



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

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

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 268, de 9 de noviembre de 1981
Referencia: BOE-A-1981-25913

TEXTO CONSOLIDADO

Última modificación: 18 de junio de 2014

Norma derogada por la disposición derogatoria del Real Decreto 474/2014, de 13 de junio. [Ref. BOE-A-2014-6435](#).

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, reunida la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los 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.

RODRÍGUEZ INCIARTE

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

ANEJO

Norma de calidad para 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. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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 dorsii» del cerdo, adobado, sin haber sufrido tratamiento por calor alguno que haga coagular total o parcialmente las proteínas.

4. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo «longissimus dorsii» 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 COMPOSICIÓN Y CALIDAD

5.1 Características organolépticas.

5.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto.

5.1.2. Forma: cilíndrica, mas o menos regular o ligeramente aplanada.

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 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 dorsii» del cerdo en una sola pieza.

5.2.2. Condimentos y especias:

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

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

5.4. **(Derogado)**.

6. CLASIFICACIÓN

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

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