

Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.
Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Primero.-Se modifican los apartados 5.1.3, 5.2, 5.3, 6 y 9 que figuran en la disposición primera de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de julio de 1983 por la que se aprueba la Norma de Calidad para patata de consumo destinada al mercado interior.

La nueva redacción de los apartados modificados figura en el anexo de esta Orden.

Se suprime el anexo correspondiente a la Orden citada anteriormente.

Segundo.-La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.

Madrid, 29 de octubre de 1986.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

ANEJO

Modificaciones a la Norma de Calidad para patata de consumo destinada al mercado interior

Los apartados modificados total o parcialmente y su nueva redacción son los siguientes:

«5.1.3 Ser de una de las variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

5.2 Patata de calidad.-Lo constituirán aquellos lotes de patata de una cualquiera de las variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero y con un calibre comprendido entre 40 y 80 milímetros.

Se admitirá también la comercialización de lotes homogéneos de patata de calidad con calibres comprendidos entre 30 y 40 milímetros.

5.3 Patata común.-Lo constituirán aquellos lotes de patatas de variedades no inscritas en el Registro de Variedades Comerciales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero y cuya comercialización con destino al consumo humano no esté prohibida. También se incluirán en este grupo aquellos lotes de patatas de variedades que, aun perteneciendo al grupo de calidad, no reúnan las condiciones específicas del mismo. Su calibre no debe ser inferior a 40 milímetros.

No obstante, dadas las especiales características de la producción y el consumo de patata en las islas Canarias, se admite en este mercado la comercialización de patatas de variedades autóctonas con calibre mínimo de 30 milímetros.»

«6. *Varietades*.-Las únicas variedades de patata de calidad que podrán comercializarse bajo esta denominación son las inscritas en el Registro de Variedades Comerciales del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

Aquellas variedades de patata que no estén inscritas en el citado Registro podrán comercializarse, pero exclusivamente bajo la denominación de "patata común".»

«9. *Etiquetado*.-Cada envase llevará obligatoriamente, expresas, al menos, en la lengua oficial del Estado, las siguientes especificaciones, ya sea impresas en el mismo o en una etiqueta firmemente unida a él o en su interior, manteniéndose bien visible y legible desde el exterior:

Nombre o razón social o denominación del envasador o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros, y en todo caso, su domicilio.

Número de Registro de la Empresa.

La inscripción "patata de consumo" impresa en color negro. Si se ha optado por la inscripción en el envase, si éste es de 50 o 25 kilogramos, el trazo de las letras utilizadas tendrá un grosor de un centímetro y los caracteres una altura de 10 centímetros. En los envases de 10, 15 y 20 kilogramos, las dimensiones serán, respectivamente, 0,5 y 5 centímetros, y en los envases de 5 kilogramos y menores, las dimensiones serán, respectivamente, 0,2 y 2 centímetros.

Si se opta por la inscripción en etiqueta, el trazo de las letras "patata de consumo" deberá tener unas dimensiones, al menos, el 50 por 100 superior a las del resto de los caracteres que deben figurar en la misma.

Grupo (primor, calidad o común).

Variedad.

Origen.

Calibre (en su caso).

Contenido neto.

Fecha de envasado, que se expresará mediante la leyenda "Fecha de envasado", seguida del día, mes y año. La fecha se indicará de la siguiente forma:

El día, con la cifra o las cifras correspondientes.

El mes, con su nombre o las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 0 al 12) que correspondan.

El año, con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

Las indicaciones antedichas estarán separadas una de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc., salvo cuando el mes se exprese con letras.

La impresión, ya sea sobre el propio envase o sobre etiqueta, se hará sobre un recuadro de dimensiones mínimas 12 por 7 centímetros.

Cuando se trate de etiquetas que vayan firmemente unidas en el exterior en los envases de 5 kilogramos y menores, las dimensiones mínimas de las mismas se fijan en 5,5 por 3,5 centímetros, debiendo ser los caracteres mínimos de impresión de 2 milímetros de altura, excepto para los datos fundamentales de variedad, fecha de envasado y contenido neto, que serán de 5 milímetros.

Las etiquetas serán de los siguientes colores:

Azul, para primor.

Rojo, para calidad.

Blanco, para común.

Quedan prohibidas todas las indicaciones que puedan inducir a confusión o error al consumidor.»

29370 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.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1042/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para el tocino salado y la panceta curada destinados al mercado interior, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo único.-Se aprueba la norma de calidad para el tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior, que figuran respectivamente en los anexos 1 y 2 de esta Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.-La toma de muestras así como las determinaciones analíticas se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales de análisis vigentes.

Segunda.-De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español, a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.

Madrid, 29 de octubre de 1986.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO 1**Norma de calidad para el tocino salado destinado al mercado interior**

1. *Nombre de la norma.*—Norma de calidad para el tocino salado.

2. *Objeto de la norma.*—La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad y presentación que debe reunir el tocino salado para su adecuada comercialización y consumo en el mercado interior.

3. *Ambito de aplicación.*—La presente norma se aplicará al tocino salado comercializado en el mercado interior.

4. *Definición del producto.*—Se entiende por tocino, el derivado cárneo constituido por el tejido subcutáneo con o sin piel, obtenido por despiece de la canal del cerdo.

5. *Descripción del proceso de elaboración.*—Una vez obtenido el tocino se somete a salazón seca y opcionalmente a condimentación.

6. *Clasificación.*—Según su procedencia anatómica el tocino se denominará:

6.1 Tocino de lomo: Es el tocino obtenido de la región dorso-lumbar.

6.2 Tocino de panceta: Es el tocino entreverado obtenido de la región ventral.

6.3 Tocino de papada: Es el tocino obtenido de la región del cuello y músculos inferiores del mismo.

6.4 Hoja de tocino: Es el tocino obtenido de las regiones dorso-lumbar, costal y ventral en una sola pieza.

7. *Factores de composición y calidad:*

7.1 Características organolépticas:

7.1.1 Consistencia: Variable.

7.1.2 Forma: En función de la procedencia anatómica definida en el apartado 6 de la norma.

7.1.3 Espesor: Variable.

7.1.4 Color: Blanco, blanco rosáceo o blanco amarillento.

7.1.5 Olor y sabor: Característicos.

7.2 *Ingredientes:*

7.2.1 Materia prima esencial: Tocino.

7.2.2 Materias primas complementarias que en ambos casos cumplen con la legislación vigente:

7.2.2.1 Sal.

7.2.2.2 Pimentón y especias en el caso de presentarse condimentado.

8. *Aditivos.*—No se permite ningún aditivo.

9. *Contaminantes.*—Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los límites contenidos en la legislación vigente y en su defecto los contenidos en las normas internacionales aceptadas por el Estado español.

10. *Categorización comercial.*—No se establecen categorías comerciales para el tocino salado y solamente podrá indicarse su procedencia en caso de haberse obtenido de canales de cerdos del tronco ibérico.

11. *Higiene:*

11.1 La materia prima empleada procederá de animales que han sido sometidos a la inspección veterinaria ante y posmortem, así como en su posterior manipulación, de tal modo que queden garantizadas las disposiciones sanitarias en vigor.

11.2 Los condimentos y especias 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 la contaminación y/o alteración.

11.3 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones en el momento de su recepción o de su uso, mediante el examen y análisis oportunos, o mediante certificaciones aportadas por el proveedor.

12. *Etiquetado.*—Las piezas de tocino deberán ir identificadas con el número de Registro Sanitario de la industria elaboradora, con el sistema elegido por la propia industria.

En la venta al detalle se conservarán los datos de identificación anteriormente citado hasta el total despacho del producto.

ANEJO 2**Norma de calidad para la panceta curada destinada al mercado interior**

1. *Nombre de la norma.*—Norma de calidad para la panceta curada.

2. *Objeto de la norma.*—La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad y presentación que debe reunir la panceta curada para su adecuada comercialización y consumo en el mercado interior.

3. *Ambito de aplicación.*—La presente norma se aplicará a todas las pancetas curadas comercializadas en el mercado interior.

4. *Definición del producto.*—Se entiende por panceta curada el producto cárneo esencialmente graso, obtenido de las regiones torácicas y abdominales del cerdo, integrado por la piel o no, el tejido graso entreverado y el tejido muscular, que ha sufrido un proceso de salado y maduración y opcionalmente ahumado.

El producto podrá presentarse con las partes de las costillas y restos cartilaginosos correspondientes.

4.1 *Delimitación topográfica:* La panceta se encuentra delimitada por los siguientes cortes:

La parte superior se limita por un corte paralelo al raquis a 10-12 centímetros del mismo, según tamaño del cerdo.

La parte posterior por un corte perpendicular al raquis entre la penúltima y la última vértebras lumbares.

La parte anterior por la sección entre la cuarta y quinta o la quinta y sexta costillas, dependiendo del tipo de cerdo.

La parte inferior delimitada por un corte paralelo a la línea blanca que elimine las mamas.

5. *Descripción del proceso de fabricación.*—Una vez obtenida la panceta en el despiece y refrigerada se somete a salazón seca o húmeda y posteriormente al secado y curado, y opcionalmente al ahumado.

6. *Factores esenciales de composición y calidad:*

6.1 Características organolépticas:

6.1.1 Consistencia: Firme y compacta.

6.1.2 Forma, espesor y longitud: Variables.

6.1.3 Color, olor y sabor: Característicos.

6.2 *Ingredientes:*

6.2.1 Materia prima esencial: Panceta.

6.2.2 Materias primas complementarias que cumplan la legislación vigente:

6.2.2.1 Sal, siendo el contenido máximo de sal en el producto terminado inferior al 4 por 100.

6.2.2.2 Pimentón.

6.2.2.3 Especias.

7. *Aditivos autorizados.*—Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo. Dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación, atendiendo a razones de salud pública

7.1 Nitrificantes:

E-250. Nitrito de sodio, 125 ppm (1).

E-251. Nitroato sódico, 200 ppm (1).

E-252. Nitroato potásico, 200 ppm (1).

7.2 Antioxidantes:

E-300. Ácido L-ascórbico, 300 ppm.

E-331. L-ascorbato sódico, 300 ppm.

7.3 Aromatizantes:

Aromas naturales, B.P.F.

Aromas artificiales (listas positivas), B.P.F.

Extracto de humo natural, B.P.F.

8. *Contaminantes.*—Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar las contenidas en la legislación vigente y, en su defecto, en las normas internacionales aceptadas por el Estado Español.

9. *Categorización comercial.*—No se establecen categorías comerciales para la panceta curada.

10. *Higiene.*

10.1 Las materias cárnicas empleadas procederán de animales que han sido sometidas a la inspección veterinaria ante y posmortem, así como en su posterior manipulación, de tal modo que queden garantizadas las descripciones sanitarias en vigor.

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

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 250 ppm.

10.3 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones en el momento de su recepción o de su uso mediante el examen y análisis oportunos, o mediante certificaciones aportadas por el proveedor.

11. *Etiquetado.*—La información del etiquetado de las pancetas que vayan destinadas al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

11.1 Denominación del producto: El producto se denominará «Panceta curada». Si ha sido sometida a la acción del humo se denominará «Panceta curada ahumada».

11.2 Lista de ingredientes: Irá precedida del título «Ingredientes» y se mencionarán por su nombre específico en orden decreciente de sus pesos. Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenezcan, seguido de su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente asignado por la Dirección General de Salud Pública.

11.3 Contenido neto: Se declarará utilizando como unidades de medida el gramo y el kilogramo.

La declaración del contenido neto solamente será obligatoria para las pancetas envasadas.

La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente Reglamentación, se deberá ajustar a los establecido en la legislación vigente.

11.4 Marcado de fechas: Se indicará la fecha de duración mínima mediante la expresión «Consumir preferentemente antes de» seguida del día y el mes en dicho orden.

El día se indicará con la cifra o cifras correspondientes y el mes con su nombre o las tres primeras letras del nombre.

11.5 Instrucciones para su conservación: En el etiquetado se indicará las instrucciones para la conservación del producto, si de su cumplimiento dependiera la validez de la fecha mencionada.

11.6 Identificación de la Empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación y la dirección del fabricante o de un vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea, o del importador en el caso de países terceros.

Se hará constar igualmente el número de Registro Sanitario de la Empresa y los demás registros administrativos que exijan para el etiquetado las disposiciones vigentes de igual o superior rango.

11.7 Identificación del lote de fabricación: Todas las pancetas curadas envasadas deberán llevar en su etiquetado una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a disposición del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

11.8 Rotulación: La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases (para las envasadas).

Nombre o razón social o denominación de la Empresa.

Instrucciones para la conservación caso de ser necesario.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

11.9 País de origen: Las pancetas curadas importadas, además de cumplir lo establecido en la presente norma referente al etiquetado y rotulación, a excepción del apartado 11.7, deberán hacer constar en el etiquetado y rotulación el país de origen, salvo las procedentes de los países pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

29371 *ORDEN de 29 de octubre de 1986 por la que se aprueba la norma de calidad para tripas naturales con destino al mercado interior.*

De conformidad 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, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente Orden por la que se aprueba la norma de calidad para las tripas naturales con destino al mercado interior.

En su virtud, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministros de Economía y

Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno dispone:

Artículo único.—Se aprueba la norma de calidad para las tripas naturales que figura en el anexo único de esta Orden.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, y disposiciones concordantes, los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones y, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las corporaciones Locales.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado Español al año de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.

Madrid, 29 de octubre de 1986.

ZAPATERO GOMEZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo.

ANEXO UNICO

Norma de calidad para las tripas naturales destinadas al mercado interior

1. *Nombre de la norma.*—Norma general de calidad para tripas naturales.

2. *Objeto de la norma.*—La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que deben reunir las tripas naturales para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. *Ambito de aplicación.*—La presente norma se aplicará a todas las tripas naturales destinadas a uso alimentario, excluyéndose las destinadas al consumo directo de boca y a usos no alimentarios.

4. *Definición del producto.*—Se entiende por tripas naturales las obtenidas de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y equina y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios. Procederán de animales sanos, sacrificados bajo control sanitario y estarán elaboradas en industrias autorizadas para este fin.

5. *Descripción del proceso de preparación.*—La recogida de las tripas naturales se efectuará directamente de los animales sacrificados sin entrar en contacto con el suelo. En el propio centro de sacrificio se realizarán las operaciones de «estirado», vaciado de su contenido digestivo y lavado a presión hasta dejarlas limpias.

Tras estas operaciones previas, en los talleres o industrias se efectuarán las de:

Descarnado.

Vuelta (excepto en tripas estrechas de ovino, caprino y porcino y en esófagos y vejigas).

Raspado. En todas las tripas naturales se eliminará la mucosa intestinal mediante raspado, excepto en los intestinos de porcino en el caso de que la mucosa vaya por el exterior.

Calibrado, en su caso.

Madejado.

6. Clasificación de las tripas naturales.

6.1 Por su especie de procedencia se clasificarán en:

- 6.1.1 Tripas de ganado bovino.
- 6.1.2 Tripas de ganado ovino.
- 6.1.3 Tripas de ganado caprino.
- 6.1.4 Tripas de ganado porcino.
- 6.1.5 Tripas de ganado equino.

6.2 Por su procedencia anatómica se clasificarán en:

6.2.1 Tripas procedentes del intestino delgado o «tripas estrechas». De calibres y longitudes variables según especie, edad del animal y tramo del intestino delgado a que pertenecen (duodeno, yeyuno o ileon).

6.2.2 Tripas procedentes del intestino grueso o «tripas anchas». De calibres y longitudes variables según especie, edad del animal y tramo del intestino grueso a que pertenecen (ciegos o «tripos» en bovino y ovino o «morcón» en porcino, colon o «rosca» o «rizo» y recto o «cular»).