



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Orden de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para los fiambres de lomo.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 268, de 09 de noviembre de 1981
Referencia: BOE-A-1981-25915

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, reunida la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdo del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Agricultura y Pesca, Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueba la norma de calidad para los fiambres de lomo que figura en el anejo de esta Orden.

Segundo.

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

Tercero.

Esta norma de calidad de fiambres de lomo entrará en vigor al mes de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto en lo relativo al etiquetado, que lo hará a los seis meses de dicha publicación.

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 de calidad para los fiambres de lomo

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Fiambre de lomo.

2. OBJETO DE LA NORMA

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los fiambres de lomo 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 comercializados en el territorio nacional y que se han elaborado con el paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsii» del cerdo, que haya sufrido tratamiento térmico que coagule total o parcialmente las proteínas cárnicas.

4. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El fiambre de lomo es el producto elaborado con el paquete muscular o parte del paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsii» del cerdo en una sola pieza libre de tendones, salado, adobado o no, con o sin pimentón, y sometido a un tratamiento térmico, terminado mediante el empleo de envoltos autorizados y etiquetado.

5. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

5.1. Características organolépticas.

5.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto.

5.1.2. Forma: Cilíndrica, más o menos regular, en función del envoltivo.

5.1.3. Calibre y longitud: Variables.

5.1.4. Aspecto del corte: Homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales.

La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos.

5.1.5. Olor y sabor: Característico de las especias, condimentos, aromas y saborizantes utilizados.

5.2. *Ingredientes.*

5.2.1. Materias primas:

Paquete muscular o parte del paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsii» del cerdo en una sola pieza.

5.2.2. Condimentos y especias.

- Sal.
- Condimentos naturales y/o sus extractos.
- Especies naturales y/o sus extractos.
- Azúcares y miel.

5.3. *Relación humedad/proteína.*

La relación humedad/proteína máxima autorizada será de 4,60 (cuatro con sesenta).

5.4. **(Derogado).**

6. CLASIFICACIÓN

A efecto de lo dispuesto en la Norma Genérica de Productos Cárnicos tratados por el calor, los fiambres de lomo están incluidos en la categoría segunda.

7. ETIQUETADO

Estos productos se regirán por la Norma de Calidad Genérica de Productos Cárnicos tratados por el calor. Cuando el producto tenga sus proteínas parcialmente coaguladas junto al nombre del producto «fiambre de lomo» se añadirá obligatoriamente la palabra «semicocido» y en el etiquetado se incluirán las siguientes recomendaciones de uso: «para consumo inmediato» y «producto preparado para cocinar».

«El color será el amarillo, correspondiente a la categoría segunda.»

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.