

Orden de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 268, de 9 de noviembre de 1981
Referencia: BOE-A-1981-25914

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:

La gran diversidad de productos cárnicos tratados por el calor que existen en el mercado, y en tanto no se vayan promulgando las normas específicas de calidad para aquellos que tengan una mayor importancia para el consumidor, ha hecho aconsejable preparar una norma genérica para esta amplia gama de productos a cuyas exigencias habrán de someterse.

Por tanto, 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, reunida 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 Ministerios de Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor que figura en el anejo de esta Orden.

Segundo.

La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.

La presente Orden entrará en vigor, en todo el territorio nacional, al año de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto si en las normas específicas se indica lo contrario. Con respecto a la adecuación de las industrias a las nuevas exigencias tendrá el carácter de norma recomendada. Asimismo, para el agotamiento de las existencias

adquiridas con anterioridad a la entrada en vigor de esta norma se da un plazo de dos años, a partir de dicha publicación en el «Boletín Oficial del Estado». A estos efectos, las industrias elaboradoras adoptarán todas las medidas oportunas para que todos los productos cárnicos tratados por el calor que comercialicen cumplan con las requisitos de la norma desde el momento de su entrada en vigor.

Cuarto.

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 Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social 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, sin perjuicio de las competencias que puedan tener atribuidas los correspondientes órganos de las Comunidades Autónomas.

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 5 de noviembre de 1981.

RODRÍGUEZ INCIARTE

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

ANEJO

Norma genérica de calidad para los productos cárnicos tratados por el calor

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor.

2. OBJETO DE LA NORMA

Definir las características y condiciones que deben cumplir los productos cárnicos tratados por el calor para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará a todos los productos cárnicos tratados por el calor comercializados en el territorio nacional.

Las normas específicas que se dicten sobre productos cárnicos tratados por el calor cumplirán como mínimo los requisitos de esta norma.

4. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se denomina «productos cárnicos tratados por el calor» a todo producto preparado esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas, que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, a ahumado y/o maduración.

5. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

5.1. Características organolépticas.

5.1.1. Consistencia: Variable, según la buena práctica de fabricación de cada producto específico.

5.1.2. Forma: Variable, según la buena práctica de fabricación de cada producto específico.

5.1.3. Color, olor, sabor e aspecto: Variable, según la buena práctica de fabricación de cada producto específico. Los componentes podrán aparecer en trozos de tamaño variable la masa se presentará hasta el consumo: embutida, envasada o moldeada y debidamente protegida del exterior por materias autorizadas.

5.2. Ingredientes.

Estos productos estarán constituidos por uno o varios de los siguientes ingredientes:

5.2.1. Materias primas.

5.2.1.1. Carnes de una o varias de las especies de abasto, aves y caza autorizadas.

5.2.1.2. Despojos comestibles de las especies de abasto, aves y caza autorizadas, excepto los pulmones de cerdo que hayan pasado por cuba de escaldado.

5.2.1.3. Sangre y/o sus componentes.

5.2.1.4. Grasas y aceites comestibles.

5.2.1.5. Harinas, almidones y féculas de origen vegetal, en proporción conjunta igual o inferior al 10 por 100 del producto acabado, expresado analíticamente en almidón.

5.2.1.6. Proteínas lácteas y proteínas de origen vegetal, excepto texturizadas, en proporción conjunta igual o inferior al 3 por 100 del producto acabado.

5.2.1.7. Hidratos de carbono solubles en agua, en proporción conjunta igual o inferior al 5 por 100 del producto acabado, expresado analíticamente en glucosa.

5.2.1.8. Otros productos alimenticios y alimentarios autorizados.

5.2.1.9. En productos en los que las materias primas caracterizantes sean alimentos ricos en componentes señalados en los puntos 5.2.1.5, 5.2.1.6 y 5.2.1.7 podrán sobrepasarse los límites analíticos fijados en dichos puntos. En este último caso el nombre de estos alimentos caracterizantes figurará como calificativo del nombre del producto en la etiqueta, así como el porcentaje en que intervengan.

5.2.2. Condimentos y especias.

5.2.3. Vinos y licores.

5.3. **(Derogado)**

6. ADITIVOS AUTORIZADOS

(Derogado)

7. CONTAMINANTES

(Derogado)

8. CLASIFICACIÓN

Primer grupo: Lo integran los productos preparados con piezas de carne identificables correspondientes al despiece normal de carnicería (jamón, contra, babilla, etc.).

La denominación para estos productos será: El nombre de la pieza seguida de la palabra «cocido», y en caso necesario se pondrá el nombre de la especie a que corresponda la pieza.

Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será «fiambre de ...».

Segundo grupo: Lo integran los productos preparados con trozos de carne no identificables. La denominación de los productos de este grupo será «magro de cerdo» o «carne de vacuno».

Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será «fiambre de ...».

Tercer grupo: Lo integran los productos preparados con piezas esencialmente grasas, como las pancetas y otras partes comestibles.

Cuarto grupo: Lo integran los productos cárnicos tratados por el calor y picados, fabricados con carne y grasa, embutidos en tripa natural o artificial, pudiendo ser quitada la tripa después de la cocción y con un calibre máximo de 45 milímetros de diámetro.

La denominación de estos productos será «salchicha cocida», pudiendo llevar a continuación el tipo de salchicha.

Quinto grupo: Esta integrado por aquellos productos cárnicos fabricados con carne o carne y grasa picados o troceados.

En este grupo se engloban las mortadelas, lunch, chopped, rouladas, patés de carne, etc.

Sexto grupo: Lo integran los embutidos crudos curados que se someten a cocción.

La denominación de estos productos será el nombre que corresponda al embutido crudo curado seguido de la palabra «cocido».

Séptimo grupo: Lo integran los productos cárnicos fabricados con hígado como ingrediente caracterizante, picado más o menos finamente.

En este grupo se engloban las pastas de hígado, patés, y la denominación de estos productos será «pasta» o «paté de hígado» seguido del nombre de la especie animal de que procede.

Octavo grupo: Lo integran los productos cárnicos tratados por el calor, fabricados con sangre como ingrediente caracterizante, procedente de animales de abasto.

A este grupo corresponden las morcillas, butifarras, etc.

Noveno grupo: Lo integran los productos cárnicos tratados por el calor, fabricados con vísceras, patas, morros, caretas y otras partes comestibles como ingredientes caracterizantes, procedentes de animales de abasto.

A este grupo corresponden los callos, cabeza de jabalí, entre otros productos.

Atendiendo a los diferentes factores de calidad, estos productos se clasificarán con arreglo a las siguientes categorías comerciales: Extra, primera, segunda y tercera, según se fija en las normas específicas.

9. TOLERANCIAS

(Derogado)

10. HIGIENE

(Derogado)

11. ETIQUETADO Y MARCADO

En el etiquetado de los productos cárnicos tratados por el calor se hará constar en envase o envuelta o etiqueta colgante, en lugar preferente y con caracteres aparentes, legibles e indelebles, que no podrán inducir a errores y confusiones, tanto al consumidor como a los demás elementos del circuito comercial, ya sea por su texto, imagen, etc., lo siguiente:

a) - b) **(Derogados)**

c) Peso neto, expresado en unidades del sistema métrico decimal, excepto para aquellos productos con tripa transpirable en lo que su peso varíe durante la vida comercial del producto. En productos de venta previo fraccionamiento y en aquellos productos con tripa transpirable, que sufren merma durante su vida comercial, el peso constará en el embalaje obligatoriamente y se recomienda también figure en el envase, envuelta o etiqueta colgante.

d) - g) **(Derogados)**

h) Identificación del lote en envases y embalajes, en su caso. Esta identificación, que será potestativa, la especificará el sector y la pondrá en conocimiento de la Administración.

i) - m) **(Derogados)**

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.
Más información en info@boe.es