

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.

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 marcado 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

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 fines 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.

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 pasteurización, 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, las pastas cárnicas como las mortadelas, galantinas, chóped, 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 tocineta 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.

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.

Pertenecen 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

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.

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.

Pertenecen 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.

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 adicionen 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.

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:

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.

DISPOSICIONES ADICIONALES

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.

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
cocido. 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	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1

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.

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

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 dorsii 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,

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 especies, 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 añadido 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.