e graxa de porco, xeralmente, aínda que poden ser elaborados con carnes e graxa doutros animais, picados e condimentados con pemento, sal e especias e que dan lugar a unha masa homoxénea, enchidos en tripas naturais ou envolturas artificiais, que experimentaron un proceso de curación-maduración de intensidade variable e que se caracterizan por presentar ao cortalos un aspecto encarnado marmóreo, onde se diferencian as partículas de touciño; o sabor e o aroma son característicos, con clara percepción do pemento. Poden ser opcionalmente afumadas e envasadas en terrinas.

4.º Outros embutidos desecados: compoñen este grupo os produtos elaborados a partir de carnes, graxa, sangue ou miúdos ou unha combinación delas, enchidos en tripas naturais ou envolturas artificiais.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o *farinato*, o *chosco*, o *blanquet*, a *güeña* e a lingua curada.



Artigo 12. *Derivados cárnicos delourados.*

1. Integran este grupo os produtos sometidos a un proceso de salgadura ou curación, seguido dun proceso de deloura suficiente para conferirilles as características sensoriais propias. Requiren xeralmente refrixeración para a súa conservación e tratamento culinario previo ao seu consumo.

2. Segundo se obteñan de pezas cárnicas, carnes picadas ou a partir de sangue, graxa ou miúdos, divídense en:

a) Pezas: integran este grupo os derivados cárnicos constituídos por pezas de carne ou pezas esencialmente graxas identificables anatomicamente ou os seus correspondentes paquetes musculares, correspondentes ao despezamento normal de carnizaría, que se someteron a un proceso de deloura.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o lacón, o touciño entrefebrado delourado, o beicon delourado e o *codillo* de lacón ou *laconcito*.

b) Carnes cortadas en anacos ou picadas: compoñen este grupo os derivados cárnicos constituídos por pedazos de carne e graxa non identificables anatomicamente que, con carácter xeral e non limitativo, se someteron a un proceso de picadura máis ou menos intenso, mesturados con especias, ingredientes, condimentos e aditivos, enchidos ou non en tripas naturais ou envolturas artificiais, e sometidos a un proceso de deloura. As carnes poderán ser todas do mesmo tipo ou ser unha mestura de carnes de distinta procedencia, natureza, parte anatómica e especie animal.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, o chourizo delourado, o chourizo crioulo, algunha botifarra, morcilla delourada, o botelo e a androlla.

c) Outros: produtos cuxos ingredientes caracterizantes son sangue ou miúdos, ou ambos, enchidos en tripas naturais ou envolturas artificiais.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, algunhas botifarras e algunhas salchichas.

Artigo 13. *Derivados cárnicos mariñado-adobados.*

1. Constitúen este grupo os derivados cárnicos sometidos a un proceso de mariñado-adobado que afecta integramente a materia prima e lle confire as características sensoriais propias. Opcionalmente pódense recubrir de pemento. Requiren, xeralmente, refrixeración para a súa conservación e tratamento culinario previo para o seu consumo.

2. Segundo se obteñan de pezas cárnicas, carnes picadas ou a partir de sangue, graxa ou miúdos, divídense en:

a) Pezas: integran este grupo os produtos constituídos por pezas de carne identificables anatomicamente.

Pertence a este grupo, sen carácter limitativo, o lombo adobado.

b) Carnes cortadas en anacos ou picadas: constitúen este grupo os produtos elaborados a partir de carnes ou carnes e graxa picadas ou pedazos de carne non identificables anatomicamente, que se someteron a un proceso de picadura máis ou menos graúda. As carnes poderán ser todas do mesmo tipo ou ser unha mestura de carnes de distinta procedencia, natureza, parte anatómica e especie animal.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, as espetadas.

c) Outros: produtos elaborados a partir de carne á cal se pode engadir graxa, touciño, sangue ou miúdos ou unha combinación destes.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, os *zarajos*.

Artigo 14. *Derivados cárnicos en salmoira.*

Enténdese por derivado cárnico en salmoira o elaborado con carne e en cuxa fabricación foi sometido a un tratamento con salmoira co obxectivo de mellorar a súa textura, sabor e reducir a variabilidade das súas características sensoriais, mellorando a súa conservación.

Pertence a este grupo sen carácter limitativo, o *codillo* en salmoira.

Artigo 15. *Derivados cárnicos non sometidos a tratamento.*

Enténdese por «derivados cárnicos non sometidos a tratamento» aqueles que, non pertencendo aos grupos anteriores, foron elaborados con carne fresca, incluída a carne que foi cortada en anacos ou picada, á cal se engadiron outros produtos alimenticios, condimentos ou aditivos.

Pertencen a este grupo, sen carácter limitativo, os *figatells*, o *flamenquín* cordobés, a hamburguesa, o *burguer meat* (produto fresco, elaborado a partir de carne picada e outros ingredientes, incluídos os aditivos, cun contido mínimo de cereal ou de hortalizas, ou de ambos, do 4 %), o *steak tartare* (produto fresco destinado a consumirse cru, elaborado a partir de carne picada e outros ingredientes, incluídas as salsas e os aditivos), o recheo de Huéscar, a longaínza, a salchicha, a botifarra e o chourizo frescos.

## TÍTULO SEGUNDO

### Factores esenciais de composición e calidade

Artigo 16. *Ingredientes esenciais dos derivados cárnicos.*

Os derivados cárnicos contidos nesta norma de calidade deben ter como ingrediente esencial algún dos seguintes.

- a) Carne.
- b) Touciño ou graxa.
- c) Sangue ou os seus compoñentes ou ambos.
- d) Miúdos.
- e) Tripas naturais.

Artigo 17. *Ingredientes facultativos dos derivados cárnicos e factores de calidade mínima.*

Os derivados cárnicos contidos nesta norma de calidade poderán ter como ingredientes facultativos algún dos seguintes.

- a) Especies e condimentos, en doses de uso limitadas pola boa práctica de fabricación.
- b) Auga.
- c) Viños e licores.
- d) Graxas e aceites comestibles.
- e) Fariñas, amidóns e féculas de orixe vexetal, expresado en glicosa: máximo 10 %, salvo no caso de que o ingrediente caracterizante sexa rico nestes elementos.
- f) Proteínas lácteas e proteínas de orixe vexetal: máximo 3 %.
- g) Azucres solubles totais expresados en glicosa: máximo 5 %.
- h) Xelatinas comestibles.
- i) Outros produtos alimenticios e alimentarios autorizados.

Non obstante, cando o derivado cárnico conteña como ingrediente caracterizante cereal ou outro produto vexetal, poderá superar os límites marcados.

Artigo 18. *Características físico-químicas dos derivados cárnicos.*

Os produtos para os cales se definen características físico-químicas concretas deberán cumprir as recollidas na táboa de características físico-químicas do anexo I.

## TÍTULO TERCEIRO

## Etiquetaxe

Artigo 19. *Etiquetaxe.*

A etiquetaxe dos produtos obxecto da presente regulamentación rexerá polo disposto nas disposicións comunitarias e nacionais relativas á etiquetaxe xeral dos produtos alimenticios.

Os requisitos da etiquetaxe a que fai referencia o parágrafo anterior que se exijan aos produtos envasados aplicaranse, así mesmo, aos derivados cárnicos curado-madurados que se comercialicen en pezas enteiras sen envasar etiquetadas individualmente.

Ademais, axustarase ás especificacións que se indican nos seguintes números.

1. A denominación de venda é o nome do produto para os incluídos no presente real decreto ou, se for o caso, as denominacións consagradas polo uso ou denominacións habituais incluídas no anexo II, tendo en conta que o dito anexo non é exhaustivo.

2. Para o resto dos produtos, a denominación será unha descrición do produto de que se trate e da especie ou especies de animais das cales proceda a carne. Igualmente, cando a omisión desta información poida inducir a erro o consumidor, a denominación irá acompañada do tratamento a que se someteu a materia prima utilizada.

A denominación de venda, se for o caso, irá seguida da categoría comercial do produto, segundo se indica no anexo I.

Artigo 20. *Regras para a denominación de venda dos derivados cárnicos tratados pola calor.*

1. Produtos elaborados con pezas cárnicas: a denominación de venda estará constituída polo nome anatómico da peza ou pola denominación consagrada polo uso ou, no seu defecto, pola descrición do produto.

Así mesmo, tamén se aplicará esta denominación de venda aos produtos envasados, de peso máximo dun quilogramo, para a súa venda sen ulterior transformación ao consumidor e ás colectividade, elaborados con pezas cárnicas das recollidas nos artigos 6.2.a) e 7.2.a) cortadas en anacos.

Ademais, cando a súa omisión poida inducir a erro ao consumidor, deberá ir acompañado do tratamento a que foi sometido e do nome da especie de que proceda a carne, salvo que se trate de carne de porco.

Non obstante, cando aos produtos elaborados con pezas cárnicas se lles engadan féculas, a denominación irá precedida da mención «friame de».

2. Produtos elaborados con materia prima cárnica diferente das pezas cárnicas: a denominación de venda será a consagrada polo uso, sempre cumprindo a definición do produto cando esta estea recollida na norma ou, no seu defecto, a descrición do produto, acompañado do tratamento a que foi sometida a materia prima, cando a súa omisión poida inducir a erro o consumidor. En canto ao nome da especie de que proceda a carne, deberase facer constar, salvo que se trate de carne de porco.

3. Os produtos elaborados con carne de varias especies animais deberán incluír na súa denominación de venda a indicación das especies das cales procede a carne, en orde decrecente dos seus pesos.

Cando unha desas especies sexa caracterizante (salvo porcino) e represente máis do 80 % das carnes do produto, poderase incluír na denominación de venda unicamente a indicación da dita especie. Na lista de ingredientes figurarán, en orde decrecente de peso, todas as carnes utilizadas especificando a especie animal.

4. Para que o produto se poida denominar *foie gras*, deberá proceder do fígado do ganso ou de patos das especies *Cairina muschata* ou *Cairina muschata x Anas platyrhynchos* que fosen cebados de tal maneira que se produza unha hipertrofia celular adiposa do fígado. Pódese utilizar a denominación *foie gras* enteiro cando o produto estea constituído por un ou varios lóbulos, *foie gras* cando se compoña de pedazos de lóbulos, e *bloc de foie gras* cando estea reconstituído por un medio mecánico, todos sen veas, limpos, sazonados ou condimentados.

Para utilizar a denominación *parfait de foie* o produto debe conter, polo menos, o 75 % de fígado de pato ou ganso das especies enumeradas no parágrafo anterior que fosen cebados de tal maneira que se produza unha hipertrofia celular adiposa do fígado.

O paté, no ámbito desta norma de calidade, é a pasta cárnica, pasteurizada ou esterilizada, elaborada a base de carne ou fígado, ou ambos, aos cales se lles pode engadir miúdos e outros ingredientes, condimentos e aditivos e que se someteron a un proceso de picadura, sen prexuízo do uso da denominación paté por outros produtos non cárnicos. Preséntase en dúas formas, para cortar ou para untar. Os patés poderanse denominar *de foie* unicamente cando se elaboren a partir de fígado graxo de pato ou ganso das especies enumeradas no primeiro parágrafo deste punto 4 que fosen cebados de tal maneira que se produza unha hipertrofia celular adiposa do fígado e que conteñan, ao menos, un 20 % deste.

5. As denominacións de venda para os derivados cocidos dos miúdos cárnicos estarán constituídas polo nome do tipo de miúdos ou o nome consagrado.

O nome irá seguido da palabra «cocido». Ademais, deberán ir acompañados do nome da especie de procedencia.

6. Os derivados cárnicos tratados pola calor poderán incorporar na etiquetaxe a mención «sen fosfatos engadidos» se o contido de fosfatos naturais, expresado en  $P_2O_5$ , é inferior ou igual ao calculado multiplicando a porcentaxe de proteína polo factor 240.

7. Os derivados cárnicos tratados pola calor aos cales se lles conferise un sabor afumado mediante a adición de fume líquido ou extractos de fume, ou ben aromas de fume autorizados, ademais da designación dos aromas na lista de ingredientes de conformidade coa normativa vixente, deberán incorporar na etiquetaxe a mención «sabor afumado».

#### Artigo 21. *Regras para a denominación de venda dos derivados cárnicos non tratados pola calor, curado-madurados.*

1. Os produtos elaborados con carne de varias especies animais deberán incluír na súa denominación de venda a indicación das especies das cales procede a carne, en orde decrecente dos seus pesos.

Cando unha desas especies sexa caracterizante (salvo porcino) e represente máis do 80 % das carnes do produto, poderase incluír na denominación de venda unicamente a indicación da dita especie. Na lista de ingredientes figurarán, en orde decrecente de peso, todas as carnes utilizadas especificando a especie animal.

2. Xamón e paleta ou xamón e paleta curados:

a) Marcación e identificación para o control do período de elaboración. Todos os xamóns e paletas curados, incluídos os regulados na súa correspondente lexislación específica, deberán ir marcados ou identificados, individualmente, mediante un sistema que inclúa, ao menos, a semana e o ano de entrada en salgadura.

Esta marcación ou identificación deberase fixar no produto, antes da súa entrada en salgadura, de forma inviolable e perfectamente lexible, acompañándoo en todas as etapas de elaboración e comercialización posterior a este.

Ademais, incluírase no rexistro de rastrexabilidade a información contida na marcación ou identificación, así como as posibles incidencias, como a substitución do elemento de marcación ou identificación por outro novo debido á deterioración que puidesen terse producido na dita marcación ou identificación ao longo da cadea de produción e comercialización.

b) Etiquetaxe. Sen prexuízo do cumprimento da normativa en materia de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios e o establecido noutras disposicións da Unión Europea aplicables na materia, a etiquetaxe de xamóns e paletas curados deberá ter en conta as seguintes particularidades:

i. Mencións facultativas. Atendendo ao período mínimo de elaboración –definido como o tempo transcorrido entre a entrada do produto en salgadura e a súa comercialización pola industria elaboradora, descontando aqueles períodos en que o produto estivese sometido a condicións que interrompan as reaccións bioquímicas que teñen lugar durante a súa elaboración– na etiquetaxe dos xamóns e paletas elaborados, independentemente da forma de presentación do produto e unha vez concluída a súa elaboración, poderanse incluír as seguintes mencións, sempre que cumpran co período mínimo de elaboración establecido para cada mención:

	Mención facultativa	Período mínimo de elaboración – Meses
Xamóns.	Adega ou cava.	9
	Reserva ou anello.	12
	Gran reserva.	15
Paletas.	Adega ou cava.	5
	Reserva ou anella.	7
	Gran reserva.	9

Os xamóns e paletas poderán empregar outras mencións facultativas distintas ás reguladas neste número sempre que cumpran o establecido na norma xeral de etiquetaxe.

ii. Información adicional na etiquetaxe. Os xamóns e paletas curados poderán incluír opcionalmente na etiquetaxe o período mínimo de elaboración. Non obstante, esta información será obrigatoria cando se empregue algunha das mencións facultativas non reguladas neste real decreto.

c) Excepción sobre o uso das mencións facultativas. Debido ás especiais características de elaboración, en particular, respecto aos tempos de curación-maduración, dos xamóns e paletas que son regulados pola norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibéricos, as mencións reguladas na letra b do presente artigo 21 non se empregarán nos ditos produtos ibéricos.

d) Calquera sistema de marcación ou identificación para os xamóns e paletas regulados na presente norma de calidade non inducirá a erro ou confusión con respecto aos precintos regulados na norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibérico.

3. Lombo embuchado: este produto denominarase *caña de lomo*, lombo embuchado ou lombo excepto para os que se acollan a algunha norma específica, que será a denominación recollida na dita norma.

4. Chacina: o produto denominarase chacina seguido do nome da especie de que procede a carne, excepto cando se trate de carne de vacún.

5. Outras pezas cárnicas curado-maduradas: a denominación de venda destes produtos será o nome anatómico da peza, excepto no caso do xamón de pato, ou a denominación consagrada polo uso seguido do nome da especie a que pertence a carne, excepto no caso de carne de porco, e o tratamento a que foi sometido.

6. Chourizos: a denominación de venda será a palabra chourizo, acompañada, en todo caso, da denominación consagrada polo uso que atenda á súa forma ou á tripa en que se enche ou ao seu método de elaboración. No caso dos chourizos elaborados sen pemento a denominación de venda será chourizo branco.

A denominación deberase completar co nome da especie de que procede a carne e a graxa, salvo que se trate de carne e graxa de porco.

No caso de produtos elaborados con carne a que se lle pode engadir carne ou graxa de dúas ou máis especies distintas, as denominacións completaranse indicando as especies utilizadas, mediante a mención «con» seguida do nome da especie ou especies a que pertencen, en orde decrecente segundo o peso das carnes utilizadas.

No caso de chourizos e de chourizos de categoría comercial «extra» elaborados en forma de restra, en forma de ferradura ou en forma de candea poderán incluír facultativamente esta mención na súa denominación de venda.

7. Salchichóns: a denominación de venda será a palabra salchichón, acompañada en todo caso da denominación consagrada polo uso que atenda á súa forma ou á tripa en que se enche ou ao seu método de elaboración.

A denominación deberase completar co nome da especie de que procede a carne e a graxa, salvo que se trate de carne e graxa de porco.

No caso de produtos elaborados con carne a que se lle pode engadir carne ou graxa de dúas ou máis especies distintas, as denominacións completaranse indicando as especies utilizadas, mediante a mención «con» seguida do nome da especie ou especies a que pertencen, en orde decrecente segundo o peso das carnes utilizadas.

Cando o calibre sexa inferior a 40 milímetros, poderase denominar, sen carácter limitativo, como *fuet*, longaiña, longaiña de Aragón, longaiña imperial, imperial de Lorca, salchichón, *salchichonada*. Estes produtos deberán cumprir as características físico-químicas especificadas no anexo I para salchichóns, segundo a categoría comercial a que pertencen.

8. Sobrasadas: a denominación de venda será a palabra sobrasada. A denominación deberase completar co nome da especie de que proceden a carne e a graxa, salvo que se trate de carne e graxa de porco.

No caso de produtos elaborados con carne dunha ou máis especies animais a que se lle pode engadir graxa de dúas ou máis especies distintas, as denominacións completaranse indicando as especies utilizadas mediante a mención «de» seguida do nome da especie ou especies a que pertencen, en orde decrecente segundo o peso das carnes utilizadas.

As sobrasadas poderanse presentar, unha vez rematado o proceso de elaboración, en envases ou terrinas.

9. Tripa natural: sen prexuízo da súa indicación na lista de ingredientes, os embutidos que se elaboren con tripa natural poderán indicalo na etiquetaxe.

*Artigo 22. Regras para o uso das designacións de raza e alimentación na denominación de venda dos derivados cárnicos ibéricos, exceptuando o xamón, a paleta e o lombo embuchado.*

Tratándose de produtos para os cales se pretenda a utilización das designacións de raza e tipo de alimentación, ou soamente de raza, das reguladas no Real decreto 4/2014, do 10 de xaneiro, polo que se aproba a norma de calidade para a carne, o xamón, a paleta e o lombo embuchado ibérico, toda a carne empregada na súa elaboración se deberá acompañar dunha copia da documentación que acredite a rastrexabilidade da carne.

Na fase de industrialización deberán cumprir todo o que se refire aos rexistros de rastrexabilidade que se deben levar a cabo nesa fase e, ademais, na industria de elaboración débese asegurar a separación dos lotes de distintas categorías de raza ou, se for o caso, alimentación e, pola súa vez, das carnes procedentes de porco branco.

Nos derivados cárnicos curado-madurados deberase asegurar a separación dos lotes de produtos con diferente denominación e dos procedentes de porco branco ou outras especies, durante as fases de curación e maduración.

*Artigo 23. Outros elementos da etiquetaxe.*

A marca comercial ou razón social non conterá indicacións gráficas ou escritas que poidan confundir o consumidor en canto á natureza do produto, á súa calidade, categoría ou denominación.

Disposición adicional primeira. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da norma de calidade que se aproba non se aplicarán aos derivados cárnicos legalmente fabricados ou comercializados de acordo con outras especificacións noutros Estados membros da Unión Europea, nin aos derivados cárnicos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), nin partes contratantes no Acordo do Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Control do gasto público.*

As medidas incluídas nesta norma non poderán supor incremento de dotacións nin de retribucións nin doutros gastos de persoal.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Os produtos obxecto da norma de calidade que se aproba elaborados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel poderanse comercializar ata que se esgoten as existencias, incluídos as etiquetas e precintos adquiridos previamente, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria. *Normas derogadas.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ao disposto no presente real decreto e, en particular:

- Orde do 7 de febreiro de 1980, pola que se aproba a norma de calidade para os produtos cárnicos embutidos crus-curados no mercado interior.
- Orde do 5 de novembro de 1981 pola que se aproba a norma xenérica de calidade para produtos cárnicos tratados pola calor.
- Orde do 5 de novembro de 1981 pola que se aproba a norma de calidade para os friames de lombo.
- Orde do 5 de novembro de 1981 pola que se aproba a norma xenérica de calidade para o lombo adobado de porco.
- Orde do 5 de novembro de 1981 pola que se aproba a norma de calidade para os produtos cárnicos crus-adobados.
- Orde do 29 de xuño de 1983 pola que se aproban as normas de calidade para xamón cocido e friame de xamón, paleta cocida e friame de paleta e magro de porco cocido e friame de magro de porco, modificada pola Orde do 6 de abril de 1984.
- Orde do 29 de outubro de 1986 pola que se aproba a norma xeral de calidade para o touciño salgado e o touciño entrefebrado curado, destinados ao mercado interior.
- Orde do 6 de abril de 1987 pola que se aproba a norma de calidade para o salchichón de Málaga.
- Real decreto 1079/2008, do 27 de xuño, polo que se regula a marcaxe dos xamóns e paletas e os períodos de elaboración para a utilización de determinadas mencións na etiquetaxe.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

O disposto neste real decreto ten carácter de normativa básica, ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.<sup>ª</sup> e 16.<sup>ª</sup> da Constitución, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 13 de xuño de 2014.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia,  
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

## ANEXO I

### Características físico-químicas dos derivados cárnicos

Denominación do produto	Categoría comercial	Humidade/proteína	Proteínas libres de coláxeno – g/100 g	Azucres solubles totais – g glicosa/100 g	Amidón – g glicosa/100 g	Proteínas engadidas – g/100 g
Xamón cocido. Paleta cocida.	extra extra	≤ 4,13 ≤ 4,35	– –	≤ 1,5 ≤ 1,5	Ausencia Ausencia	Ausencia Ausencia
Xamón cocido. Paleta cocida.	– –	– –	≥ 14,0 ≥ 14,0	≤ 2,0 ≤ 2,0	Ausencia Ausencia	≤ 1,0 ≤ 1,0
Peituga de pavo, polo ou ave.	–	≤ 5.5	–	≤ 3,0	Ausencia	≤ 2,0
Magro de porco.	–	–	≥ 13,0	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia

Derivados cárnicos tratados pola calor:

- Cando os produtos recollidos na táboa leven fécula denominaranse «friame de».
- Os produtos denominados «friames de» e o resto de derivados cárnicos cocidos cumprirán as características mínimas do artigo 17.
- Ausencia: < L.D. (límite de detección).
- Factor de transformación de nitróxeno en proteína: 6,25.

Derivados cárnicos curados-madurados:

Denominación do produto	Categoría comercial	Graxa – g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono – g glicosa/100 g s.s.s.	Proteína total – g/100 g s.s.s.	Relación coláxeno/proteína – Porcentaxe	Proteínas engadidas – g/100 g
Chourizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chourizo restrá extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chourizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salame.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Salchichón de Málaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1
Chourizo e salchichón ibérico.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Chistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrasada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Chourizo e salchichón e resto de embutidos curado-madurados.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3



- Factor de transformación de hidroxiprolina en coláxeno: 8,0.
- s.s.s.: sobre substancia seca.
- O lombo embuchado terá unha humidade máxima admitida do 55,0 (g/100 g).
- O cadro é aplicable a produtos de calquera especie animal das recollidas nesta norma de calidade.
- Factor de transformación de nitróxeno en proteína: 6,25.

Derivados cárnicos adobados:

Denominación do produto	Categoría comercial	Relación humidade/proteína	Azúcreos solubles totais – % glicosa	Proteínas engadidas – Porcentaxe
Lombo adobado.	extra	≤ 4.0	≤ 1,5	Ausencia
Resto de adobados.			≤ 5.0	≤ 3.0

- Ausencia: < L.D. (límite de detección).
- Factor de transformación de nitróxeno en proteína: 6,25.

## ANEXO II

### Produtos tradicionais e denominacións consagradas polo uso

**Androlla:** embutido elaborado con costela de porco picada, adobada e curada con fume.

**Androlla maragata:** embutido elaborado con magro e pel de porco, sen óso, sometido a picadura, adobo, curación e afumadura.

**Beicon:** touciño entrefebrado afumado.

**Baiona curada:** produto elaborado co músculo das extremidades anterior ou posterior do porco, que se someteu, con carácter xeral, a un proceso de salgadura, acompañado eventualmente de adición de especias e condimentos, repouso ou postsalgadura e maduración, xeralmente enchido en tripa natural e secado durante o tempo suficiente para conferir as características organolépticas propias.

**Bisbe, bull:** produto elaborado a base de carne cocida, graxa, lingua e, en ocasións, outras vísceras de porco, condimentado con sal e pementa, enchido na tripa gorda ou cego de porco e despois sometido a cocedura. Nalgúns casos pode conter sangue de porco. En Baleares, sobrasada enchida en estómago de porco.

**Bispo:** produto típico dalgúns vales pirenaicos en cuxa preparación se utiliza a cacheira do porco, así como a lingua e carne magra, sometido todo a cocedura, posterior picadura, amasadura con sal e outros condimentos, enchido todo no cego do porco e logo cocido.

**Blanquet:** embutido elaborado a base de magro entrefebrado, cabeza de porco e ovo, cocido e logo curado-madurado.

**Bólas:** produto en cuxa elaboración se utiliza sangue e manteiga de porco aos cales se engade pan, sal e outras especias segundo gusto e costume, así como piñóns ou outros, amásase e, a continuación, fórmanse bólas, de tamaño variable, que son sometidas a cocción.

**Borono:** produto cocido elaborado con graxa de porco, sebo, cebolas, sangue, fariña de millo ou de trigo, pirixel e sal.

**Botelo ou botillo:** enchido en estómago ou cego de porco elaborado con costelas, rabo e ósos con restos de carne e porcións musculares.

**Pudin de porco:** produto elaborado con graxa e magro de porco e, opcionalmente, miúdos, sometidos a un proceso de picadura, fritura, arrefriamento e envasado.

**Botifarra:** embutido cárnico do porco elaborado con carne, touciño, miúdos comestibles (pulmón, corazón, riles e outros), que se pica despois da cocción e bótaselle sal e outras especias segundo gusto e costume; posteriormente échese en tripa de porco e escáldase a tripa.

Cabeza de xabril: produto tratado con calor cuxo ingrediente caracterizante é a carne da cacheira.

*Cachuelas*: produto consistente en fígado de porco frito en manteiga de porco con allo, cebola, pemento e outras especias, triturado e mesturado e cocido ao final.

Callos: estómagos cocidos da vaca, tenreira ou carneiro. Tamén pode haber callos de porco, que serán as tripas e o estómago do animal.

*Camaiot*: embutido cocido de forma asimétrica, de cor gris, e de 0,5 a 4 quilos de peso. Elaborado con papada, magro, touciño, fígado e sangue de porco condimentado con sal, pemento, pementa e outras especias e enchido en pel de porco.

Roxóns, pudín: produto cocido cuxo principal ingrediente é a graxa de porco, aínda que tamén pode ser de ovella ou vaca mesturada opcionalmente con miúdos.

*Chireta*: produto en cuxa preparación se utiliza o corazón de cordeiro e o pulmón do porco, así como magro e manteiga tamén do porco, todo isto cocido e picado, a continuación amasado con allo, pirixel, arroz, pementa, canela e pemento doce, enchido en tripa de cordeiro, cosido e cocido.

Chistorra: mestura de carnes picadas ou cortadas en anacos, de porco ou de porco e vacún e touciño ou graxa de porco, con sal e pemento, amasada e enchida en tripas naturais ou envolturas artificiais que sufriron un curto proceso de maduración-deseccación con ou sen afumadura, de calibre máximo de 25 mm en produto acabado, que se caracteriza pola súa coloración encarnada e polo seu olor e sabor característicos.

*Chópped*: pasta fina de carne de porco ou outras especies, con pedazos de magro.

Chourizo crioulo: chourizo branco elaborado con carne picada e touciño, adobada con sal e outras especias, xunto a condimentos e aditivos autorizados, que foi enchida en tripa natural ou envoltura artificial e pode ou non experimentar un curto proceso de maduración que lle asegura unha coloración, olor e sabor propios e característicos. Opcionalmente pode recibir tratamento térmico.

Chourizo cagueiro: produto enchido en tripa gorda de porco de 40-60 mm de calibre, composto por magro de porco, touciño, sal, pemento e outras especias, ao cal se lle pode botar allo, viño branco e aceite de oliva. Ao cortalo presenta un aspecto marmóreo con predominio da parte magra, de cor encarnada.

Chourizo de cebola: embutido elaborado con carne e graxa acompañado de cebola picada, outros ingredientes, condimentos e aditivos autorizados.

Chourizo de entrañas: embutido elaborado con pedazos de faceira.

Chourizo de Pamplona: embutido elaborado xeralmente con carne e graxa de porco ou de porco e vacún, aínda que tamén se poderán utilizar carnes e graxa doutros animais autorizados, sometido a un picadura miúda en pequenos grans perfectamente definidos, con sal, pemento e outras especias, condimentos e ingredientes e, opcionalmente, afumados. Presenta un aspecto externo lixeiramente granulado, con presenza, ou non, de flora externa e ao cortalo, ofrece unha diferenciación clara entre carne e graxa, esta con aspecto de «gran de arroz», cor encarnada na carne e máis ou menos alaranxada no touciño.

Chourizo de Teror, chourizo palmeiro e chourizo de *perro*: embutido a base de produtos de porco, non secado nin madurado, de textura untuosa.

Chourizo rondeño: embutido elaborado con carne e graxa de porco, en tripa natural e forma de restrá e sometido a un período de curación-maduración de 5 a 7 días.

*Chosco*: embutido de lingua, magro e lombo de porco.

Costeleta de Saxonia: produto constituído polo músculo íleo espiñal e adxacentes con costela do porco, libre de tendóns, con sal, especias naturais e outros ingredientes autorizados; caracterizado polo seu aroma, cor e sabor e sometido a un proceso de adobo e cocción, e, habitualmente, afumado.

*Emberzao*: produto que ten como ingredientes touciño de porco, sangue, cebola picada, pemento e sal, todo isto mesturado con fariña de millo. Sepárase en bólas que se envolven con follas de verza, átase e cócese.

Embuchado: tripa de cordeiro enrolada en forma de madeixa e asado ou cocido.

*Fardeles*: produto elaborado a base de fígado de porco escaldado, ao cal se engade magro de porco ademais de riles e outros, pícase e bótaselle sal, pementa negra, pirixel, pemento e canela, en proporcións variables segundo gusto e costume, amásase formando porcións que son cubertas cunha parte do epíploon do porco (teaxe que recobre o aparello dixestivo do porco).

*Farinato*: embutido composto de pan e fariña, ademais de graxa de porco e pemento.

*Fariñón*: produto elaborado a partir de touciño de porco, sangue, cebola, pemento, ovo batido, fariña de millo, sal e ourego, enchido na tripa gorda de porco e cocido.

*Flamenquín cordobés*: produto de forma cilíndrica elaborado a partir dun filete de raxo recheo de xamón curado e touciño ibérico (opcionalmente enrolado, encolado e empanado).

*Figatells*: embutido a base de magro de porco, fígado e riles.

*Fuet*: tipo de salchichón fino de diámetro variado que presenta unha cor exterior abrancazada característica debido ao mofo ou flor formado na súa elaboración.

*Galantina*: pasta fina de carne de aves xeralmente.

*Girella* ou *chireta*: produto elaborado a partir de vísceras de cordeiro cocidas (tripas, corazón, pulmón e, nalgúns casos, fígado) e touciño entrefebrado de porco picado, ao cal se lle engade arroz e, nalgúns casos, ovo, amásase condimentándoo con sal, allo, pirixel, pementa e outras especias, échese no estómago de cordeiro que se cose para pechalo e cócese.

*Gordilla* ou *madeja*: produto fresco, condimentado ou non, consistente en tripa delgada de cordeiro enrolada nun eixe de graxa peritoneal de cordeiro.

*Güeña*: embutido curado-madurado, elaborado con derivados do porco, mesturando touciño entrefebrado, con asaduras, picados até o tamaño desexado; amasado e con sal, especias (pementa, pemento, canela, cravo ou allo) e condimentos, para obter a coloración e aromas característicos. Encherase preferiblemente en tripa natural de cordeiro. Preséntase en restras de pezas de 10-15 cm e un diámetro de 20 a 24 mm.

*Hamburguesa*: produto elaborado con carne picada con sal, especias, condimentos ou outros produtos alimenticios.

*Imperial de Lorca*: é unha longaínza elaborada con carnes e graxas de porco cortadas en anacos e picadas, que incorpora condimentos, especias e fermentos, amasada e enchida en tripa natural, sometida a un proceso de maduración e desecación que lle proporciona unha cor, olor e sabor e textura característicos.

*Xamón de pato*: produto curado elaborado a partir de peituga de pato, sazonado e condimentado.

*Lacón*: produto curado-madurado obtido a partir das extremidades dianteiras do porco. Tamén pode ser elaborado con tratamento pola calor.

*Lomito*: cabeceiro de lombo sometido a un proceso de curación-maduración.

*Lombo adobado de porco*: produto elaborado coa peza do paquete muscular que ten como base o músculo *longissimus dorsii* do porco cun só pedazo da dita peza, libre de tendóns, sometido á acción do sal, engadindo ou non especias e condimentos, que poden incorporarse mediante inxección na peza cárnica, que lle confiren un aspecto e sabor característico, con consistencia firme e compacta ao tacto e forma cilíndrica máis ou menos regular ou lixeiramente aplanada.

*Lombo embuchado*: produto elaborado co paquete muscular formado polos músculos espiñal e semiespiñal do tórax, así como os músculos *longissimus*, lumbar e torácico do porco, nunha peza única, practicamente libre de graxa externa, aponeuroses e tendóns, que se someteu, con carácter xeral, a un proceso de salgadura ou curación, adobado e enchido en tripas naturais ou envolturas artificiais, o cal sufriu un adecuado proceso de curación-maduración. Este produto poderá ser elaborado a partir de pezas enteiras ou cos seus correspondentes paquetes musculares.

*Lombo de Saxonia*: produto constituído polo músculo ileoespiñal e adxacentes do porco, libre de tendóns, con sal, especias naturais e outros ingredientes autorizados; caracterizado polo seu aroma, cor e sabor e sometido a un proceso de adobo e cocción, e, habitualmente, afumadura.

Longaínza: embutido de forma longa e estreita recheo de carne picada condimentada con especias.

Longaínza de Aragón: embutido de 20 a 70 cm de lonxitude total en forma de ferradura, elaborado con carne de porco picada, condimentada, amasada, enchida en tripa de 25-40 mm de calibre e sometida a curación e maduración que lle asegura unha boa estabilidade así como unha cor, olor, sabor e forma característicos.

Longaínza imperial: tipo de longaínza fina dun diámetro entre 3 e 4 cm, en formato semicurvo, con flor de mofo branca.

Longaínza de Pascua: salchichón embutido en tripa delgada (menor de 25 mm) natural ou envoltura artificial atada en restras cuxos ingredientes principais son magro de porco, touciño de porco e, opcionalmente, touciño entrefebrado (magro de porco sen separar o lardo) e carne de vacún, condimentado con sal, pementa e outras especias e sometido a un proceso de curación-maduración mínimo de 5 días.

Longaínza de *Payés*: embutido cru-curado madurado caracterizado por un aspecto exterior con pregas, engurras e/ou irregularidades froito dunha curación baseada nun proceso fermentativo e de maduración de baixa intensidade, pode presentar unha tona externa de mofo. O aroma caracterízase por presentar notas curadas características e cun sabor lixeiramente doce. A textura é máis branda e menos ligada no interior, froito dunha desecación lenta e progresiva, sen a xelificación resultante da acidificación da carne. Os seus ingredientes básicos son magros de porco, sal, pementa e azucres.

*Lunch*: pasta fina con anacos de magro e touciño.

*Magreta*: produto esencialmente graxo, obtido das rexións torácicas e abdominais do porco, integrado polo tecido graxo entrefebrado e o tecido muscular sen pel e sometido a un proceso de adobado, cocedura, enfornado e arrefriamento. Pódese presentar adobada e ao allo, entre outras formas.

*Mondejo*: embutido de hortalizas, de tamaño e peso moi variables, composto fundamentalmente de verdura, ovos, graxa e tripa de ovella.

Morcilla: embutido elaborado con sangue como elemento caracterizante.

Morcilla branca: produto cocido, elaborado a partir de magro, touciño entrefebrado e lingua de porco, ovos, pan relado, sal e outras especias enchidos en tripa natural ou envoltura artificial.

Morcilla de cabaza: morcilla cocida elaborada a base de touciño, cabaza cocida, cebola cocida, sal e especias.

Morcilla de cebola: produto embutido e tratado con calor, elaborado basicamente con cebola, manteiga, sangue de porco, opcionalmente con arroz, con sal e especias. Preséntase de forma cilíndrica e lisa.

Morcilla lustre: é un produto elaborado con sangue, e opcionalmente con bofe cocido, pedazos de corazón, touciño entrefebrado, hortelá, comiño e pirixel.

Morcilla rondeña: morcilla presentada en forma de ferradura ou restras, caracterizada por un sabor doce proporcionado por comiño e cravo.

Morcilla serrana: é un produto elaborado con sangue, touciño entrefebrado, allo, pementa negra, pemento e sal.

Morcón: mestura de magro escollido do porco con paleta, de picadura gorda, a que se lle bota sal común, pementa, pemento e allo e enchido en tripa gorda (cego ou morcón de porco).

Mortadela: pasta fina de carne de porco ou outras especies, xeralmente con pedazos de touciño e especias e, nalgúns casos, outros ingredientes como pementos ou olivas.

Mortadela boloñesa: pasta fina de carne de porco en cuxo corte se aprecian pedazos de touciño en forma de dado ou cubo perfectamente definidos. De cor rosada e aroma e sabor característicos.

Mortadela cordobesa: pasta fina de carne de porco en cuxo corte se aprecian pequenos pedazos de touciño do tamaño aproximado dun gran de arroz a que se engaden olivas sen óso en proporción variable. De cor rosada e aroma e sabor característico.

Mortadela siciliana: pasta fina de carne de porco en cuxo corte se aprecian pequenos pedazos de touciño do tamaño aproximado dun gran de arroz. De cor rosada e aroma e sabor característico.

*Morteruelo*: pasta que se fai con fígado de porco, carne de caza menor, de aves, pan relado e especias.

*Moscancia*: produto composto por sangue, sebo de vacún, cebola, sal, pemento, enchido en tripa natural de vacún e cocido. Opcionalmente pode levar allo e sebo de cordeiro en lugar de vacún.

Touciño entrefebrado ou *tocineta*: folla de touciño entrefebrado con magro, con diferentes tratamentos (afumadura, salgadura...).

*Pantruco*: touciño de porco, cebola picada, ovo batido, fariña de millo, pemento, allo e pirexel. Preséntase cocido en bólas.

*Patatera*: embutido elaborado con graxa de porco, pataca cocida, auga, pemento, allo e sal.

*Perro*: embutido cocido e posteriormente curado-madurado, elaborado a partir de carne da cacheira, do touciño, do sangue e do coiro de porco, ao cal se engade sal e especias como pementa, canela e cravo, picado convenientemente até obter unha masa de distribución regular, enchido en tripa natural de porco ou tenreira e atado cada 25-35 cm, e que dá lugar a pezas achatadas.

Recheo de Huéscar: embutido a base de carne de porco, polo, xamón curado, ovos cocidos, pan, allo e pirexel.

Roulada: pasta fina de carne de porco ou outras especies, con pedazos de touciño.

*Sabadeña*: embutido elaborado cunha parte de vísceras crúas ou cocidas sometidas a un curto proceso de curación-maduración.

*Sabadiago* ou chourizo *sabadiago*: embutido cru-curado afumado, feito a base de carne de porco ou vacún ou unha mestura de ambas, cebola e sangue.

Salame: mestura de carnes, touciño ou graxa, finamente picada, salpicado de manchiñas encarnadas e brancas, estas inferiores a 3 mm, enchida, curada-madurada e opcionalmente afumada en forma de candeia, máis ou menos regular ou ovalada, cuxo aspecto externo será máis ou menos liso e que presenta, ao cortala, diferenciación neta entre carnes e touciño, de olor e sabor característicos.

Salchicha: embutido elaborado a base de carne picada con forma alongada e cilíndrica.

Salchichón de Málaga: produto embutido elaborado cunha mestura de carnes picadas ou cortadas en anacos, de porco, ou de porco e vacún, e touciño e graxa de porco, con sal, especias e condimentos, amasado e enchido en tripas naturais de calibre superior a 30 mm e forma máis ou menos curvada e sometido a un curto período de curación-maduración que lle confiere as súas características de textura, sabor e aroma.

Salchichón de allo/ao allo: produto cocido elaborado con mestura de carne e touciño en que se diferencian claramente pedazos de touciño de pequeno tamaño, con especias e allo como elemento caracterizante.

*Secallones*, *somalles*, *petadors*: embutidos curado-madurados de pequeno calibre e duración da curación-maduración inferior a 30 días.

Sevillana: produto elaborado con carne, olivas, pemento, especias e outros ingredientes e aditivos autorizados os cales son sometidos a un proceso de picadura, envasado e cocedura que lles confire o seu aspecto, cor, aroma e sabor característicos.

*Torteta*: produto en cuxa elaboración se utiliza o sangue do porco, ao cal se engade fariña, manteiga de porco, pan, améndoas, abelás, piñóns e outros, amásase e moldéase en partes de tamaño variable e sométese a un posterior tratamento de cocción.

*Zarajos*: tripa de cordeiro de leite mariñada e enrolada nun bacelo ou similar.