

Artículo quinto.

El Gabinete del Ministro Secretario del Gobierno, creado por el Real Decreto quinientos noventa y seis/mil novecientos setenta y siete, de uno de abril, y estructurado por el Real Decreto mil trescientos dos/mil novecientos setenta y siete, de diez de junio, se denominará en lo sucesivo Oficina de Coordinación del Ministerio de la Presidencia.

Artículo sexto.

Por el Ministerio de Hacienda se efectuarán las transferencias de crédito precisas y, en su caso, la habilitación de créditos indispensables para dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Artículo séptimo.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a once de julio de mil novecientos setenta y siete.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
JOSE MANUEL OTERO NOVAS

15811

ORDEN de 21 de junio de 1977 por la que se aprueban las Normas de Calidad para chorizo, salchichón y lomo embuchado.

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, como medio para conseguir una mayor transparencia del mercado, a fin de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, garantizar al consumidor la calidad de lo que adquiere y orientar la producción por cauces cualitativos, parece oportuno dictar las presentes Normas de Calidad, aprobadas por 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 Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero. Se aprueban las Normas de Calidad para chorizo, salchichón y lomo embuchado recogidas, respectivamente, en los anejos 1, 2 y 3 de esta Orden.

Segundo. La presente Orden entrará en vigor al año de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado». A estos efectos las industrias elaboradoras adaptarán sus procesos de fabricación de forma que todos los productos comercializados cumplan con los requisitos de las Normas desde el momento de su entrada en vigor.

Tercero. 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 la Gobernación, de Agricultura y de Comercio 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.

Cuarto. Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula.

Lo que comunico a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 21 de junio de 1977.

OSORIO

Excmos. Sres. Ministros de la Gobernación, de Comercio y de Agricultura.

ANEJO 1**Norma de calidad para el chorizo****1. Nombre del producto.**

Chorizo.

2. Objeto de la Norma.

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los chorizos para su adecuada comercialización.

3. Ambito de aplicación.

La presente Norma se aplicará al producto que reúna todos y cada uno de los requisitos especificados, elaborado y/o comercializado en el territorio nacional.

4. Definición del producto.

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionadas con sal, pimentón, especias y aditivos autorizados, amasadas y embutidas en tripas naturales o artificiales autorizadas, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja, propia de las oleorresinas pigmentantes del pimiento y por su olor y sabor característicos.

5. Descripción del proceso de fabricación.

La fabricación del chorizo sigue, en líneas generales, el siguiente proceso:

- 5.1. Troceado o picado de carnes y tocino.
- 5.2. Adición de condimentos, especias y aditivos autorizados.
- 5.3. Mezclado y amasado.
- 5.4. Premaduración de la pasta o masa.
- 5.5. Embutición de la pasta.
- 5.6. Atado o grapado y pinchado.
- 5.7. Maduración y desecación (curado) del embutido con o sin proceso de ahumado natural.
- 5.8. Etiquetado o envuelta.
- 5.9. Envasado.

6. Factores esenciales de composición y calidad.**6.1. Características organolépticas.**

- 6.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto y susceptible de partirse, a temperatura entre 12° y 20° C, en rodajas de 3 milímetros sin desunirse las carnes y el tocino.
- 6.1.2. Forma: Cilíndrica, más o menos regular, presentándose en vea, sarta (herradura), ristra (achorizados unidos), achorizados separados en unidades, en U, etc., de longitud variable.
- 6.1.3. Calibre: Variará entre 18 y 100 mm. de diámetro. Cuando sea menor de 22 mm. se denominará «chistorra».
- 6.1.4. Color exterior: Rojo oscuro, pudiendo estar recubierto de flora externa propia del producto.
- 6.1.5. Aspecto externo: Ligeramente rugoso por adaptación de la tripa a la pasta durante su proceso de curación. Nunca deberá estar separada la tripa de la pasta.
- 6.1.6. Aspecto al corte: Homogéneo, liso y bien ligado, la carne de color rojo, sin coloraciones anormales, tocino y grasa de color blanco rosáceo, sin coloraciones amarillentas que denoten oxidación. Diferenciación neta entre carnes y tocino o grasa.
- 6.1.7. Olor: Característico.
- 6.1.8. Sabor: Característico.

6.2. Materias Primas.

- 6.2.1. Carne de cerdo.
- 6.2.2. Lardeo de cerdo.
- 6.2.3. Carne de vacuno.
- 6.2.4. Tocino.
- 6.2.5. Grasa de cerdo.
- 6.2.6. Tripas naturales o artificiales autorizadas.

6.3. Condimentos y especias.

- 6.3.1. Sal.
- 6.3.2. Pimentón, pimiento y/o sus oleorresinas.
- 6.3.3. Ajo.
- 6.3.4. Pimienta blanca y/o negra.
- 6.3.5. Orégano.
- 6.3.6. Nuez moscada.
- 6.3.7. Otras especias.

6.4. Flora microbiana: En su control bacteriológico, cualquiera que sea su calidad, no se podrán sobrepasar los siguientes límites:

- Salmonellas: Ausencia en 25 g.
- Estafilococos, fosfatasa, DNAsa, dehidrasa negativo: Número por gramo inferior a cien.
- Escherichia coli: Número por gramo inferior a cien.
- Clostridium sulfito reductores: Número por gramo inferior a cien.

7. *Aditivos alimentarios.*

	Dosis máxima en el producto curado del 45 por 100 de humedad
7.1. Nitrato sódico y/o potásico	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.
7.2. Nitrito sódico y/o potásico	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.
7.3. Leche en polvo	Sujeta a los límites de azúcares (7.4) y proteínas añadidas (7.15).
7.4. Azúcares	4 por 100, incluida la lactosa.
7.5. Ácido sórbico y sus sales	1 g/kg. expresado en ácido sórbico.
7.6. Gluco-delta-lactona	500 mg/kg.
7.7. Dextrina	1,5 por 100.
7.8. Ácido ascórbico y sus sales	500 mg/kg. expresado en ácido ascórbico.
7.9. Fosfatos y polifosfatos añadidos	2.000 mg/kg. expresado en P ₂ O ₅
7.10. Citrato sódico	Limitado por la correcta práctica de fabricación.
7.11. Fermentos lácticos	En las dosis autorizadas por la Dirección General de Sanidad.
7.12. Sustancias aromatizantes y coadyuvantes del sabor	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.
7.13. Colorantes naturales o artificiales	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.
7.14. Caseínatos y/o proteínas vegetales purificadas	Puro 1. ^a 1,0 por 100. Puro 2. ^a 1,5 por 100. Mezcla extra 2,0 por 100. Mezcla 2. ^a 2,5 por 100. Mezcla 3. ^a 3,0 por 100.

No obstante, la Dirección General de Sanidad podrá modificar esta lista de aditivos alimentarios y sus dosis por resolución, cuando razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen, previo informe de la Comisión Especializada de Normalización del FORPPA.

8. *Contaminantes.*

Las tolerancias de residuos de pesticidas y otros productos contaminantes en las materias primas, especias, condimentos y aditivos, no deberán sobrepasar los límites permitidos en la legislación vigente.

9. *Higiene.*

9.1. Las materias primas empleadas procederán de animales que hayan sido sometidos a la inspección veterinaria ante y post mortem, así como en su ulterior manipulación, de tal modo que queden garantizadas las disposiciones sanitarias en vigor.

9.2. Los condimentos, especias y aditivos deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para evitar contaminaciones en el producto. Se deberán almacenar en condiciones tales que se evite su alteración o contaminación.

9.3. Las tripas naturales o artificiales estarán perfectamente limpias y exentas de cualquier alteración.

9.4. Se mantendrán las condiciones necesarias higiénico-sanitarias del personal, máquinas y utensilios, para evitar contaminaciones microbianas o de productos tóxicos que puedan producir intoxicaciones por el consumo del producto acabado.

9.5. Se comercializará el producto acabado con los requisitos higiénicos necesarios, de acuerdo con las disposiciones específicas en vigor.

10. *Clasificación.*

A efectos de una adecuada clasificación de los chorizos en diversas categorías de calidad, se tendrá en cuenta su composición analítica, distinguiéndose las siguientes:

10.1. *Puro.*

Es el chorizo en el que la carne utilizada es única y exclusivamente de cerdo. Se distinguirán las dos categorías siguientes:

		Puro 1. ^a	Puro 2. ^a
Humedad	máximo	45 %	45 %
Proteína muscular (sobre extracto seco)	mínimo	30 %	26 %
Grasa (sobre extracto seco)	máximo	57 %	65 %
Grasa/proteína	máximo	1,9	2,5
Hidroxi-prolina (sobre extracto seco)	máximo	0,8 %	0,6 %

10.2. *Mezcla.*

Es el chorizo en el que la carne utilizada es de cerdo y de vacuno, mezclada en proporciones adecuadas. Se distinguirán las tres categorías siguientes:

		Mezcla extra	Mezcla 2. ^a	Mezcla 3. ^a
Humedad	máximo	45 %	45 %	45 %
Proteína muscular (sobre extracto seco)	mínimo	28 %	24 %	20 %
Grasa (sobre extracto seco)	máximo	60 %	65 %	70 %
Grasa/proteína	máximo	2,1	2,7	3,5
Hidroxi-prolina (sobre extracto seco)	máximo	0,7 %	0,8 %	0,9 %

11. *Envasado.*

Además de las presentaciones mencionadas en el párrafo 6.1.2, los chorizos podrán presentarse envasados, ya sean enteros o troceados. Cuando el envase sea de gran tamaño, de forma que para su venta al detalle sea necesario abrirlo, cada una de las piezas contenidas en el mismo irá provista del marchamo correspondiente, especificado en el apartado 12 «Etiquetado y marcado». En las presentaciones especiales en pequeños envases que constituyen una unidad de venta al público que se expende sin abrir, no será necesario el marchamo, pero los datos exigidos en el apartado 12 irán agrupados e impresos sobre un fondo del color correspondiente a su categoría, en el exterior del envase, en caracteres claramente legibles e indelebles. En los envases de gran tamaño estos datos irán, impresos o en una etiqueta, en el exterior.

El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria fabricante del chorizo, y los materiales y procedimientos que se empleen deberán estar debidamente autorizados por la Dirección General de Sanidad.

12. *Etiquetado y marcado.*

12.1. Para la identificación del producto, cada pieza dispuesta para la venta irá provista, salvo las excepciones previstas en el apartado 11, de un marchamo precintado en el que con caracteres claramente legibles e indelebles, se hagan constar las siguientes indicaciones.

- a) Calidad del producto (puro primera, puro segunda, mezcla extra, mezcla segunda o mezcla tercera), en caracteres del mismo tamaño.
- b) Nombre o razón social de la Entidad productora y localidad de fabricación.
- c) Número de registro de la industria en la Dirección General de Sanidad.
- d) Lista, en orden decreciente, de componentes y aditivos por grupos de actividad.
- e) Fecha de envasado, en su caso, expresando número de la semana y última cifra del año.

12.2. Cuando en etiquetas, vitolas, etc., unidas al producto, se hagan constar marcas comerciales, reclamos publicitarios o cualquier otra mención, éstas no supondrán una contradicción a lo expresado en el marchamo, ni darán lugar a confusiones en el consumidor.

12.3. Para una mejor identificación del producto, los marchamos tendrán los siguientes colores:

- Amarillo-oro, para la categoría puro primera.
- Rojo, para la categoría puro segunda.
- Azul, para la categoría mezcla extra.
- Verde, para la categoría mezcla segunda.
- Blanco, para la categoría mezcla tercera.

12.4. En los establecimientos minoristas, estos marchamos permanecerán en la pieza hasta que finalice su venta.

13. Especificaciones.

Se consideran dentro del ámbito de aplicación de esta Norma, los chorizos blancos, que son aquellos que se preparan sin que se les agregue pimentón y, por tanto, difieren en el color, aunque deberán cumplir todos los demás requisitos especificados en la misma.

El embutido conocido como «chorizo de Pamplona» no se incluye en el ámbito de aplicación de esta Norma debido a sus peculiaridades, pero, en tanto no se promulgue una norma de calidad para el mismo, habrá de cumplir, al menos, con el requisito de que el picado del tocino que entra en su composición, esté comprendido entre 3 mm. y 8 mm de diámetro.

ANEJO 2

Norma de calidad para el salchichón

1. Nombre del producto.

Salchichón.

2. Objeto de la Norma.

Definir las características de calidad, envasado y presentación que debe reunir el salchichón para su adecuada comercialización.

3. Ambito de aplicación.

La presente Norma se aplicará al producto que reúna todos y cada uno de los requisitos especificados, elaborado y/o comercializado en el territorio nacional.

4. Definición del producto.

Se entiende por salchichón la mezcla de carnes picadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada con sal, especias y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales autorizadas, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

5. Descripción del proceso de fabricación.

La fabricación del salchichón sigue, en líneas generales, el siguiente proceso:

- 5.1. Picado de carnes y tocino.
- 5.2. Adición de condimentos, especias y aditivos permitidos.
- 5.3. Mezclado y amasado.
- 5.4. Premaduración de la pasta o masa.
- 5.5. Embutición de la pasta.
- 5.6. Atado o grapado y pinchado.
- 5.7. Maduración y desecación (curado) del embutido.
- 5.8. Etiquetado o envuelta.
- 5.9. Envasado.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Características organolépticas.

6.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto y susceptible de partirse, a temperatura entre 12° y 20° C, en rodajas de 2 milímetros sin desunirse las carnes ni el tocino.

6.1.2. Forma: Generalmente, cilíndrica más o menos regular.

6.1.3. Calibre: Como máximo 120 mm. de diámetro. Cuando su calibre sea menor de 40 mm. se denominará salchichón imperial o fuet.

6.1.4. Aspecto externo: Ligeramente rugoso por adaptación de la tripa a la pasta durante el proceso de curación. Nunca deberá estar separada la tripa de la masa, ni en parte ni en su totalidad. Podrá estar recubierto de la flora externa propia del producto.

6.1.5. Aspecto al corte: Homogéneo, liso, bien ligado, sin coloraciones anormales propias del enranciamiento u otras causas tanto en las carnes como en el tocino, con uniformidad de maduración y distribución en toda su masa. Presentará una neta diferenciación entre las carnes y el tocino.

6.1.6. Olor: Característico.

6.1.7. Sabor: Característico.

6.2. Materias primas.

- 6.2.1. Carne de cerdo.
- 6.2.2. Lardeo de cerdo.
- 6.2.3. Carne de vacuno.
- 6.2.4. Tocino.
- 6.2.5. Grasa de cerdo.
- 6.2.6. Tripas naturales o artificiales autorizadas.

6.3. Condimentos y especias.

- 6.3.1. Sal.
- 6.3.2. Ajo.

6.3.3. Pimienta blanca y/o negra.

6.3.4. Nuez moscada.

6.3.5. Otras especias.

6.3.6. Vinos.

6.4. Flora microbiana: En su control bacteriológico, cualquiera que sea su calidad, no se podrán sobrepasar los siguientes límites:

Salmonellas: Ausencia en 25 gramos.

Estafilococos, fosfatasa, DNAsa, deshidrasa negativo: Número por gramo inferior a cien.

Escherichia coli: Número por gramo inferior a cien.

Clostridium sulfito reductores: Número por gramo inferior a cien.

7. Aditivos alimentarios.

	Dosis máxima en el producto curado del 40 por 100 de humedad	
7.1. Nitrato sódico y/o potásico	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.	
7.2. Nitrito sódico y/o potásico	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.	
7.3. Leche en polvo	Sujeta a los límites de azúcares (7.4) y proteínas añadidas (7.15).	
7.4. Azúcares (incluida la lactosa)	Puro 1. ^a	4,0 por 100.
	Puro 2. ^a	5,0 por 100.
	Mezcla extra	4,0 por 100.
	Mezcla 2. ^a	5,0 por 100.
	Mezcla 3. ^a	7,0 por 100.
7.5. Acido sórbico y sus sales.	1g/kg., expresado en ácido sórbico.	
7.6. Gluco-delta-lactona	500 mg/kg.	
7.7. Dextrina	1,5 por 100 en todas las categorías, excepto en mezcla 3. ^a , que se admite el 4 por 100, limitando en este caso la suma de azúcares y dextrina a 8 por 100.	
7.8. Acido ascórbico y sus sales	500 mg/kg., expresado en ácido ascórbico.	
7.9. Fosfatos y polifosfatos añadidos	2.000 mg/kg., expresado en P ₂ O ₅ .	
7.10. Citrato sódico	Limitado por la correcta práctica de fabricación.	
7.11. Fermentos lácticos	En las dosis autorizadas por la Dirección General de Sanidad	
7.12. Sustancias aromatizantes y coadyuvantes del sabor	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad	
7.13. Colorantes naturales o artificiales	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad	
7.14. Caseinatos y/o proteínas vegetales purificadas	Puro 1. ^a	1,5 por 100.
	Puro 2. ^a	3,0 por 100.
	Mezcla extra	3,0 por 100.
	Mezcla 2. ^a	4,0 por 100.
	Mezcla 3. ^a	5,0 por 100.

No obstante, la Dirección General de Sanidad podrá modificar esta lista de aditivos alimentarios y sus dosis por Resolución cuando razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen, previo informe de la Comisión Especializada de Normalización del FORPPA.

8. Contaminantes.

Las tolerancias de residuos de pesticidas y otros productos contaminados, en las materias primas, especias, condimentos y aditivos, no deberán sobrepasar los límites permitidos en la legislación vigente.

9. Higiene.

9.1. Las materias primas empleadas procederán de animales que hayan sido sometidos a la Inspección Veterinaria ante y post mortem, así como en su ulterior manipulación, de tal modo que queden garantizadas las disposiciones sanitarias en vigor.

9.2. Los condimentos, especias y aditivos deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para evitar contaminaciones en el producto. Se deberán almacenar en condiciones tales que se evite su alteración o contaminación.

9.3. Las tripas naturales o artificiales estarán perfectamente limpias y exentas de cualquier alteración.

9.4. Se mantendrán las condiciones necesarias higiénico-sanitarias del personal, máquinas y utensilios, para evitar contaminaciones microbianas o de productos tóxicos que puedan producir intoxicaciones por el consumo del producto acabado.

9.5. Se comercializará el producto acabado, con los requisitos higiénicos necesarios, de acuerdo con las disposiciones específicas en vigor.

10. Clasificación.

A efectos de una adecuada clasificación de los salchichones en diversas categorías de calidad, se tendrán en cuenta su composición analítica, distinguiéndose las siguientes:

10.1. Puro.

Es el salchichón en el que la carne utilizada es única y exclusivamente de cerdo. Se distinguirán las dos categorías siguientes:

		Puro 1. ^a	Puro 2. ^a
Humedad	máximo	40 %	40 %
Proteína muscular (sobre extracto seco)	mínimo	30 %	26 %
Grasa (sobre extracto seco)	máximo	57 %	65 %
Grasa/proteína	máximo	1,9	2,5
Hidroxiprolina (sobre extracto seco)	máximo	0,9 %	0,8 %

10.2. Mezcla.

Es el salchichón en el que la carne utilizada es de cerdo y de vacuno mezcladas en proporciones adecuadas. Se distinguirán las tres categorías siguientes:

		Mezcla extra	Mezcla 2. ^a	Mezcla 3. ^a
Humedad	máximo	40 %	40 %	40 %
Proteína muscular (sobre extracto seco)	mínimo	28 %	24 %	18 %
Grasa (sobre extracto seco)	máximo	57 %	65 %	70 %
Grasa/proteína muscular	máximo	2,0	2,7	3,8
Hidroxiprolina (sobre extracto seco)	máximo	0,7 %	0,8 %	0,9 %

11. Envasado.

Los salchichones podrán presentarse envasados, ya sean enteros o troceados. Cuando el envase sea de gran tamaño, de forma que para su venta al detalle sea necesario abrirlo, cada una de las piezas contenidas en el mismo irá provista del marchamo correspondiente, especificado en el apartado 12 «Etiquetado y marcado». En las presentaciones especiales en pequeños envases que constituyen una unidad de venta al público que se expende sin abrir, no será necesario el marchamo, pero los datos exigidos en el apartado 12 irán agrupados e impresos sobre un fondo del color correspondiente a su categoría, en el exterior del envase, en caracteres claramente legibles e indelebles. En los envases de gran tamaño, estos datos irán impresos o en una etiqueta en el exterior.

El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria fabricante del salchichón, y los materiales y procedimientos que se empleen deberán estar debidamente autorizados por la Dirección General de Sanidad.

12. Etiquetado y marcado.

12.1. Para la identificación del producto, cada pieza dispuesta para la venta irá provista, salvo las excepciones previstas en el apartado 11, de un marchamo precintado, en el que, con caracteres claramente legibles e indelebles, se hagan constar las siguientes indicaciones:

- a) Calidad del producto (puro primera, puro segunda, mezcla extra, mezcla segunda o mezcla tercera), en caracteres del mismo tamaño.
- b) Nombre o razón social de la Entidad productora y localidad de fabricación.
- c) Número de registro de la industria.
- d) Lista, en orden decreciente, de componentes y aditivos.
- e) Fecha de envasado, en su caso, expresando número de la semana y última cifra del año.

12.2. Cuando en etiquetas, vitolas, etc., unidas al producto, se hagan constar marcas comerciales, reclamos publicitarios o cualquier otra mención, éstas no supondrán una contradicción a lo expresado en el marchamo, ni darán lugar a confusiones en el consumidor.

12.3. Para una mejor identificación del producto, los marchamos tendrán los siguientes colores:

- Amarillo-oro, para la categoría puro primera.
- Rojo, para la categoría puro segunda.
- Azul, para la categoría mezcla extra.
- Verde, para la categoría mezcla segunda.
- Blanco, para la categoría mezcla tercera.

12.4. En los establecimientos minoristas, estos marchamos permanecerán en la pieza hasta que finalice su despacho.

ANEJO 3

Norma de calidad para el lomo embuchado

1. Nombre del producto.

Lomo embuchado.

2. Objeto de la Norma.

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los lomos embuchados para su adecuada comercialización.

3. Ambito de aplicación.

La presente Norma se aplicará al producto que reúna todos y cada uno de los requisitos especificados, elaborado y/o comercializado en el territorio nacional.

4. Definición del producto.

Lomo embuchado es el producto elaborado con el músculo ileo-espinal del cerdo, libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado y embutido en tripas naturales o artificiales permeables y que ha sufrido un proceso de maduración apropiado.

5. Descripción del proceso de fabricación.

- 5.1. Limpieza de grasa externa de los músculos ileo-espinales.
- 5.2. Salazón (húmeda y/o seca) y adobado.
- 5.3. Embuchado en tripas naturales o artificiales permeables.
- 5.4. Atado o grapado.
- 5.5. Maduración y desecación (proceso de curación).
- 5.6. Etiquetado o envuelta.
- 5.7. Envasado.

6. Factores esenciales de composición y calidad.

6.1. Características organolépticas:

- 6.1.1. Consistencia: Firme y compacta al tacto.
- 6.1.2. Forma: Cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada.
- 6.1.3. Calibre: Variará entre 40 y 70 milímetros.
- 6.1.4. Longitud: Variable.
- 6.1.5. Aspecto exterior: La tripa estará siempre adaptada al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de la flora externa común a este tipo de producto.
- 6.1.6. Aspecto al corte: Homogéneo, liso, color sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculos unidos.
- 6.1.7. Olor: Característico.
- 6.1.8. Sabor: Característico.

6.2. Materias primas:

- 6.2.1. Músculos ileo-espinales del cerdo en una sola pieza.
 6.2.2. Tripas naturales o artificiales.
 6.3. Condimentos y especias:
 6.3.1. Sal.
 6.3.2. Pimentón y/o su oleoresina.
 6.3.3. Ajo.
 6.3.4. Pimienta blanca y/o negra.
 6.3.5. Orégano.
 6.3.6. Nuez moscada.
 6.3.7. Otras especias.

6.4. Flora microbiana: En su control bacteriológico no se podrán sobrepasar los siguientes límites:

- Salmonellas: Ausencia en 25 gramos.
 Estafilocos, fosfatasa, DNAsa, dehidrasa negativos: Número por gramo inferior a 100.
 Escherichia coli: Número por gramo inferior a 100.
 Clostridium sulfito reductores: Número por gramo inferior a 100.

7. Aditivos alimentarios.

	Dosis máxima en el producto curado
7.1. Nitrato sódico y/o potásico	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.
7.2. Nitrito sódico y/o potásico	En las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.
7.3. Azúcares	Azúcar residual en el producto acabado, un máximo de 0,7 por 100.
7.4. Ácido ascórbico o sus sales	300 mg/kg. de producto, expresado en ácido ascórbico.

No obstante, la Dirección General de Sanidad podrá modificar esta lista de aditivos y sus dosis, por Resolución, cuando razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen, previo informe de la Comisión Especializada de Normalización del FORPPA.

8. Contaminantes.

Las tolerancias de residuos de pesticidas y otros productos contaminantes en las materias primas, especias, condimentos y aditivos no deberán sobrepasar los límites permitidos en la legislación vigente.

9. Higiene.

9.1. La materia prima empleada procederá de animales que hayan sido sometidos a la Inspección Veterinaria ante y post mortem, así como en su ulterior manipulación, de tal modo que quedan garantizadas las disposiciones sanitarias en vigor.

9.2. Los condimentos, especias y aditivos deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para evitar contaminación en el producto.

Se deberán almacenar en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación.

9.3. Las tripas naturales o artificiales estarán perfectamente limpias y exentas de cualquier alteración.

9.4. Se mantendrán las condiciones necesarias higiénico-sanitarias del personal, máquinas y utensilios, para evitar contaminaciones microbianas o de productos tóxicos, que puedan producir intoxicaciones por el consumo del producto acabado.

9.5. Se comercializará el producto acabado con los requisitos higiénicos necesarios, de acuerdo con las disposiciones específicas en vigor.

10. Clasificación.

Para el lomo embuchado no se establecen distintas categorías de calidad. Solamente podrá mencionarse su procedencia de cerdo ibérico, cuando así ocurra.

11. Envasado.

Los lomos embuchados podrán presentarse envasados, ya sean enteros o troceados. Cuando el envase sea de gran tamaño, de forma que para su venta al detalle sea necesario

abrirlo, cada una de las piezas contenidas en el mismo irá provista de marchamo correspondiente, especificado en el apartado 12. «Etiquetado y marcado». En las presentaciones especiales en pequeños envases que constituyen una unidad de venta al público que se expende sin abrir, no será necesario el marchamo, pero los datos exigidos en el apartado 12 irán agrupados e impresos sobre un fondo del color correspondiente a su categoría, en el exterior del envase, en caracteres claramente legibles e indelebles. En los envases de gran tamaño, estos datos irán impresos en una etiqueta en el exterior.

El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria fabricante del lomo embuchado, y los materiales y procedimientos que se empleen deberán estar debidamente autorizados por la Dirección General de Sanidad.

12. Etiquetado y marcado.

12.1. Para la identificación del producto, cada pieza dispuesta para la venta irá provista, salvo las excepciones establecidas en el apartado 11, de un marchamo precintado de color amarillo, en el que, con caracteres claramente legibles e indelebles, se haga constar las siguientes indicaciones:

- Nombre del producto, añadiendo, facultativamente, en su caso, la mención: «De cerdo ibérico».
- Nombre o razón social de la Entidad productora y localidad de fabricación.
- Número de registro de la industria.
- Lista, en orden decreciente, de aditivos.
- Fecha de envasado, en su caso, expresando número de la semana y última cifra del año.

12.2. Cuando en etiquetas, vitolas, etc., unidas al producto, se hagan constar marcas comerciales, reclamos publicitarios o cualquier otra mención, éstas no supondrán una contradicción a lo expresado en el marchamo, ni darán lugar a confusiones en el consumidor.

12.3. En los establecimientos minoristas, estos marchamos permanecerán en la pieza hasta que finalice su despacho.

14406 INSTRUCCION para el proyecto y la ejecución de obras de hormigón pretensado; aprobada por Decreto 1408/1977, de 18 de febrero. (Continuación.)

76.2. Realización de pruebas de carga

Salvo indicación en contrario de la reglamentación específica de un tipo de estructura o del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, no será necesario someter a pruebas de carga las obras, proyectadas y construidas con arreglo a la presente Instrucción, en las que los materiales y la ejecución hayan alcanzado la calidad prevista.

Si el Pliego antes mencionado impone la realización de pruebas de carga deberá establecer los siguientes puntos:

- Zonas de la obra que deben cargarse.
- Magnitudes que deben medirse.
- Métodos de medida utilizables.
- Puntos o zonas donde debe medirse.
- Condiciones de carga o descarga.

Si el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares no impone la realización de pruebas de carga, pero se está en el caso del párrafo b) de 66.4, será el director de obra, de acuerdo con el autor del proyecto, quien establezca los puntos antes dichos.

COMENTARIOS

76.3. Forma de realizar las pruebas de carga

Como norma general no se realizarán pruebas de carga antes de que el hormigón haya alcanzado una resistencia igual, por lo menos, a la considerada en el cálculo.

La carga de prueba no deberá exceder, en ningún caso, de la carga característica tenida en cuenta en el cálculo.

Si la prueba se realiza con cargas fijas se evitará cualquier choque o vibración que pueda afectar desfavorablemente al elemento que se ensaya; y se dispondrán las cargas de manera que no se produzcan efectos de arco o bóveda susceptibles de transmitir, directamente a los apoyos, una parte de la carga aplicada.