

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

6435 *Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.*

El interés de España es producir y elaborar alimentos de buena calidad comercial, y competitivos, para lo cual se ha impuesto como prioridad la actualización de las normas de calidad y reglamentaciones técnico sanitarias de alimentos elaborados.

La habilitación para el desarrollo normativo básico, además de en la Constitución española, se encuentra en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria que prevé, entre otras cuestiones, la protección de los intereses de los consumidores, para lo cual, establece que la legislación alimentaria tendrá como objetivo proteger los intereses de los consumidores y ofrecerles una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen, teniendo asimismo como objetivo prevenir las prácticas fraudulentas o engañosas, la adulteración de alimentos y cualquier otra práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

Este Reglamento ha sido desarrollado, entre otras normas, por el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, el Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y el Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, lo cual asegura que todos los alimentos que se comercializan son seguros para su consumo. Sin embargo, no es sólo seguridad lo que demanda el consumidor, también precisa conocer la calidad de los alimentos que consume y poder comparar y elegir lo que más se ajusta a sus necesidades en relación con el precio del producto. Además, está el aspecto industrial y comercializador desde el punto de vista económico y la competencia leal en el mercado, para lo cual se precisa una categorización de productos por cualidades y calidades o categorías, que los haga comparables para satisfacer las necesidades de los consumidores, y caracterización de los productos para que las empresas sitúen su producción o elaboración en el segmento de mercado que les interese sin sufrir competencia desleal.

Por otra parte, no podemos olvidar el Código Alimentario Español cuyo capítulo X está dedicado a las carnes y derivados, siendo éstos los que se regulan en esta norma, ni tampoco una profusa y dispersa normativa que se pretende también codificar en la presente norma, aportando con ello simplificación, mayor comprensión y transparencia, no incluyendo especificaciones más restrictivas en caso alguno a las ya existentes, incluso eliminando algunas que no representan en la actualidad información útil sobre el producto para determinar su calidad.

Todo ello ha servido de ideario para elaborar la presente norma de calidad conjuntamente con las aportaciones del sector elaborador.

Esta norma de calidad, que se aprueba mediante el presente real decreto, está destinada a los derivados cárnicos que se comercializan en España, recogiendo la

caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento térmico realizado, los factores de composición y calidad, el etiquetado y las características físico-químicas. Además se prevé la posibilidad de incluir denominaciones descriptivas de derivados cárnicos novedosos, producto de la innovación tecnológica, que no se ajusten a los parámetros establecidos en la norma y que tienen su sitio en el mercado, pero que no pueden confundirse con otros parametrizados y regulados que tanto la industria elaboradora, en genérico, como el consumidor identifican por una elaboración y características particulares que no pueden usurpárseles.

La norma recoge también una relación de derivados cárnicos que, conteniendo características físico-químicas particulares y diferenciadas de las reguladas para los derivados de su mismo tipo, se han convertido en productos tradicionales, con sus denominaciones consagradas por el uso. Debido a la amplia tradición existente en España en la elaboración de derivados cárnicos, así como a la gran diversificación de los mismos, esta relación no tiene carácter limitativo y podrá ser actualizada con productos tradicionales que no han sido recogidos, en función de solicitudes realizadas por el sector.

Además, en 2008, con el establecimiento de sistemas de trazabilidad en las empresas, en cumplimiento del Reglamento (CE) n.º 178/2002 citado, en el que se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y la utilización de nuevas tecnologías, el sistema de marcado de los jamones y paletas en fresco, que venía realizándose, había quedado obsoleto y convenía flexibilizarlo para favorecer la innovación.

Asimismo se había comprobado, en el mercado, que existían jamones y paletas curados que se etiquetaban utilizando menciones que califican el producto, otorgándole un valor añadido, que tienen tiempos de elaboración variados para una misma mención, lo que podía estar ocasionando dificultades al consumidor para llevar a cabo la elección de compra y competencia desleal entre operadores, por lo que convenía establecer la regulación de los períodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones facultativas en el etiquetado. Estas menciones no forman parte de la denominación de venta del producto, sino que constituyen menciones facultativas que el elaborador puede incluir en la etiqueta de forma voluntaria.

Todo ello fue recogido en el Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el marcado de los jamones y paletas y los períodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado, que conviene derogar e incluir su contenido en esta norma, por economía normativa y dado que afecta al mercado y al etiquetado facultativo de jamones y paletas, que son productos incluidos en el ámbito de aplicación de la presente norma de calidad.

La adopción mediante real decreto de la presente regulación normativa básica, que toma su asiento en la habilitación contenida en el artículo 149.1, regla 13.ª, de la Constitución, se fundamenta, de conformidad con la doctrina del Tribunal Constitucional, en el carácter marcadamente técnico del objeto de la regulación.

En el proceso de tramitación de esta norma han sido consultados las comunidades autónomas y los sectores afectados, habiendo informado la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

La presente disposición ha sido sometida al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como a lo dispuesto en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, y que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de junio de 2014,

DISPONGO:

TÍTULO PRELIMINAR

Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1. *Objeto.*

La presente norma de calidad establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos, los factores de composición y calidad, el etiquetado y, en particular, el marcado e identificación de jamones y paletas para el control del período de elaboración, el autocontrol y la trazabilidad, así como un anejo I con las características físico-químicas que deben cumplir, excluyendo cualquier aspecto higiénico-sanitario.

Incluye, así mismo, un anejo II con derivados cárnicos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso, sin carácter limitativo, que se podrá ir ampliando a petición de los sectores interesados.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

La norma de calidad es de aplicación a todos los derivados cárnicos elaborados y comercializados en España, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula de reconocimiento mutuo.

No será de aplicación a aquellos derivados cárnicos que, estando dedicados a la exportación y no cumpliendo la norma de calidad, lleven en caracteres bien visibles la palabra «Export». Estos productos no podrán comercializarse ni consumirse en España.

Artículo 3. *Definiciones.*

A efectos de esta norma se incluyen las siguientes definiciones:

a) Derivados cárnicos: Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales citadas en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

Serán preparados o productos cárnicos según lo establecido en la normativa comunitaria de aplicación.

b) Menudencias: Son las partes comestibles, no incluidas en la canal, de los animales citados en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento 853/2004.

c) Pastas, cremas, espumas y mousses: Son productos elaborados a partir de los contemplados en la presente norma a los que se les han añadido otros ingredientes, condimentos y aditivos, y se han sometido a unas condiciones de picado para conferirles una textura típica y que en función de su grado de consistencia, de mayor a menor densidad, se denominan pastas, cremas, espumas o mousses.

d) Transformación: Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

e) Embutido: Operación de introducción de un derivado cárnico en una tripa natural o en una envoltura artificial dando lugar a un embutido.

f) Tripa natural: Es la obtenida de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina, así como de los animales de caza criados con

finés alimentarios y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios.

g) **Envoltura artificial:** Es un tipo de envoltura fabricada para su utilización en la elaboración de embutidos, que será de colágeno o de celulosa o de materiales poliméricos autorizados.

h) **Salazón:** Es la incorporación de sal a la carne para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.

i) **Salmuera:** Es la disolución en agua potable de sal comestible, adicionada o no de azúcar, vinagre, otros condimentos, especias y demás sustancias.

j) **Salmuerizado:** Tratamiento con salmuera.

k) **Curado:** Tratamiento con sal, que puede ir acompañada del uso de nitritos, nitratos y otros componentes o una combinación de ellos, que debe responder a una necesidad tecnológica, dando lugar a compuestos procedentes de la combinación de estos conservantes con las proteínas de la carne. El tratamiento se puede realizar mediante la aplicación en seco, a la superficie de la carne, de la mezcla de curado, mediante inmersión de la misma en la solución de curado o mediante inyección de la solución de curado en la pieza cárnica.

l) **Marinado-adobado:** Tratamiento de maceración de las carnes con una mezcla de sales, condimentos y especias, y en su caso agua, grasa, vino, aceite u otros líquidos, que se puede realizar mediante la aplicación a la superficie de la carne, mediante inyección o por inmersión.

m) **Oreado:** Tratamiento de secado-maduración de corta duración, para permitir un proceso de fermentación o desecación, o ambos, que confiera las características organolépticas propias del producto.

n) **Curado-madurado:** Tratamiento de curado con posterior desecación en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización, dando lugar a lo que tradicionalmente se conoce como derivado cárnico curado.

o) **Fermentación:** Etapa del proceso de elaboración de los derivados cárnicos curado-madurados en la que se favorece el desarrollo de la flora microbiana natural, con o sin cultivo iniciador añadido, que metaboliza los azúcares y produce ácido láctico lo que reduce el pH de la carne y hace que ésta desarrolle una características sensoriales típicas favoreciendo su conservación.

p) **Ahumado:** Tratamiento mediante la acción de compuestos procedentes de la combustión de maderas y hierbas aromáticas autorizadas.

q) **Pasteurización:** Proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

r) **Esterilización:** Proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tindalización. En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan, por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

s) **Nombre del producto:** Es la denominación del alimento, que podrá ser la denominación legal, la denominación habitual o la denominación descriptiva.

t) **«Denominación consagrada por el uso» o «denominación habitual»:** Es cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores de España no necesiten ninguna otra aclaración.

TÍTULO PRIMERO

Caracterización de los derivados cárnicos

CAPÍTULO I

Tratados por el calor

Artículo 4. *Definición.*

Se entiende por derivados cárnicos tratados por el calor aquellos que, definidos en el artículo 3, letra a), son elaborados con carne, a la que se le puede añadir sangre, grasa o menudencias, que se han sometido en su fabricación a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y maduración.

Podrán pertenecer a este grupo aquellos productos elaborados mediante nuevas técnicas de tratamiento, surgidas de la innovación tecnológica, que ofrezcan efectos científicamente demostrados equivalentes, al menos, a los tratamientos tradicionales de esterilización y pasterización, sin perjuicio de la normativa vigente.

Artículo 5. *Clasificación.*

Según el tratamiento térmico utilizado en su elaboración, los derivados cárnicos tratados por el calor pueden ser:

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

Artículo 6. *Derivados cárnicos esterilizados.*

1. Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico o equivalente, que no requiere refrigeración para su conservación.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los productos constituidos a partir de piezas de carne identificables anatómicamente o sus trozos en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, que son sometidos a una salmuera y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido de un moldeado para darle la forma adecuada y un tratamiento térmico o equivalente.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, el jamón cocido y otras piezas cárnicas esterilizadas en conserva.

b) Carnes troceadas o picadas: Constituyen este grupo los productos elaborados a partir de trozos de carne no identificables anatómicamente o a partir de carnes o carnes y grasa, que se han sometido a un proceso de picado más o menos grueso, o bien un proceso de picado intenso hasta formar una pasta fina y homogénea, y posterior embutición o envasado. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, las salchichas enlatadas, chópeds enlatado, magro de cerdo en conserva.

c) Otros: Son los productos esterilizados elaborados a partir de carnes, o sangre o menudencias, o una mezcla de ellas.

Artículo 7. *Derivados cárnicos pasteurizados.*

1. Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico de pasteurización, bien mediante cocción u otro tratamiento térmico equivalente, que requieren refrigeración para su conservación.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los productos constituidos a partir de piezas de carne identificables anatómicamente o sus trozos, en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, que son sometidos a una salmuerización y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido, opcionalmente, de un moldeado para darle la forma adecuada y un tratamiento térmico o equivalente.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, el jamón cocido, paleta cocida, lomo cocido, pechuga de pavo cocido, lacón cocido.

b) Carnes troceadas o picadas: Constituyen este grupo los productos elaborados a partir de trozos de carne no identificables anatómicamente o a partir de carnes o carnes y grasa, que se han sometido a un proceso de picado más o menos grueso, o bien un proceso de picado intenso hasta formar una pasta fina y homogénea, y posterior embutición o envasado. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, las pastas cárnicas como las mortadelas, galantinas, chópez, rouladas, lunch, magro de cerdo, butifarra, salchichas cocidas, budín de cerdo.

c) Otros: Son productos elaborados con sangre o menudencias como ingredientes caracterizantes, sal, especias, y otros ingredientes y aditivos autorizados que, con carácter general, se han sometido a un proceso de picado, fritura o cocción, envasado, enfriamiento y, en su caso, reenvasado.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo son la cabeza de jabalí, los chicharrones y el bisbe.

Integran este grupo los derivados cocidos de las menudencias cárnicas del vacuno, del ovino y del porcino, entre otros los estómagos cocidos, callos, cabeza cocida, «capipota» y lengua cocida, que están sometidos con carácter general a cocción, enfriado y almacenamiento en agua fría.

Artículo 8. *Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto.*

1. Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo para su consumo.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los productos constituidos a partir de piezas de carne o piezas esencialmente grasas identificables anatómicamente o sus trozos en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, el lomo semicocido, la panceta o tocino y el bacón.

b) Carnes troceadas o picadas: Constituyen este grupo los productos elaborados a partir de carnes o carnes y grasa picadas o trozos de carne no identificables anatómicamente, que se han sometido a un proceso de picado más o menos grueso. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal.

c) Otros: Productos elaborados a partir de carne a la que se puede añadir grasa, tocino, sangre o menudencias o una combinación de estos.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo las morcillas, algunas butifarras, los mondejos o la torteta.

CAPÍTULO II

No tratados por el calorArtículo 9. *Definición.*

Se entiende por derivados cárnicos no tratados por el calor aquellos que, definidos en el artículo 3, letra a), son elaborados con carnes o carnes y grasa, así como otros productos alimenticios, en cuya fabricación no han sufrido ningún tratamiento o bien, han sido sometidos a un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, de oreo, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles las características organolépticas propias.

Artículo 10. *Clasificación.*

Teniendo en cuenta las diferentes técnicas que pueden ser utilizadas para su elaboración, los derivados cárnicos no tratados por el calor pueden ser:

1. Derivados cárnicos curado-madurados.
2. Derivados cárnicos oreados.
3. Derivados cárnicos marinado-adobados.
4. Derivados cárnicos salmuerizados.
5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento.

Artículo 11. *Derivados cárnicos curado-madurados.*

1. Integran este grupo los productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente.

De acuerdo con el origen anatómico de las piezas se diferencian los siguientes tipos de productos:

1.º Jamón y paleta o jamón y paleta curados: Son los productos elaborados con la extremidad posterior y anterior del cerdo, respectivamente, que se han sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo o postsalado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

2.º Cecina: Es el producto elaborado con carnes procedentes del despiece de los cuartos traseros o delanteros, que se han sometido a un proceso de salazón y posteriormente a un proceso de curado-maduración durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias. Puede someterse opcionalmente a ahumado.

Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras, deshuesadas o troceadas.

3.º Otras piezas cárnicas: Comprenden este grupo los productos no incluidos en los anteriores, elaborados con piezas de carne o piezas esencialmente grasas identificables anatómicamente que, con carácter general, se han sometido a un proceso de salazón seguido de curado-maduración durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras, deshuesadas o sus correspondientes paquetes musculares.

Pertencen a este grupo, sin carácter limitativo, la panceta curada, el bacón adobado curado, el tocino salado, la panceta salada, la pechuga curada, el jamón de pato, el lomo embuchado, el cabecero de lomo o lomito.

b) Carnes troceadas o picadas: Componen este grupo los derivados cárnicos constituidos por trozos de carne o carne y grasa no identificables anatómicamente que, con carácter general y no limitativo, se han sometido a un proceso de picado más o menos intenso, mezclados con especias, ingredientes, condimentos y aditivos, embutidos o no en tripas naturales ó envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de salazón seguido de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y su estabilidad a temperatura ambiente. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal.

De acuerdo con el procedimiento de elaboración la naturaleza de las carnes utilizadas se diferencian los siguientes productos:

1.º Chorizos: Son embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.

Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos, aunque se incluyen también en este apartado los chorizos elaborados sin pimentón o sus derivados (oleorresinas o extractos), que se denominan «chorizo blanco».

Pertenece a este grupo, sin carácter limitativo, el chorizo, la longaniza, la chistorra y el morcón.

2.º Salchichones: Son embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado, grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimienta como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.

Pertenece a este grupo, sin carácter limitativo, el salchichón, el fuet, el Salchichón de Málaga y el salami.

3.º Sobrasadas: Son embutidos elaborados con carnes, tocino y grasa de cerdo generalmente, aunque pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, picados y condimentados con pimentón, sal y especias, dando lugar a una masa homogénea. Embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales, que han experimentado un proceso de curado-maduración de intensidad variable y que se caracterizan por presentar al corte un aspecto rojo marmóreo, donde se diferencian las partículas de tocino; el sabor y el aroma son característicos, con clara percepción del pimentón. Pueden ser opcionalmente ahumadas y envasadas en tarrinas.

4.º Otros embutidos desecados: Componen este grupo los productos elaborados a partir de carnes, grasa, sangre o menudencias o una combinación de ellas, embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, el farinato, el chosco, el blanquet, la güeña y la lengua curada.

Artículo 12. *Derivados cárnicos oreados.*

1. Integran este grupo los productos sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los derivados cárnicos constituidos por piezas de carne o piezas esencialmente grasas identificables anatómicamente o sus correspondientes paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, que se han sometido a un proceso de oreo.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, el lacón, la panceta oreada, el bacón oreado y el codillo de lacón o laconcito.

b) Carnes troceadas o picadas: Componen este grupo los derivados cárnicos constituidos por trozos de carne y grasa no identificables anatómicamente que, con carácter general y no limitativo, se han sometido a un proceso de picado más o menos intenso, mezclados con especias, ingredientes, condimentos y aditivos, embutidos o no en tripas naturales ó envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de oreo. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, el chorizo oreado, el chorizo criollo, alguna butifarra, morcilla oreada, el botelo o botillo y la androlla.

c) Otros: Productos cuyos ingredientes caracterizantes son sangre o menudencias, o ambas, embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, algunas butifarras y algunas salchichas.

Artículo 13. *Derivados cárnicos marinado-adobados.*

1. Constituyen este grupo los derivados cárnicos sometidos a un proceso de marinado-adobado, que afecta íntegramente a la materia prima, confiriéndole las características sensoriales propias. Opcionalmente pueden recubrirse de pimentón. Requieren, generalmente, refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente.

Pertenece a este grupo, sin carácter limitativo, el lomo adobado.

b) Carnes troceadas o picadas: Constituyen este grupo los productos elaborados a partir de carnes o carnes y grasa picadas o trozos de carne no identificables anatómicamente, que se han sometido a un proceso de picado más o menos grueso. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, los pinchos morunos.

c) Otros: Productos elaborados a partir de carne a la que se puede añadir grasa, tocino, sangre o menudencias o una combinación de estos.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, los zarajos.

Artículo 14. *Derivados cárnicos salmuerizados.*

Se entiende por derivado cárnico salmuerizado el elaborado con carne y en cuya fabricación ha sido sometido a un tratamiento con salmuera con el objetivo de mejorar su textura, sabor y reducir la variabilidad de sus características sensoriales, mejorando su conservación.

Pertenece a este grupo sin carácter limitativo, el codillo en salmuera.

Artículo 15. *Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento.*

Se entiende por «derivados cárnicos no sometidos a tratamiento» aquel que no perteneciendo a los grupos anteriores, ha sido elaborado con carne fresca, incluida la

carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos.

Pertencen a este grupo, sin carácter limitativo, los figatells, el flamenquín cordobés, la hamburguesa, el «burguer meat» (producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4%), el «steak tartare» (producto fresco destinado a consumirse crudo, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidas las salsas y los aditivos), el relleno de Huéscar, la longaniza, la salchicha, la butifarra y el chorizo frescos.

TÍTULO SEGUNDO

Factores esenciales de composición y calidad

Artículo 16. *Ingredientes esenciales de los derivados cárnicos.*

Los derivados cárnicos contenidos en esta norma de calidad deben tener como ingrediente esencial alguno de los siguientes.

- a) Carne.
- b) Tocino o grasa.
- c) Sangre o sus componentes o ambos.
- d) Menudencias.
- e) Tripas naturales.

Artículo 17. *Ingredientes facultativos de los derivados cárnicos y factores de calidad mínima.*

Los derivados cárnicos contenidos en esta norma de calidad podrán tener como ingredientes facultativos alguno de los siguientes.

- a) Especies y condimentos, en dosis de uso limitadas por la buena práctica de fabricación.
- b) Agua.
- c) Vinos y licores.
- d) Grasas y aceites comestibles.
- e) Harinas, almidones y féculas de origen vegetal expresado en glucosa: máximo 10 %, salvo en el caso de que el ingrediente caracterizante sea rico en estos elementos.
- f) Proteínas lácteas y proteínas de origen vegetal: máximo 3 %.
- g) Azúcares solubles totales expresados en glucosa: máximo 5 %.
- h) Gelatinas comestibles.
- i) Otros productos alimenticios y alimentarios autorizados.

No obstante, cuando el derivado cárnico contenga, como ingrediente caracterizante, cereal u otro producto vegetal, podrá superar los límites marcados.

Artículo 18. *Características físico-químicas de los derivados cárnicos.*

Los productos para los que se hayan definido características físico-químicas concretas, deberán cumplir, las recogidas en la tabla de características físico-químicas del anexo I.

TÍTULO TERCERO

Etiquetado

Artículo 19. *Etiquetado.*

El etiquetado de los productos objeto de la presente reglamentación se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

Los requisitos del etiquetado a los que hace referencia el párrafo anterior, que se exijan a los productos envasados, se aplicarán asimismo a los derivados cárnicos curado-madurados que se comercialicen en piezas enteras sin envasar etiquetadas individualmente.

Además, se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

1. La denominación de venta es el nombre del producto para los incluidos en el presente real decreto o, en su caso, las denominaciones consagradas por el uso, o denominaciones habituales, incluidas en el anexo II, teniendo en cuenta que dicho anexo no es exhaustivo.

2. Para el resto de los productos, la denominación será una descripción del producto de que se trate y de la especie o especies de animales de las que proceda la carne. Igualmente, cuando la omisión de esta información pueda inducir a error al consumidor, la denominación irá acompañada del tratamiento al que se ha sometido la materia prima utilizada.

La denominación de venta, en su caso, irá seguida de la categoría comercial del producto, según se indica en el anexo I.

Artículo 20. Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor.

1. Productos elaborados con piezas cárnicas: La denominación de venta estará constituida por el nombre anatómico de la pieza o por la denominación consagrada por el uso o, en su defecto, por la descripción del producto.

Asimismo, también se aplicará esta denominación de venta a los productos envasados de peso máximo de un kilogramo, para su venta sin ulterior transformación al consumidor y a las colectividades, elaborados con piezas cárnicas de las recogidas en los artículos 6.2.a) y 7.2.a), troceadas.

Además, cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor, deberá ir acompañado del tratamiento a que ha sido sometido, y del nombre de la especie de la que proceda la carne, salvo que se trate de carne de cerdo.

No obstante, cuando a los productos elaborados con piezas cárnicas se adicione féculas, la denominación irá precedida de la mención «fiambre de».

2. Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas: La denominación de venta será la consagrada por el uso, siempre cumpliendo la definición del producto cuando ésta esté contemplada en la norma o, en su defecto, la descripción del producto, acompañado del tratamiento a que ha sido sometida la materia prima, cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor. En cuanto al nombre de la especie de la que proceda la carne, deberá hacerse constar, salvo que se trate de carne de cerdo.

3. Los productos elaborados con carne de varias especies animales deberán incluir en su denominación de venta la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.

Cuando una de esas especies sea caracterizante (salvo porcino) y represente más del 80 % de las carnes del producto se podrá incluir en la denominación de venta, únicamente la indicación de dicha especie. En la lista de ingredientes figurarán, en orden decreciente de peso, todas las carnes utilizadas especificando la especie animal.

4. Para que el producto pueda denominarse «foie gras», deberá proceder del hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina muschata* o *Cairina muschata x Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado. Puede utilizarse la denominación «foie gras entero» cuando el producto esté constituido por uno o varios lóbulos, «foie gras» cuando se componga de trozos de lóbulos, y «Bloc de foie gras» cuando esté reconstituido por un medio mecánico. Todos desvenados, limpiados, sazonados o condimentados.

Para utilizar la denominación «parfait de foie» el producto debe contener, al menos, el 75 % de hígado de pato u oca de las especies enumeradas en el párrafo anterior, que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

El «paté», en el ámbito de esta norma de calidad, es la pasta cárnica, pasteurizada o esterilizada, elaborada a base de carne o hígado, o ambos, a los que se les puede añadir menudencias y otros ingredientes, condimentos y aditivos y que se han sometido a un proceso de picado, sin perjuicio del uso de la denominación paté por otros productos no cárnicos. Se presenta en dos formas, para cortar o para untar. Los «patés» podrán denominarse «de foie» únicamente cuando se elaboren a partir de hígado graso de pato u oca de las especies enumeradas en el primer párrafo de este punto 4, que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado, conteniendo al menos un 20% de éste.

5. Las denominaciones de venta para los derivados cocidos de las menudencias cárnicas estarán constituidas por el nombre de la menudencia o el nombre consagrado.

El nombre irá seguido de la palabra «cocido». Además, deberán ir acompañados del nombre de la especie de procedencia.

6. Los derivados cárnicos tratados por el calor podrán incorporar en el etiquetado la mención «sin fosfatos añadidos», si el contenido de fosfatos naturales expresado en P_2O_5 , es inferior o igual al calculado multiplicando el porcentaje de proteína por el factor 240.

7. Los derivados cárnicos tratados por el calor a los que se les haya conferido un sabor ahumado mediante la adición de humo líquido o extractos de humo, o bien aromas de humo autorizados, además de la designación de los aromas en la lista de ingredientes de conformidad con la normativa vigente, deberán incorporar en el etiquetado la mención «sabor ahumado».

Artículo 21. Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados.

1. Los productos elaborados con carne de varias especies animales deberán incluir en su denominación de venta la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.

Cuando una de esas especies sea caracterizante (salvo porcino) y represente más del 80% de las carnes del producto se podrá incluir en la denominación de venta, únicamente la indicación de dicha especie. En la lista de ingredientes figurarán, en orden decreciente de peso, todas las carnes utilizadas especificando la especie animal.

2. Jamón y paleta o jamón y paleta curados:

a) Marcado e identificación para el control del periodo de elaboración. Todos los jamones y paletas curados, incluidos los regulados en su correspondiente legislación específica, deberán ir marcados o identificados, individualmente, mediante un sistema que incluya, al menos, la semana y el año de entrada en salazón.

Este marcado o identificación deberá fijarse en el producto, antes de su entrada en salazón, de forma inviolable y perfectamente legible, acompañándolo en todas las etapas de elaboración y comercialización posterior al mismo.

Además, se incluirá en el registro de trazabilidad la información contenida en el marcado o identificación así como las posibles incidencias, como la sustitución del elemento de marcado o identificación por otro nuevo debido a deterioro, que hayan podido producirse en dicho marcado o identificación a lo largo de la cadena de producción y comercialización.

b) Etiquetado. Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y lo establecido en otras disposiciones de la Unión Europea aplicables en la materia, el etiquetado de jamones y paletas curados deberá tener en cuenta las siguientes particularidades:

i. Menciones facultativas. Atendiendo al periodo mínimo de elaboración –definido como el tiempo transcurrido entre la entrada del producto en salazón y su comercialización por la industria elaboradora, descontando aquellos periodos en los que el producto haya estado sometido a condiciones que interrumpan las reacciones bioquímicas que tienen lugar durante su elaboración– en el etiquetado de los jamones y paletas elaborados, independientemente de la forma de presentación del producto y una vez concluida la

elaboración del mismo, se podrán incluir las siguientes menciones, siempre que cumplan con el periodo mínimo de elaboración establecido para cada mención:

	Mención facultativa	Periodo mínimo de elaboración – Meses
Jamones.	Bodega o cava.	9
	Reserva o añejo.	12
	Gran Reserva.	15
Paletas.	Bodega o cava.	5
	Reserva o añeja.	7
	Gran Reserva.	9

Los jamones y paletas podrán emplear otras menciones facultativas distintas a las reguladas en este apartado, siempre que cumplan lo establecido en la norma general de etiquetado.

ii. Información adicional en el etiquetado. Los jamones y paletas curados podrán incluir opcionalmente en el etiquetado el periodo mínimo de elaboración. No obstante, esta información será obligatoria cuando se emplee alguna de las menciones facultativas no reguladas en este real decreto.

c) Excepción sobre el uso de las menciones facultativas. Debido a las especiales características de elaboración, en particular, respecto a los tiempos de curado-madurado, de los jamones y paletas que son regulados por la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, las menciones reguladas en el apartado b del presente artículo 21, no se utilizarán en dichos productos ibéricos.

d) Cualquier sistema de marcado o identificación, para los jamones y paletas regulados en la presente norma de calidad, no inducirá a error o confusión con respecto a los precintos regulados en la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

3. Lomo embuchado: Este producto se denominará «caña de lomo», «lomo embuchado» o «lomo» excepto para los que se acojan a alguna norma específica, que será la denominación contemplada en dicha norma.

4. Cecina: El producto se denominará «cecina» seguido del nombre de la especie de la que procede la carne, excepto cuando se trate de carne de vacuno.

5. Otras piezas cárnicas curado-maduradas: La denominación de venta de estos productos será el nombre anatómico de la pieza, excepto en el caso del jamón de pato, o la denominación consagrada por el uso seguido del nombre de la especie a la que pertenece la carne, excepto en el caso de carne de cerdo, y el tratamiento al que ha sido sometido.

6. Chorizos: La denominación de venta será la palabra «chorizo», acompañada en todo caso de la denominación consagrada por el uso que atienda a su forma o a la tripa en que se embute o a su método de elaboración. En el caso de los chorizos elaborados sin pimentón la denominación de venta será «chorizo blanco».

La denominación deberá completarse con el nombre de la especie de la que procede la carne y la grasa, salvo que se trate de carne y grasa de cerdo.

En el caso de productos elaborados con carne a la que se le puede añadir carne o grasa de dos o más especies distintas, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las especies utilizadas, mediante la mención «con» seguida del nombre de la especie o especies a las que pertenezcan, en orden decreciente según el peso de las carnes utilizadas.

En el caso de chorizos y de chorizos de categoría comercial «extra» elaborados «en forma de sarta», «en forma de herradura» o «en forma de vela» podrán incluir facultativamente esta mención en su denominación de venta.

7. Salchichones: La denominación de venta será la palabra «salchichón», acompañada en todo caso de la denominación consagrada por el uso que atienda a su forma o a la tripa en que se embute o a su método de elaboración.

La denominación deberá completarse con el nombre de la especie de la que procede la carne y la grasa, salvo que se trate de carne y grasa de cerdo.

En el caso de productos elaborados con carne a la que se le puede añadir carne o grasa de dos o más especies distintas, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las especies utilizadas, mediante la mención «con» seguida del nombre de la especie o especies a las que pertenezcan, en orden decreciente según el peso de las carnes utilizadas.

Cuando el calibre sea inferior a 40 milímetros, se podrá denominar, sin carácter limitativo, como fuet, longaniza, longaniza de Aragón, longaniza imperial, imperial de Lorca, salchichón, salchichonada. Estos productos deberán cumplir las características físico-químicas especificadas en el anexo I para salchichones, según la categoría comercial a que pertenezcan.

8. Sobrasadas: La denominación de venta será la palabra «sobrasada». La denominación deberá completarse con el nombre de la especie de la que procede la carne y la grasa, salvo que se trate de carne y grasa de cerdo.

En el caso de productos elaborados con carne de una o más especies animales a la que se le puede añadir grasa de dos o más especies distintas, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las especies utilizadas mediante la mención «de» seguida del nombre de la especie o especies a las que pertenezcan, en orden decreciente según el peso de las carnes utilizadas.

Las sobrasadas podrán presentarse, una vez terminado el proceso de elaboración, en envases o tarrinas

9. Tripa natural: Sin perjuicio de su indicación en la lista de ingredientes, los embutidos que se elaboren con tripa natural podrán indicarlo en el etiquetado.

Artículo 22. Reglas para el uso de las designaciones de raza y alimentación en la denominación de venta de los derivados cárnicos ibéricos, exceptuando el jamón, la paleta y la caña de lomo.

Tratándose de productos para los que se pretenda la utilización de las designaciones de raza y tipo de alimentación, o solamente de raza, de las reguladas en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, toda la carne empleada en su elaboración deberá acompañarse de una copia de la documentación que acredite la trazabilidad de la carne.

En la fase de industrialización deberán cumplir todo lo que se refiere a los registros de trazabilidad que se deben llevar a cabo en esa fase y, además, en la industria de elaboración, se debe asegurar la separación, de los lotes de distintas categorías de raza o, en su caso, alimentación y a su vez, de las carnes procedentes de cerdo blanco.

En los derivados cárnicos curado-madurados se deberá asegurar la separación de los lotes de productos con diferente denominación y de los procedentes de cerdo blanco u otras especies, durante las fases de curado y maduración.

Artículo 23. Otros elementos del etiquetado.

La marca comercial o razón social no contendrá indicaciones gráficas o escritas que puedan confundir al consumidor en cuanto a la naturaleza del producto, su calidad, categoría o denominación.

Disposición adicional primera. Cláusula de reconocimiento mutuo.

Los requisitos de la norma de calidad que se aprueba no se aplicarán a los derivados cárnicos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en otros Estados Miembros de la Unión Europea, ni a los derivados cárnicos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), ni partes contratantes

en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de asociación aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Control del gasto público.*

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Los productos objeto de la norma de calidad que se aprueba, elaborados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, incluidos las etiquetas y precintos adquiridos previamente, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria. *Normas derogadas.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto y, en particular:

- 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.
- Orden de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor.
- Orden de 5 de noviembre de 1981, por la que se aprueba la norma de calidad para los fiambres de lomo.
- Orden de 5 de noviembre de 1981, por la que se aprueba la norma genérica de calidad para el lomo adobado de cerdo.
- Orden de 5 de noviembre de 1981, por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos crudo-adobados.
- Orden de 29 de junio de 1983, por la que se aprueban las normas de calidad para jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo. Modificada por la Orden de 6 de abril de 1984.
- Orden de 29 de octubre de 1986, por la que se aprueba la norma general de calidad para el tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior.
- Orden de 6 de abril de 1987, por la que se aprueba la norma de calidad para el salchichón de Málaga.
- Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el mercado de los jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Lo dispuesto en este real decreto tiene carácter de normativa básica, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 13 de junio de 2014.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO I

Características físico-químicas de los derivados cárnicos

Denominación del producto	Categoría comercial	Humedad/proteína	Proteínas libres de colágeno – g/100 g	Azúcares solubles totales – g glucosa/100 g	Almidón – g glucosa/100 g	Proteínas añadidas – g/100 g
Jamón cocido.	Extra	≤ 4,13	–	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia
Paleta cocida.	Extra	≤ 4,35	–	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia
Jamón cocido.	–	–	≥ 14.0	≤ 2.0	Ausencia	≤ 1.0
Paleta cocida.	–	–	≥ 14.0	≤ 2.0	Ausencia	≤ 1.0
Pechuga de pavo, pollo o ave.	–	≤ 5.5	–	≤ 3.0	Ausencia	≤ 2.0
Magro de cerdo.	–	–	≥ 13.0	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia

Derivados cárnicos tratados por el calor:

- Cuando los productos recogidos en la tabla lleven fécula se denominarán «fiambre de»
- Los productos denominados «fiambres de» y el resto de derivados cárnicos cocidos cumplirán las características mínimas del artículo 17.
- Ausencia: < L.D. (límite de detección).
- Factor de transformación de nitrógeno en proteína: 6,25.

Derivados cárnicos curados-madurados:

Denominación del producto	Categoría comercial	Grasa – g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteína total – g/100 g s.s.s.	Relación colágeno/proteína – Porcentaje	Proteínas añadidas – g/100 g
Chorizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo sarta extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salami.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Salchichón de Málaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1
Chorizo y Salchichón ibérico.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Chistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrasada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Chorizo y Salchichón y restos de embutidos curado-madurados.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3

- Factor de transformación de hidroxiprolina en colágeno: 8,0.
- s.s.s.: sobre sustancia seca.
- El lomo embuchado tendrá una humedad máxima admitida del 55,0 (g/100 g).
- El cuadro es aplicable a productos de cualquier especie animal de las contempladas en esta Norma de Calidad.
- Factor de transformación de nitrógeno en proteína: 6,25.

Derivados cárnicos adobados:

Denominación del producto	Categoría comercial	Relación humedad/proteína	Azúcares solubles totales – % glucosa	Proteínas añadidas – Porcentaje
Lomo adobado.	extra	≤ 4.0	≤ 1,5	Ausencia
Resto de adobados.			≤ 5.0	≤ 3.0

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

ANEXO II

Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso

Androlla: Embutido elaborado con costilla de cerdo picada, adobada y curada al humo.

Androlla maragata: Embutido elaborado con magro y piel de cerdo, sin hueso, sometido a picado, adobo, curación y ahumado.

Bacon: Panceta ahumada.

Baiona curada: Producto elaborado con el músculo de las extremidades anterior o posterior del cerdo, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias y condimentos, reposo o post salado y maduración, generalmente embutido en tripa natural y secado durante el tiempo suficiente para conferir las características organolépticas propias.

Bisbe, Bull: Producto elaborado a base de carne cocida, grasa, lengua y en ocasiones, otras vísceras de cerdo, condimentado con sal y pimienta, embutido en intestino grueso o ciego de cerdo y después sometido a cocción. En algunos casos puede contener sangre de cerdo. En Baleares, sobrasada embutida en estómago de cerdo

Bispo: Producto típico de algunos valles pirenaicos en cuya preparación se utiliza la careta y cabeza del cerdo, así como la lengua y carne magra, sometido todo a cocción, posterior picado, amasado con sal y otros condimentos, embutido todo en el ciego del cerdo y luego cocción.

Blanquet: Embutido elaborado a base de magro entreverado, cabeza de cerdo y huevo, cocido y luego curado-madurado.

Bolas: Producto en cuya elaboración se utiliza sangre y manteca de cerdo, a los que se añade pan, sal y otras especias según gusto y costumbre, así como piñones u otros, se realiza un amasado, y a continuación, se forman bolas, de tamaño variable, que son sometidas a cocción.

Borono: Producto cocido elaborado con grasa de cerdo, sebo, cebollas, sangre, harina de maíz o de trigo, perejil y sal.

Botelo o botillo: Embutido en estómago o ciego de cerdo, elaborado con costillas, rabo y huesos con restos de carne y porciones musculares.

Budin de cerdo: Producto elaborado con grasa y magro de cerdo y opcionalmente menudencias, a los que se les somete a un proceso de picado, fritura, enfriamiento y envasado.

Butifarra: Embutido cárnico del cerdo elaborado con carne, tocino, despojos comestibles (pulmón, corazón, riñones y otros), se realiza el picado tras la cocción, se adiciona sal y otras especias según gusto y costumbre, siendo posteriormente embutido en tripa de cerdo, y realizado un escaldado de la tripa.

Cabeza de jabalí: Producto tratado por calor cuyo ingrediente caracterizante es la carne de la cabeza del cerdo.

Cachuelas: Producto consistente en hígado de cerdo frito en manteca de cerdo con ajo, cebolla, pimentón y otras especias, triturado y mezclado y cocido al final.

Callos: Estómagos cocidos de la vaca, ternera o carnero. También puede haber callos de cerdo que serán las tripas y el estómago del animal.

Camaiot: Embutido cocido de forma asimétrica, de color gris, y de 0,5 a 4 kilos de peso. Elaborado con papada, magro, tocino, hígado y sangre de cerdo; condimentado con sal, pimentón, pimienta y otras especias y embutido en piel de cerdo.

Chicharrones, Budin: Producto cocido cuyo principal ingrediente es la grasa de cerdo, aunque también puede ser de oveja o vaca mezclada opcionalmente con menudencias.

Chireta: Producto en cuya preparación se utiliza el corazón de cordero y pulmón del cerdo, así como magro y manteca también del cerdo, todo ello cocido y picado, a continuación se amasa con ajo, perejil, arroz, pimienta, canela y pimentón dulce, embutiéndose en tripa de cordero, se cose y se realiza una cocción.

Chistorra: Mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal pimentón, amasada y embutida en tripas naturales o envolturas artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración-deseccación con o sin ahumado, de calibre máximo de 25 mm en producto acabado, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

Chóped: Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de magro.

Chorizo criollo: Chorizo blanco elaborado con carne picada y tocino adicionada con sal y otras especias, junto a condimentos y aditivos autorizados, que ha sido embutida en tripa natural o envoltura artificial y puede o no experimentar un corto proceso de maduración que le asegura una coloración, olor y sabor propios y característicos. Opcionalmente puede recibir tratamiento térmico.

Chorizo cular: Producto embutido en tripa gruesa de cerdo de 40-60 mm de calibre, compuesto por magro de cerdo, tocino, sal, pimentón y otras especias, al que se puede adicionar ajo, vino blanco y aceite de oliva. Al corte presenta un aspecto marmóreo con predominio de la parte magra, de color rojo vivo.

Chorizo de cebolla: Embutido elaborado con carne y grasa acompañado de cebolla picada, otros ingredientes, condimentos y aditivos autorizados.

Chorizo de entraña: Embutido elaborado con trozos de carrillera.

Chorizo de Pamplona: Embutido elaborado generalmente con carne y grasa de cerdo o de cerdo y vacuno, aunque también se podrán utilizar carnes y grasa de otros animales autorizados, sometido a un picado fino en pequeños granos perfectamente definidos, adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos e ingredientes, y opcionalmente ahumados. Presenta un aspecto externo ligeramente granulado, con presencia, o no, de flora externa y al corte, ofrece una diferenciación clara entre carne y grasa, esta con aspecto de «grano de arroz», color rojizo en la carne y más o menos anaranjado en el tocino.

Chorizo de Teror, Chorizo Palmero y Chorizo de Perro: Embutido a base de productos de cerdo, no secado, ni madurado, de textura untuosa.

Chorizo rondeño: Embutido elaborado con carne y grasa de cerdo, en tripa natural y forma de sarta y sometido a un periodo de curado-maduración de 5 a 7 días.

Chosco: Embutido de lengua, magro y lomo de cerdo.

Chuleta de Sajonia: Producto constituido por el músculo íleo espinal y adyacentes con costilla del cerdo, libre de tendones, adicionado de sal, especias naturales y otros ingredientes autorizados; caracterizado por su aroma, color y sabor y sometido a un proceso de adobo y cocción, y, habitualmente, ahumado.

Emberzao: Producto que tiene como ingredientes: tocino de cerdo, sangre, cebolla picada, pimentón, y sal, todo ello mezclado con harina de maíz. Se separa en bolas que se envuelven con hojas de berza, se ata y se cuece.

Embuchado: Intestino de cordero enrollado en forma de madeja y asado o cocido.

Fardeles: Producto elaborado a base de hígado de cerdo escaldado, al que se añade magro de cerdo además de riñones y otros, se pica y se adiciona sal, pimienta negra, perejil, pimentón y canela, en proporciones variables según gusto y costumbre, se realiza un amasado, formando porciones que son cubiertas con una parte del epiplón del cerdo (tela que recubre el aparato digestivo del cerdo).

Farinato: Embutido compuesto de pan y harina, además de grasa de cerdo y pimentón.

Fariñón: Producto elaborado a partir de tocino de cerdo, sangre, cebolla, pimentón, huevo batido, harina de maíz, sal y órgano. Embutido en intestino grueso de cerdo y cocido.

Flamenquín cordobés: Producto de forma cilíndrica elaborado a partir de un filete de lomo de cerdo, relleno de jamón curado y tocino ibérico (opcionalmente enrollado, encolado y empanado).

Figatells: Embutido a base de magro de cerdo, hígado y riñones.

Fuet: Tipo de salchichón fino de diámetro variado que presenta un color exterior blanquecino característico debido al moho o flor formada en su elaboración.

Galantina: Pasta fina de carne de aves generalmente.

Girella o Chireta: Producto elaborado a partir de vísceras de cordero cocidas (intestinos, corazón, pulmón y en algunos casos hígado) y panceta de cerdo picadas, a las que se les añade arroz y en algunos casos huevo, y se amasa condimentándolo con sal, ajo, perejil, pimienta y otras especias, embutiéndose en el estómago de cordero que se cose para su cierre y sometido a cocción.

Gordilla o Madeja: Producto fresco, condimentado o no, consistente en intestino delgado de cordero enrollado en un eje de grasa peritoneal de cordero.

Güeña: Embutido curado-madurado, elaborado con derivados del cerdo, mezclando panceta, con asaduras, picados hasta el tamaño deseado; amasado y adicionado de sal, especias (pimienta, pimentón, canela, clavo o ajo) y condimentos, para obtener la coloración y aromas característicos. Se embutirá preferiblemente en tripa natural de cordero. Se presenta en ristras de piezas de 10-15 cm y un diámetro de 20 a 24 mm.

Hamburguesa: Producto elaborado con carne picada con adición de sal, especias, condimentos u otros productos alimenticios.

Imperial de Lorca: Es una longaniza elaborada con el troceado y picado de carnes y grasas de cerdo, que incorpora condimentos, especias y fermentos, amasado y embutido en tripa natural, sometido a un proceso de maduración y desecación que le proporciona un color, olor, sabor y textura característicos.

Jamón de pato: Producto curado elaborado a partir de pechuga de pato, sazonado y condimentado.

Lacón: Producto curado-madurado obtenido a partir de las extremidades delanteras del cerdo. También puede ser elaborado con tratamiento por calor.

Lomito: Cabecero de lomo sometido a un proceso de curado-maduración.

Lomo adobado de cerdo: Producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo *longissimus dorsi* del cerdo con un solo trozo de dicha pieza, libre de tendones, sometido a la acción de la sal, adicionada o no de especias y condimentos, que puede incorporarse mediante inyección en la pieza cárnica, que le confieran un aspecto y sabor característico, con consistencia firme y compacta al tacto y forma cilíndrica más o menos regular o ligeramente aplanada.

Lomo embuchado: Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, en una pieza única, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón o curación, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración. Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras o con sus correspondientes paquetes musculares.

Lomo de Sajonia: Producto constituido por el músculo ileoespinal y adyacentes del cerdo, libre de tendones, adicionado de sal, especias naturales y otros ingredientes autorizados; caracterizado por su aroma, color y sabor y sometido a un proceso de adobo y cocción, y, habitualmente, ahumado.

Longaniza: Embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.

Longaniza de Aragón: Embutido de 20 a 70 cm de longitud total en forma de herradura, elaborado con carne de cerdo picada, condimentada, amasada, embutida en tripa de 25-40 mm de calibre y sometida a curado y maduración, que le asegura una buena estabilidad así como un color, olor, sabor y forma característicos.

Longaniza imperial: Tipo de longaniza fina de un diámetro entre 3 y 4 cm, en formato semicurvo, con flora de moho blanca.

Longaniza de Pascua: Salchichón embutido en tripa fina (menor de 25 mm) natural o envoltura artificial atada en ristras cuyos ingredientes principales son magro de cerdo, tocino de cerdo, y opcionalmente, lardeo (magro de cerdo sin separar la grasa) y carne de vacuno, condimentado con sal, pimienta y otras especias y sometido a un proceso de curado-maduración mínimo de 5 días.

Longaniza de Payés: Embutido crudo-curado madurado caracterizado por un aspecto exterior con pliegues, surcos y/o irregularidades fruto de un curado basado en un proceso fermentativo y de maduración de baja intensidad, pudiendo presentar una capa externa de moho. El aroma se caracteriza por presentar notas curadas características y con un sabor ligeramente dulce. La textura es más blanda y menos ligada en el interior, fruto de una desecación lenta y progresiva, sin la gelificación resultante de la acidificación de la carne. Sus ingredientes básicos son magros de cerdo, sal pimienta y azúcares.

Lunch: Pasta fina con trozos de magro y tocino.

Magreta: Producto esencialmente graso, obtenido de las regiones torácicas y abdominales del cerdo, integrado por el tejido graso entreverado y el tejido muscular sin piel y sometido a un proceso de adobado, cocción, horneado y enfriamiento. Puede presentarse adobada, al ajillo entre otras formas.

Mondejo: Embutido de hortalizas, de tamaño y peso muy variables compuesta fundamentalmente de verdura, huevos, grasa y tripa de oveja.

Morcilla: Embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante.

Morcilla blanca: Producto cocido, elaborado a partir de magro, panceta y lengua de cerdo, huevos, pan rallado, sal y otras especias embutidos en tripa natural o envoltura artificial.

Morcilla de calabaza: Morcilla cocida elaborada a base de tocino, calabaza cocida, cebolla cocida, sal y especias.

Morcilla de cebolla: Producto embutido y tratado por calor, elaborado básicamente por cebolla, manteca, sangre de cerdo, opcionalmente con arroz, adicionado con sal y especias. Se presentara de forma cilíndrica y lisa.

Morcilla lustre: Es un producto elaborado con sangre, y opcionalmente con bofe cocido, trozos de corazón, panceta, hierbabuena, comino y perejil.

Morcilla rondeña: Morcilla presentada en forma de herradura o sarta, caracterizada por un sabor dulzón proporcionado por comino y clavo.

Morcilla serrana: Es un producto elaborado con sangre, panceta, ajo, pimienta negra, pimentón y sal.

Morcón: Mezcla de magro escogido del cerdo con paletilla, de picado grueso, al que se le adiciona sal común, pimienta, pimentón y ajo y embutido en tripa gruesa (ciego o morcón de cerdo).

Mortadela: Pasta fina de carne de cerdo u otras especias, generalmente con trozos de tocino y especias y en algunos casos otros ingredientes como pimientos o aceitunas.

Mortadela bolonia: Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian trozos de tocino en forma de dado o cubo perfectamente definidos. De color rosado y aroma y sabor característicos.

Mortadela cordobesa: Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian pequeños trozos de tocino del tamaño aproximado de un grano de arroz a la que se añaden aceitunas sin hueso en proporción variable. De color rosado, y aroma y sabor característico.

Mortadela siciliana: Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian pequeños trozos de tocino del tamaño aproximado de un grano de arroz. De color rosado, y aroma y sabor característico.

Morteruelo: Pasta que se hace con hígado de cerdo, carne de caza menor, de aves, pan rallado y especias.

Moscancia: Producto compuesto por sangre, sebo de vacuno, cebolla, sal, pimentón, embutido en tripa natural de vacuno y cocido. Opcionalmente puede llevar ajo y sebo de cordero en lugar de vacuno.

Panceta o tocineta: Hoja de tocino entreverada con magro, con diferentes tratamientos (ahumado, salazón,...).

Pantruco: Tocino de cerdo, cebolla picada, huevo batido, harina de maíz, pimentón, ajo y perejil. Se presenta cocido en bolas.

Patatera: Embutido elaborado con grasa de cerdo, patata cocida, agua, pimentón, ajo y sal.

Perro: Embutido cocido y posteriormente curado-madurado, elaborado a partir de carne de cabeza, tocino, sangre y corteza de cerdo, a la que se añadió sal y especias como pimienta, canela y clavo. Picado convenientemente hasta obtener una masa de distribución regular, embutido en tripa natural de cerdo o ternera y atado cada 25-35 cm, dando lugar a piezas achatadas.

Relleno de Huéscar: Embutido a base de carne de cerdo, pollo, jamón curado, huevos cocidos, pan, ajo y perejil.

Roulada: Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de tocino.

Sabadeña: Embutido elaborado con una parte de vísceras crudas o cocidas sometidos a un corto proceso de curado-maduración.

Sabadiego o chorizo sabadiego: Embutido crudo-curado ahumado, hecho a base de carne de cerdo o vacuno o una mezcla de ambas, cebolla y sangre.

Salami: Mezcla de carnes, tocino o grasa, finamente picada, salpicado de manchitas rojas y blancas, estas inferiores a 3 mm, embutida, curada-madurada y opcionalmente ahumada en forma de vela, más o menos regular u ovalada, cuyo aspecto externo será más o menos liso y presentación al corte diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

Salchicha: Embutido elaborado a base de carne picada con forma alargada y cilíndrica.

Salchichón de Málaga: Producto embutido elaborado con una mezcla de carnes picadas o troceadas, de cerdo, o de cerdo y vacuno, y tocino y grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y condimentos, amasada y embutido en tripas naturales de calibre superior a 30 mm y forma más o menos curvada y sometido a un corto periodo de curado-madurado que le confiere sus características de textura, sabor y aroma.

Salchichón de ajo/al ajillo: Producto cocido elaborado con mezcla de carne y tocino en el que se diferencian claramente trozos de tocino de pequeño tamaño, con adición de especias y ajo como elemento caracterizante.

Secallones, somalles, petadors: Embutidos curado-madurados de pequeño calibre, y duración del curado-maduración inferior a 30 días.

Sevillana: Producto elaborado con carne, aceitunas, pimiento, especias y otros ingredientes y aditivos autorizados, a los que se les somete a un proceso de picado, envasado y cocción, estando caracterizado por su aspecto, color, aroma y sabor característico.

Torteta: Producto en cuya elaboración se utiliza la sangre del cerdo, a la que se añade harina, manteca de cerdo, pan, almendras, avellanas, piñones y otros, se procede a un amasado y posterior moldeado en partes de tamaño variable, y sometidas a posterior tratamiento de cocción.

Zarajos: Intestino de cordero lechal marinado y enmajeado alrededor de un sarmiento o similar.