

Orden de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueban las normas genéricas de calidad para productos cárnicos crudos adobados.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 270, de 11 de noviembre de 1981
Referencia: BOE-A-1981-26016

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](#).

La gran diversidad de productos cárnicos crudos adobados 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 y 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 crudos adobados que figura en el anejo número 1 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 mes de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», y a los seis meses en cuanto al etiquetado, excepto si en las normas específicas se indica lo contrario. Mientras tanto tendrá el carácter de norma recomendada.

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 NUMERO 1

Norma genérica de calidad para productos cárnicos crudos adobados

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma genérica de calidad para productos cárnicos crudos adobados.

2. OBJETO DE LA NORMA

Definir las características y condiciones que deben cumplir los productos cárnicos crudos adobados, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará a todos los productos cárnicos crudos adobados comercializados en el mercado interior.

Las normas específicas que se dicten sobre productos cárnicos crudos adobados cumplirán como mínimo los requisitos de esta norma.

4. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por producto cárnico crudo adobado, el elaborado con piezas cárnicas enteras o trozos, identificables según la clasificación comercial oficial de carnicería o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies de abasto, aves y caza autorizados. Dicho producto será sometido a la acción de la sal, especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico, recubierto o no de pimentón y posteriormente protegido por un envoltente autorizado.

Estos productos no podrán haber sufrido tratamiento por calor que haga coagular total o parcialmente las proteínas.

5. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

5.1 Características organolépticas.

- a) Consistencia: Firme y compacta al tacto.
- b) Forma: Características de la pieza cárnica, de los trozos o del envoltente que los contenga.
- c) Peso y dimensiones: Variables.
- d) Aspecto del corte: Variable según producto.

e) Olor y sabor: En función de los condimentos y especias utilizadas y de la especie animal de que procedan.

5.2 *Ingredientes.*

5.2.1 Materias primas.

Piezas cárnicas enteras o trozos de piezas identificables según la clasificación comercial oficial de carnicería, o trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies de abasto, aves y caza autorizadas.

5.2.2 Condimentos y especias.

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

5.3 *Flora microbiana.*

(Derogado)

6 a 8.

(Derogados)

9. CLASIFICACIÓN

Al objeto de clasificación se consideran:

a) Piezas enteras o trozos identificables según su clasificación comercial en carnicería y se denominarán con el apelativo de la pieza, seguido de la palabra «adobado» y el nombre de la especie animal de que procedan.

b) Trozos de carne no identificables, que se denominarán «magro» o «carne» en su caso, seguidos de la palabra «adobado» y del nombre de la especie animal de que procedan.

Atendiendo a los diferentes factores de calidad, estos productos se clasificarán con arreglo a las siguientes categorías: extra, primera, segunda y tercera.

10. ETIQUETADO Y MARCADO

En el etiquetado de los productos cárnicos crudos adobados 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) Nombre del producto.

Se considerarán dos tipos de producto:

a.1 Enteros: Serán productos elaborados con una sola pieza o parte de ella sin solución de continuidad y se denominarán de la siguiente forma: Primero el nombre de la pieza según la clasificación comercial oficial de carnicería, seguido del calificativo «adobado», y por último el nombre de la especie animal de la que procedan.

a.2 Trozos: Se denominarán: Primero la palabra «Magro» o «Carne» en su caso, seguido del calificativo «adobado» y por último de la especie animal de que procedan.

h) Para la mejor identificación del producto y determinación por el consumidor de la categoría comercial a que pertenece, junto al nombre del producto, figurará un círculo de los siguientes colores y dimensiones:

Colores:

- Rojo: para la categoría extra.
- Verde: para la categoría I.
- Amarillo: para la categoría II.

— Blanco: para la categoría III.

Dimensiones:

— Productos de peso neto hasta 50 gramos: Ø mínimo, 10 milímetros.

— Productos de peso neto comprendido entre 50 y 150 gramos: Ø mínimo, 17 milímetros.

— Productos de peso neto comprendidos entre 150 y 250 gramos: Ø mínimo, 23 milímetros.

— Productos de peso neto comprendido entre 250 y 1.000 gramos: Ø mínimo, 30 milímetros.

— Productos de peso neto superior a 1.000 gramos: Ø mínimo, 40 milímetros.

Dentro de dicho círculo de color deberá figurar la categoría comercial a que pertenece el producto.

Dado que, inicialmente, al entrar en vigor esta norma genérica, muchos productos regulados por ella carecerán de norma específica, y por tanto de círculo de color, en este caso junto al nombre del producto figurará un círculo gris, según las dimensiones antes especificadas, en cuyo interior se pondrá la expresión: Norma B. O. E., seguida de la fecha de su publicación, lo que pondrá en evidencia su sometimiento a esta norma genérica.

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