

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**25913** ORDEN de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para el lomo adobado de cerdo.

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 acuerdos 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 el lomo adobado de cerdo 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 mes de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y a los seis meses en cuanto al etiquetado. 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. muchos años.  
Madrid, 5 de noviembre de 1981.

RODRIGUEZ INCIARTE

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

### ANEJO

Norma de calidad para el lomo adobado de cerdo

#### 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Lomo adobado de cerdo.

#### 2. OBJETO DE LA NORMA

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los lomos adobados de cerdo para su adecuada comercialización en el mercado interior.

#### 3. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplicará a todos los productos comercializados en el territorio nacional que se han elaborado con el paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsi» del cerdo, adobado, sin haber sufrido tratamiento por calor alguno que haga coagular total o parcialmente las proteínas.

#### 4. DEFINICION DEL PRODUCTO

Es el producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsi» del cerdo, o 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 le confieran un aspecto y sabor característico, siendo posteriormente protegido por un envoltente autorizado.

#### 5. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

##### 5.1. Características organolépticas.

5.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto.

5.1.2. Forma: Cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada.

5.1.3. Calibre y longitud: variables.

5.1.4. Aspecto del corte: Homógeno, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculos unidos.

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

##### 5.2. Ingredientes.

5.2.1. Materias primas: Paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsi» del cerdo en una sola pieza.

##### 5.2.2. Condimentos y especias:

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

5.3. Relación humedad/proteína: La máxima autorizada será de cuatro (4,00).

##### 5.4. Aditivos.

Queda prohibido la utilización de fosfatos añadidos, féculas, carragenatos, alginatos agar-agar o similares, proteínas extrañas, aromas y saborizantes artificiales, colorantes y glutamatos.

El Ministerio de Trabajo y Sanidad y Seguridad Social dictará, por Resolución, la lista positiva de aditivos, aplicable a la presente norma.

Cuando razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen, el citado Ministerio podrá variar, mediante Resolución, las listas positivas indicadas.

#### 4. CLASIFICACION

Este producto se considera calidad extra y deberá llevar un círculo color rojo de acuerdo con la norma genérica de calidad.

**25914** ORDEN de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor.

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 los 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.

RODRIGUEZ 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. AMBITO DE APLICACION

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. DEFINICION 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 COMPOSICION 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 y 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. Flora microbiana.

Las especificaciones microbiológicas que deben cumplir los productos cárnicos tratados por el calor se aprobarán por Resolución del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

#### 6. ADITIVOS AUTORIZADOS

El Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social dictará, por Resolución, la lista positiva de aditivos aplicable a la presente norma genérica, así como a la de los productos específicos que se vayan dictando.

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

#### 7. CONTAMINANTES

La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberá sobrepasar los contenidos en la legislación vigente y, en su defecto, los contenidos en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

#### 8. CLASIFICACION

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 adicione 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 adicione 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: Está 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

9.1. Sobre el peso neto declarado se admitirán las siguientes tolerancias máximas por unidad:

	Porcentajes
Envases de peso neto hasta 100 gramos	± 7
Envases de peso neto comprendido entre 100 y 500 gramos	± 5
Envases de peso neto comprendido entre 500 y 1.000 gramos	± 3
Envases de peso neto comprendido entre 1.000 y 2.000 gramos	± 2
Envases de peso neto superior a 2.000 gramos	± 1

Siempre que los porcentajes de tolerancia obedezcan a errores y sin que sea, por tanto, una constante admitida en todas las unidades de una partida.

10 HIGIENE

10.1. Las materias cárnicas empleadas procederán de animales que han sido sometidos a la inspección veterinaria ante y postmortem, y solamente postmortem en caso de la caza, así como en su ulterior manipulación, de tal modo que queden garantizadas las disposiciones sanitarias en vigor.

10.2. Los condimentos, especias y aditivos deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para evitar contaminaciones en el producto a que van destinados. Se almacenarán en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación.

10.3. El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante el examen y análisis oportunos o por certificaciones o registros sanitarios correspondientes aportados por el proveedor. Respecto a los contaminantes y residuos de pesticidas, la industria será responsable cuando la contaminación se haya producido durante el proceso de fabricación.

10.4. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración y productos elaborados serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales.

10.5. Se mantendrán las condiciones higiénico-sanitarias necesarias del personal, máquinas y utensilios, según especifica la legislación vigente, para evitar contaminaciones que puedan producir intoxicaciones por el consumo del producto acabado.

10.6. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de utensilios y maquinaria que estén en contacto con los productos será potable desde los puntos de vista físico, químico y bacteriológico.

10.7. La sal deberá cumplir lo que dispone el Decreto 704/1978, de 5 de marzo.

10.8. El personal que se encuentre relacionado con la elaboración del producto, en cualquiera de sus fases, deberá cumplir los requisitos que se expresan en el capítulo VIII del Código Alimentario.

10.9. En los almacenes todos los lotes estarán identificados, debiendo figurar en esta identificación, en la forma que se estime más apropiada, la fecha de fabricación y el número del lote, en su caso.

10.10. El almacenamiento y transporte de las materias primas y del producto terminado se efectuará de forma que evite su deterioro o contaminación, debiéndose cumplir lo establecido en el capítulo VI del Código Alimentario Español.

10.11. El material de envase y embalaje utilizado deberá estar fabricado con materias primas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, cumplimentándose todo lo dispuesto en el capítulo IV, sección primera, del Código Alimentario Español.

Los embalajes se diseñarán de tal forma que protejan efectivamente al producto de las agresiones ambientales durante el transporte.

10.12. Se comercializará el producto acabado con los requisitos higiénicos necesarios, de acuerdo con las disposiciones específicas de la legislación vigente.

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) Nombre del producto.
- b) Nombre o razón social y domicilio de la Entidad productora, en su caso marca registrada, así como el número de registro en el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, incluso aunque el producto sea comercializado bajo la marca de un distribuidor.
- c) Peso neto, expresado en unidades del sistema métrico decimal, excepto para aquellos productos con tripa transpirable en los 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) En los productos de importación figurará el nombre del fabricante, país de origen y de procedencia, razón social y domicilio del importador. Deberá figurar además el número de expediente por el cual el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social tiene homologado dicho fabricante, no permitiéndose el despacho en la Aduana del producto sin estos requisitos.

e) Relación de ingredientes y aditivos en orden decreciente de proporciones, con excepción del agua.

Los aditivos se relacionarán individualmente o haciendo referencia al grupo de acción al que pertenecen.

f) Fecha de fabricación, en la cual será obligatoria la indicación de día, mes y año correspondiente. Cada uno de estos datos se expresará mediante dos dígitos, y en la del año la cifra será las dos últimas cifras del mismo. El orden de los dígitos referenciados será el siguiente: día, mes, año. Se recomienda que entre cada pareja de dígitos exista al menos un espacio de la anchura de un dígito. En productos de venta previo fraccionamiento la fecha constará en el embalaje obligatoriamente, y se recomienda que también figure en el envase, envuelta o etiqueta colgante.

g) 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.

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 comprendido 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 BOE», seguida de la fecha de su publicación, lo que pondrá en evidencia su sometimiento a esta norma genérica.

i) Se indicará el periodo de duración, mínima de los diferentes productos con la siguiente leyenda: «Consumir preferentemente antes de...».

j) Se indicarán las circunstancias de manejo y conservación del producto —si procede—, tales como «conservación en frío», etcétera.

k) En los establecimientos minoristas y para aquellos productos destinados a detallarse en trozos, lonchas, porciones, etcétera, el etiquetado permanecerá en la pieza matriz hasta que finalice el despacho de ésta.

l) Toda la información que se indica en los apartados anteriores tendrá una altura de letra, que será la siguiente:

Mayor dimensión envase o producto	Mínima altura de letra, en general	Altura mínima de letra para la relación de ingredientes
	Milímetros	Milímetros
Hasta 40 centímetros.	2	1
Más de 40 centímetros.	3	1

El tamaño de las letras que indiquen el nombre del producto será al menos el doble del indicado en la primera columna del cuadro anterior.

m) Rotulado. En el embalaje se hará constar de manera obligatoria:

- Nombre o razón social y domicilio de la Entidad productora y, en su caso, marca registrada.
- Número de Registro en el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

- Nombre del producto.
- En los productos de importación figurará el nombre del fabricante, país de origen y de procedencia y razón social y domicilio del importador.
- Fecha de caducidad.
- Se indicarán las circunstancias de manejo y conservación del producto, si procede, tales como conservación en frío, etcétera.

**25515** ORDEN de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para los fiambres de lomo.

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 acuerdos 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. LL.  
Madrid, 5 de noviembre de 1981.

RODRIGUEZ 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

Fambre 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. AMBITO DE APLICACION

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 dorsi» del cerdo, que haya sufrido tratamiento térmico que coagule total o parcialmente las proteínas cárnicas.

##### 4. DEFINICION DEL PRODUCTO

El fambre de lomo es el producto elaborado con el paquete muscular o parte del paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsi» 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 envoltentes autorizados y etiquetado.

##### 5. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION 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 envoltente.

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 dorsi» del cerdo en una sola pieza.

###### 5.2.2. Condimentos y especias.

— Sal.

— Condimentos naturales y/o sus extractos.

— Especias naturales y/o sus extractos.

— Azúcares y miel.

##### 5.3. Relación humedad/proteína.

La relación humedad/proteína máxima autorizada será de 4,80 (cuatro con sesenta).

##### 5.4. Aditivos.

El Ministerio de Trabajo y Sanidad y Seguridad Social dictará, por Resolución, la lista positiva de aditivos aplicable a la presente norma. Cuando razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen, el citado Ministerio podrá variar, mediante Resolución, las listas positivas indicadas.

#### 6. CLASIFICACION

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 registrarán 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 «fambre 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.

## MINISTERIO DEL INTERIOR

**25516** ORDEN de 2 de noviembre de 1981 por la que se aprueba el Plan de actuación para los posibles casos de accidentes en el transporte de mercancías peligrosas.

Excelentísimos señores:

En el artículo 14 del Real Decreto 1990/1979, de 29 de junio, por el que se aprueba un nuevo texto del Reglamento Nacional de Mercancías Peligrosas por Carretera (FPC) y se dictan normas complementarias al mismo, se estableció que se elaboraría un «Plan de actuación para los posibles casos de accidentes en el transporte de mercancías peligrosas».

El Plan de referencia ha sido elaborado por un grupo de trabajo constituido en su día con la participación de funcionarios dependientes de la Dirección General de Protección Civil y del Instituto de Estudios de Transportes y Comunicaciones, con la intervención de Entidades colaboradoras de éste.

Por ello, conviene proceder a la aprobación del mencionado Plan, con el fin de otorgar validez al mismo y proceder a la difusión de su contenido entre las autoridades, Corporaciones y Servicios que se determinan en el artículo citado, así como entre las Entidades que deben colaborar en su aplicación.

En su virtud, este Ministerio, con el acuerdo de la Comisión Nacional de Protección Civil adoptado en su reunión de 25 de septiembre pasado, ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se aprueba el «Plan de actuación para los posibles casos de accidentes en el transporte de mercancías peligrosas por carretera», cuyo texto fue informado favorablemente por la Comisión Nacional de Protección Civil en su reunión del día 25 de septiembre pasado y que se publica como anexo a la presente Orden.

Segundo.—Por la Dirección General de Protección Civil, con la colaboración, en su caso, del Instituto de Estudios de Transportes y Comunicaciones, se procederá a la edición y distribución del mencionado Plan entre las autoridades, Organismos, Servicios y Corporaciones a que se refiere el artículo 14 del Real Decreto 1990/1979, de 29 de junio, por el que se aprueba un nuevo texto del Reglamento Nacional de Transporte de Mercancías Peligrosas por Carretera (TPC), y se dictan normas complementarias al mismo, así como a cualquier Entidad pública o privada que deba intervenir o que pueda colaborar en su aplicación.

Tercero.—El contenido del Plan, como documento que determina las previsiones mínimas que se consideran necesarias para la aplicación de medidas de intervención operativa en el control