

Orden de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 70, de 21 de marzo de 1980
Referencia: BOE-A-1980-6080

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 18 de junio de 2014

Norma derogada por la disposición derogatoria del Real Decreto 474/2014, de 13 de junio. [Ref. BOE-A-2014-6435](#).

Excelentísimos señores:

De acuerdo 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, como medio para conseguir una mayor transparencia del mercado, a fin de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, garantizar al consumidor la calidad de lo que adquiere y orientar la producción por cauces cualitativos, parece oportuno dictar las presentes normas de calidad, aprobadas por la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura y de Comercio y Turismo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueban las normas de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos curados en el mercado interior, recogidas en los anejos correspondientes.

Segundo.

- a) La presente norma de calidad entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».
- b) Durante dicho período tendrá el carácter de recomendada.
- c) Asimismo, durante el período de seis meses los productos de chorizo, salchichón y lomo deberán cumplir optativamente esta norma de calidad de embutidos crudos-curados o la establecida por Orden de 21 de junio de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de julio).

Tercero.

De acuerdo 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, los Ministerios de Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura y de Comercio y Turismo ejercerán las funciones de control y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden dentro del ámbito de sus respectivas competencias y a través de los órganos administrativos correspondientes, que se coordinarán en sus actuaciones.

Cuarto.

Con la entrada en vigor de la presente norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula, y de forma específica la Orden de 21 de junio de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de julio) por la que se aprobaban las normas de calidad para chorizo, salchichón y lomo embuchado.

Lo que comunico a VV. EE.
Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 7 de febrero de 1980.

PÉREZ-LLORCA Y RODRIGO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, de Comercio y Turismo y de Sanidad y Seguridad Social.

ANEJO 1

Norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior

1. Nombre de la norma

Norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior.

2. Objeto de la norma

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los productos cárnicos embutidos crudos-curados para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. Ámbito de aplicación

La presente norma se aplicará a todos los productos cárnicos embutidos crudos-curados comercializados en el territorio nacional.

Aquellos productos cárnicos embutidos crudos-curados que no estén definidos expresamente en la presente norma cumplirán con lo establecido en los puntos 5, 6, 7, 8, 9, 10 (en estos dos últimos, salvo lo referente a las categorías comerciales) de la presente norma.

Quedan fuera del ámbito de aplicación de la presente norma los embutidos de vísceras y/o de sangre, entendiéndose por tales las definiciones establecidas en el Código Alimentario Español a la normativa vigente, en su caso. También quedarán fuera del ámbito de aplicación de la presente norma los embutidos frescos para consumo en frito o asados; aunque tengan denominaciones similares a las indicadas en la presente norma.

Todos aquellos embutidos cárnicos cuyo nombre coincide con los de la presente norma, pero que hayan sufrido un proceso de calentamiento, de forma que la temperatura en el centro de la pieza alcance los 68° C, deberán denominarse con el nombre que figura en la norma seguido del calificativo «cocido», ambos con letras de igual forma y tamaño.

4. Descripción del proceso de fabricación

A título de orientación, y sin carácter limitativo, la fabricación de embutidos crudos-curados puede seguir las siguientes fases: selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo, incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, mezclado y amasado, premaduración de la pasta o masa, embutición de la pasta, atado, grapado y pinchado, maduración y desecación (curado); ahumado, en su caso, etiquetado y opcionalmente envasado y embalado. Aquellos que tengan otro proceso de fabricación, se hará constar en su anejo específico.

5. Flora microbiana

(Derogado)

6. Aditivos alimentarios

(Derogado)

7. Contaminantes

(Derogado)

8. Higiene

(Derogado)

9. Envasado y embalaje

(Derogado)

10. Etiquetado y marcado

10.1. En el etiquetado se hará constar:

a) **(Derogado)**

b) **(Derogado)**

c) **(Derogado)**

d) **(Derogado)**

e) **(Derogado)**

f) Categoría comercial del producto inmediatamente a continuación o debajo de la denominación del producto.

g) **(Derogado)**

h) **(Derogado)**

i) **(Derogado)**

j) **(Derogado)**

k) **(Derogado)**

l) Queda prohibida la inclusión de la palabra «puro» para la publicidad, pudiendo sustituirse los «slogans» publicitarios de «puro cerdo» por «solo cerdo».

10.2. **(Derogado)**

10.3. **(Derogado)**

10.4. Para mejor identificación del producto el fondo del etiquetado tendrá los siguientes colores:

Rojo: Para la categoría extra.

Verde: Para la categoría I.

Amarillo: Para la categoría II.

Blanco: Para la categoría III.

Cuadro comparativo sobre el contenido de etiquetas y rótulos

| Contenido de la etiqueta | Faja, envoltura, etiqueta colgante o impresión en la tripa (Etiquetado) | Envase (Etiquetado) | Embalaje (Rotulado) |
|---------------------------------|---|--|---|
| Nombre de la industria y ciudad | Sí | Sí | Sí. |
| Denominación | Sí | Sí | Sí. |
| Categoría | Sí | Sí | Sí. |
| Ingredientes | Sí | Sí | No obligado. |
| Número Registro | Sí | Sí | Sí. |
| País (importación) | Sí | Sí | Sí. |
| Peso neto | No obligado. | Sí | Sí. |
| Fecha | No obligado | Sí. (Mes: Tres primeras letras mínimas) (Año. La última cifra min.). | Sí. (Día: 3 dígitos) (Año. Última cifra). |
| Ahumado | Sí | Sí | No obligado. |

ANEJO 2

Norma de calidad para el chorizo

A) Nombre del producto.

Chorizo.

B) Objeto de la norma.

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los chorizos para su adecuada comercialización.

C) *Ámbito de aplicación.*

La presente norma se aplicará a los productos que reúnan los requisitos especificados, elaborados y/o comercializados para consumo en el territorio nacional.

Están incursos también, en el cumplimiento de esta norma, los chorizos blancos.

Los embutidos conocidos como «Chorizo de Pamplona» y «Chistorra», así como los fabricados con ingredientes caracterizantes procedentes sólo de cerdo ibérico, cumplirán esta norma, a excepción de las diferencias que se detallan en los anejos correspondientes.

El producto embutido en ciego de cerdo podrá denominarse morcón y cumplirá lo establecido en la norma del chorizo, o bien las especificaciones correspondientes al anejo de chorizo de cerdo ibérico. Sólo se podrá comercializar morcón en categoría extra.

D) Definición del producto.

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desección, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característico.

E) Factores esenciales de composición y calidad.

E.1. Características generales.

Los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etcétera), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentará el olor y

sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

Cuando el producto definido anteriormente tenga un calibre igual o superior a 40 milímetros sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor a 40, y mayor o igual a 22, se podrá llamar, indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de 22 milímetros, se denominará obligatoriamente longaniza.

E.2. Ingredientes.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo.

En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón, pimienta y/o sus oleorresinas, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etc.), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

F) Clasificación.

A efectos de una adecuada clasificación de los chorizos en diversas categorías de calidad, se tendrá en cuenta su composición analítica, distinguiéndose las siguientes especificaciones:

| Determinaciones | Categorías | | | |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | Extra | Primera | Segunda | Tercera |
| | – Porcentaje | – Porcentaje | – Porcentaje | – Porcentaje |
| Humedad, máxima | 45,0 | 45,0 | 45,0 | 40,0 |
| Proteínas cárnicas (min.) (1) | 30,0 | 26,0 | 24,0 | 20,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 1,0 | 2,0 | 3,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 57,0 | 60,0 | 65,0 | 70,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,6 | 0,7 | 0,8 | 0,9 |
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máximo) (1) | 8,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 1,5 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |

(1) Sobre sustancia seca.

En la categoría extra las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedente de animales de abasto.

El extra se elaborará con aquellos ingredientes, en especial carne y tocino, que destaquen por sus buenas aptitudes chacineras y que junto con un esmerado proceso de fabricación proporcionen al producto una clara diferenciación organoléptica con respecto a las restantes categorías

ANEJO 3

Norma de calidad para el chorizo de Pamplona

A) Nombre del producto.

Chorizo de Pamplona.

B) Definición del producto.

Se entiende por «Chorizo de Pamplona» la mezcla de carnes de cerdo o de cerdo y vacuno, picadas o troceadas y tocino finamente picado, en pequeños granos perfectamente definidos de diámetro medio de tres milímetros \pm 0,5, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, que ha sufrido un proceso de maduración-desección, con ahumado, en forma de vela más o menos regular con calibre mínimo de 40 milímetros de diámetro en producto curado, cuyo aspecto externo será ligeramente granulado y presentación al corte ofrecerá el

tocino en forma de grano de arroz de color rojizo y diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

C) Clasificación.

A efectos de una adecuada clasificación en diversas categorías de calidad se tendrá en cuenta su composición analítica, distinguiéndose las siguientes especificaciones:

| Determinaciones | Categorías | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| | Extra – Porcentaje | Primera – Porcentaje |
| Humedad, máxima | 35,0 | 30,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) | 25,0 | 20,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 1,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 65,0 | 70,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,7 | 0,8 |
| Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máx.) (1) | 8,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 1,5 | 2,0 |

(1) Expresado sobre sustancia seca.

En la categoría extra las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedente de animales de abasto. No obstante, en diámetros superiores a 60 milímetros, podrá utilizarse tripa procedente de otros materiales biológicos.

ANEJO 4

Norma de calidad para la chistorra

A) Nombre del producto.

Chistorra.

B) Definición del producto.

Se entiende por chistorra la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y ajo y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales que ha sufrido un corto proceso de maduración-desección, con o sin ahumado, de calibre máximo 25 milímetros en producto curado; que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

C) Clasificación.

A efectos de una adecuada clasificación en diversas categorías de calidad, se tendrá en cuenta su composición analítica, distinguiéndose las siguientes especificaciones:

| Determinaciones | Categorías | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| | Extra – Porcentaje | Primera – Porcentaje |
| Humedad, máxima | 35,0 | 30,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) | 18,0 | 14,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 2,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 72,0 | 80,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,7 | 0,9 |
| Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máx.) (1) | 9,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 2,0 | 2,0 |

(1) Sobre sustancia seca.

ANEJO 5

Norma de calidad para el chorizo de cerdo ibérico

A) *Nombre del producto.*

Chorizo de cerdo ibérico.

B) *Definición del producto.*

Se entiende por chorizo de cerdo ibérico la mezcla de carnes picadas o troceadas y tocino y/o grasa, procedentes todos ellos exclusivamente de cerdo ibérico, adicionados de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

C) *Características generales.*

Los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa; los fragmentos de carne ofrecerán infiltración grasa característica. Asimismo presentarán el olor y sabor característicos, que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

D) *Ingredientes.*

Los ingredientes que caracterizan el chorizo de cerdo ibérico son: la carne, tocino y grasa de cerdo ibérico.

E) *Clasificación.*

| Determinaciones | Categorías | |
|--|-----------------|-----------------|
| | Extra | Primera |
| | – Porcentaje | – Porcentaje |
| Humedad, máxima | 40,0 | 35,0 |
| Proteína cárnica (mín.) (1) | 22,0 | 17,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 1,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 65,0 | 75,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,7 | 0,8 |
| Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máx.) (1) | 8,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 1,5 | 2,0 |

(1) Sobre sustancia seca.

Debido a las características específicas de las materias primas que intervienen en la fabricación de este producto, los Organismos competentes podrán inspeccionar la naturaleza de aquéllos en los puntos de elaboración.

ANEJO 6

Norma de calidad para el salchichón

A) *Nombre del producto.*

Salchichón.

B) *Objeto de la norma.*

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los salchichones para su adecuada comercialización.

C) *Ámbito de aplicación.*

La presente norma se aplicará a los productos que reúnan los requisitos especificados, elaborados y/o comercializados para consumo en el territorio nacional. El embutido conocido como Salami, cumplirá esta norma, a excepción de las diferencias que se detallan en el anejo correspondiente.

D) *Definición del producto.*

Se entiende por salchichón la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desección que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

E) *Factores esenciales de composición y calidad.*

E.1. *Características generales.*

Los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etcétera), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentarán el olor y sabor característicos que les proporcionan, fundamentalmente las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

Cuando el calibre sea inferior a 40 milímetros se podrá denominar fuet, longaniza imperial, salchichón, salchichonada, longaniza de Aragón, de acuerdo con las diferentes denominaciones regionales que éstos presentan.

El calibre mínimo será de 20 milímetros de diámetro.

E.2. *Ingredientes.*

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado salchichón son carne de cerdo, de vacuno, en su caso, tocino y grasa de cerdo.

En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destaca, fundamentalmente, la sal, especias (ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera), proteínas distintas de las de la carne, como pueden ser los caseinatos y/o proteínas vegetales (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

F) *Clasificación.*

A efectos de una adecuada clasificación de los salchichones en diversas categorías de calidad se tendrá en cuenta su composición analítica, distinguiéndose las siguientes especificaciones:

| Determinaciones | Categorías | | | |
|--|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | Extra - Porcentaje | Primera - Porcentaje | Segunda - Porcentaje | Tercera - Porcentaje |
| Humedad, máxima | 40,0 | 40,0 | 40,0 | 35,0 |
| Proteínas cármicas (mín.) (1) | 30,0 | 26,0 | 24,0 | 18,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,5 | 3,0 | 4,0 | 5,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 57,0 | 62,0 | 65,0 | 70,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,6 | 0,7 | 0,8 | 0,9 |
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máxima) (1) | 9,0 | 11,0 | 12,5 | 14,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 3,0 |

(1) Expresado sobre extracto seco.

En la categoría extra las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedentes de animales de abasto.

ANEJO 7

Norma de calidad para el salami

A) Nombre del producto.

Salami.

B) Definición del producto.

Se entiende por «salami» la mezcla de carnes, de cerdo, de vacuno o de cerdo y vacuno, tocino y/o grasa de cerdo, finamente picada, salpicado de manchitas rojas y blancas, éstas inferiores a tres milímetros, embutida, curada y ahumada, en forma de vela, más o menos regular, u ovalada, cuyo aspecto externo será más o menos liso y presentación al corte ofrecerá diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

C) Clasificación.

A efectos de una adecuada clasificación de los salamis en diversas categorías de calidad se tendrá en cuenta su composición analítica distinguiéndose las siguientes especificaciones:

| Determinaciones | Categorías | |
|--|-----------------|-----------------|
| | Extra | Primera |
| | – Porcentaje | – Porcentaje |
| Humedad, máxima | 35,0 | 30,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) | 22,0 | 20,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,5 | 3,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 68,0 | 72,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,7 | 0,85 |
| Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máx.) (1) | 9,0 | 11,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 2,0 | 2,5 |

(1) Expresado sobre extracto seco.

En ambas categorías las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico.

ANEJO 8

Norma de calidad para el lomo embuchado

A) Nombre del producto.

Lomo embuchado.

B) Objeto de la norma.

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los lomos embuchados para su adecuada comercialización.

C) Definición del producto.

Lomo embuchado es el producto elaborado con el músculo ileoespinal del cerdo (prácticamente libre de grasa externa), aponeurosis y tendones, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales permeables y que ha sufrido un proceso de maduración apropiado.

D) Descripción del proceso de fabricación.

A título de orientación y sin carácter limitativo, la fabricación del lomo embuchado seguirá las siguientes fases: limpieza de grasa externa de los músculos ileoespinales; salazón (húmeda y/o seca) y adobado; embuchado en tripas naturales o artificiales permeables; atado o grapado; maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y envuelta y envasado en su caso.

E) *Factores esenciales de composición y calidad.*

E.1. Características generales.

El lomo tendrá consistencia firme y compacta al tacto; de forma cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada; de calibre superior a 40 milímetros y longitud variable.

En el aspecto exterior, la tripa estará siempre adaptada al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de la flora externa común a este tipo de producto.

Su aspecto al corte será homogéneo, liso, color sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos.

Su olor y sabor serán característicos.

E.2. Ingredientes.

El ingrediente que caracteriza el producto denominado lomo embuchado es el músculo ileoespinal del cerdo en una sola pieza.

En su elaboración son también ingredientes importantes, la sal; el pimentón y/o su oleoresina; ajo; pimienta blanca y/o negra; orégano; nuez moscada y otras especias.

E.3. Humedad.

La humedad máxima admitida será de 55 por 100.

F) Clasificación.

Para el lomo embuchado no se establecen distintas categorías de calidad. Solamente podrá mencionarse su procedencia de cerdo ibérico, cuando así ocurra. Necesariamente la etiqueta será de color rojo. No se admite nada más que la categoría extra, y las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedente de animales de abasto.

ANEJO 9

Norma de calidad para el «Salchichón Málaga»

A) Nombre del producto: «Salchichón Málaga».

B) Definición del producto: Se entiende por «Salchichón Málaga» la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo, o de cerdo y vacuno, y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos autorizados, amasada y que, tras un proceso biológico de fermentación, es embutida en tripas naturales procedentes de animales de abasto o en tripas de material biológico procedente de aquéllos, de calibre superior a 30 centímetros, de forma más o menos curvada, que ha sufrido un corto proceso de maduración-secado que asegura su estabilidad y proporciona sus características peculiares en cuanto a textura, sabor y aroma.

C) Ingredientes fundamentales:

Carne de porcino.

Carne de vacuno, en su caso.

Tocino.

Grasa de cerdo.

Ingredientes facultativos:

Condimentos (sal y especias).

Proteínas no cárnicas (excluidas las proteínas vegetales texturizadas).

Hidratos de carbono.

D) Clasificación:

Para el «Salchichón Málaga» se establece una única categoría de calidad, comercializándose exclusivamente la categoría Extra.

Los parámetros que necesariamente habrán de cumplir los productos comercializados como «Salchichón Málaga» serán:

| Determinaciones | Porcentaje |
|--|------------|
| Humedad máxima | 55 |
| Proteínas cárnicas (mínimo) (1) | 37 |
| Otras proteínas (máximo) (1) | 1 |
| Grasa (máximo) (1) | 49 |
| Hidroxiprolina (máximo) (1) | 0,8 |
| Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máximo) (1) | 5 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máximo) (1) | 1 |

(1) Expresado sobre extracto seco.

E) Aditivos autorizados: Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo. Este Ministerio podrá modificar, en cualquier momento, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, la presente relación de aditivos, en caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de la CEE, siendo permanentemente revisable por razones de salud pública.

| | Dosis máxima en uso |
|-------------------------------------|---------------------|
| Colorantes: | |
| E-120. Cochinilla (ácido carmínico) | B.P.F. |
| E-124. Rojo cochinilla (Ponceau 4R) | 300 p.p.m. |
| Conservadores: | |
| E-202. Sorbato potásico | 1.000 p.p.m. |
| E-250. Nitrito sódico | 150 p.p.m. (1) |
| E-252. Nitrato potásico | 300 p.p.m. (1) |

(1) La suma de ambos no podrá sobrepasar los 300 p.p.m., sin superar a su vez las dosis parciales previstas.

| | Dosis máxima en uso |
|---|---|
| Antioxidantes: | |
| E-300. Ácido ascórbico. | |
| E-301. Ascorbato de sodio | 500 p.p.m., solos o en combinación, expresados en ácido L. ascórbico. |
| Emulsionantes, estabilizantes, espesantes: | |
| E-440. Fosfatos: | |
| a) (i) Difosfato disódico | |
| (ii) Difosfato trisódico | |
| (iii) Difosfato tetrasódico | |
| (iv) Difosfato tetrapotásico | |
| b) (i) Trifostato pentasódico | |
| (ii) Trifostato pentapotásico | |
| c) (i) Polifosfato sódico (1) | |
| (ii) Polifosfato potásico (1) | |

El producto terminado no contendrá más de 8.000 p.p.m. de fosfatos naturales y añadidos, expresados en P₂O₅, de los cuales, 3.000 p.p.m., como máximo, corresponderán a fosfatos añadidos

(1) De grado de polimerización superior a 3.

Téngase en cuenta que se derogan los colorantes del apartado E) por la disposición derogatoria única.32 del Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre. [Ref. BOE-A-1996-1387](#). y los antioxidantes, emulsionantes, estabilizantes y espesantes por la disposición derogatoria única.64 del Real Decreto 145/1997, de 31 de enero. [Ref. BOE-A-1997-6156](#).

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.