

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

6435 *Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.*

L'interès d'Espanya és produir i elaborar aliments de bona qualitat comercial, i competitiu, per a la qual cosa s'ha imposat com a prioritat l'actualització de les normes de qualitat i reglamentacions tecnicosanitàries d'aliments elaborats.

L'habilitació per al desplegament normatiu bàsic, a més d'en la Constitució espanyola, està en el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, que preveu, entre altres qüestions, la protecció dels interessos dels consumidors, per a la qual cosa estableix que la legislació alimentària té com a objectiu protegir els interessos dels consumidors i oferir-los una base per elegir amb coneixement de causa els aliments que consumeixen, i té així mateix com a objectiu prevenir les pràctiques fraudulentoses o enganyoses, l'adulteració d'aliments i qualsevol altra pràctica que pugui induir a engany el consumidor.

Aquest Reglament ha estat desplegat, entre altres normes, pel Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, el Reglament (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà, i el Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals, la qual cosa assegura que tots els aliments que es comercialitzen són segurs per al seu consum. Tanmateix, no és només seguretat el que demana el consumidor, també necessita conèixer la qualitat dels aliments que consumeix i poder comparar i elegir el que més s'ajusta a les seves necessitats en relació amb el preu del producte. A més, està l'aspecte industrial i comercialitzador des del punt de vista econòmic i la competència lleial en el mercat, per a la qual cosa es necessita una categorització de productes per qualitats i categories, que els faci comparables per satisfer les necessitats dels consumidors, i una caracterització dels productes perquè les empreses situïn la seva producció o elaboració en el segment de mercat que els interessi sense patir competència deslleial.

D'altra banda, no podem oblidar el Codi alimentari espanyol, el capítol X del qual està dedicat a les carnis i derivats, que són els que es regulen en aquesta norma, ni tampoc una normativa profusa i dispersa que també es pretén codificar en la present norma, per aportar amb això simplificació, més comprensió i transparència, sense incloure en cap cas especificacions més restrictives a les ja existents, fins i tot eliminant-ne algunes que en l'actualitat no representen informació útil sobre el producte per determinar-ne la qualitat.

Tot això ha servit d'ideari per elaborar la present norma de qualitat conjuntament amb les aportacions del sector elaborador.

Aquesta norma de qualitat, que s'aprova mitjançant el present Reial decret, està destinada als derivats carnis que es comercialitzen a Espanya, i recull la caracterització dels derivats carnis en funció del tractament tèrmic efectuat, els factors de composició i qualitat, l'etiquetatge i les característiques fisicoquímiques. A més es preveu la possibilitat d'incloure denominacions descriptives de nous derivats carnis, producte de la innovació tecnològica, que no s'ajustin als paràmetres que estableix la norma i que tenen el seu lloc

en el mercat, però que no es poden confondre amb altres parametrizats i regulats que tant la indústria elaboradora, en genèric, com el consumidor identifiquen per una elaboració i característiques particulars que no se'ls poden usurpar.

La norma també recull una relació de derivats carnis que contenen característiques fisicoquímiques particulars i diferenciades de les regulades per als derivats del seu mateix tipus i que s'han convertit en productes tradicionals, amb les seves denominacions consagrades per l'ús. A causa de l'àmplia tradició existent a Espanya en l'elaboració de derivats carnis, així com de la gran diversificació d'aquests, aquesta relació no té caràcter limitador i es pot actualitzar amb productes tradicionals que no han estat recollits, en funció de sol·licituds fetes pel sector.

A més, el 2008, amb l'establiment de sistemes de traçabilitat a les empreses, en compliment del Reglament (CE) núm. 178/2002 esmentat, en el qual es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària i la utilització de noves tecnologies, el sistema de marcatge dels pernills i les espatlles en fresc que s'estava portant a terme havia quedat obsolet i convenia flexibilitzar-lo per afavorir la innovació.

Així mateix s'havia comprovat, en el mercat, que hi havia pernills i espatlles curats que s'etiquetaven utilitzant mencions que qualifiquen el producte, i li atorguen un valor afegit, que tenen temps d'elaboració variats per a una mateixa menció, la qual cosa podia estar ocasionant dificultats al consumidor per portar a terme l'elecció de compra i competència deslleial entre operadors, i per això convenia establir la regulació dels períodes d'elaboració per a la utilització de determinades mencions facultatives en l'etiquetatge. Aquestes mencions no formen part de la denominació de venda del producte, sinó que constitueixen mencions facultatives que l'elaborador pot incloure en l'etiqueta de manera voluntària.

Tot això es va recollir en el Reial decret 1079/2008, de 27 de juny, pel qual es regula el marcatge dels pernills i espatlles i els períodes d'elaboració per a la utilització de determinades mencions en l'etiquetatge, que convé derogar i incloure el seu contingut en aquesta norma, per economia normativa i perquè afecta el marcatge i l'etiquetatge facultatiu de pernills i espatlles, que són productes inclosos en l'àmbit d'aplicació de la present norma de qualitat.

L'adopció mitjançant un reial decret de la present regulació normativa bàsica, que té la seva base en l'habilitació que conté l'article 149.1, regla 13a, de la Constitució, es fonamenta, de conformitat amb la doctrina del Tribunal Constitucional, en el caràcter marcadament tècnic de l'objecte de la regulació.

En el procés de tramitació d'aquesta norma s'han consultat les comunitats autònomes i els sectors afectats, i ha emès informe la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

La present disposició s'ha sotmès al procediment que preveu la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i regles relatives als serveis de la societat de la informació, així com al que disposa el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, i que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 13 de juny de 2014,

DISPOSO:

TÍTOL PRELIMINAR

Objecte i àmbit d'aplicació

Article 1. *Objecte.*

La present norma de qualitat estableix la caracterització dels derivats carnis en funció del tractament a què han estat sotmesos, els factors de composició i qualitat, l'etiquetatge

i, en particular, el marcatge i la identificació de pernils i espatlles per al control del període d'elaboració, l'autocontrol i la traçabilitat, així com un annex I amb les característiques fisicoquímiques que han de complir, excloent-ne qualsevol aspecte higienicosanitari.

Inclou, així mateix, un annex II amb derivats carnis tradicionals i denominacions consagrades per l'ús, sense caràcter limitador, que es pot anar ampliant a petició dels sectors interessats.

Article 2. *Àmbit d'aplicació.*

La norma de qualitat és aplicable a tots els derivats carnis elaborats i comercialitzats a Espanya, sense perjudici del que estableix la clàusula de reconeixement mutu.

No és aplicable als derivats carnis que estiguin dedicats a l'exportació i no compleixin la norma de qualitat, i que portin en caràcters ben visibles la paraula «Export». Aquests productes no es poden comercialitzar ni consumir a Espanya.

Article 3. *Definicions.*

Als efectes d'aquesta norma s'inclouen les definicions següents:

a) Derivats carnis: són els productes alimentaris preparats totalment o parcialment amb carns o menuts dels animals esmentats en el punt 1.1 de l'annex I del Reglament 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal i sotmesos a operacions específiques abans de la seva posada al consum.

Són preparats o productes carnis segons el que estableix la normativa comunitària aplicable.

b) Menuts: són les parts comestibles, no incloses en la canal, dels animals esmentats en el punt 1.1 de l'annex I del Reglament 853/2004.

c) Pastes, cremes, espumes i mousses: són productes elaborats a partir dels que preveu la present norma als quals s'han afegit altres ingredients, condiments i additius, i s'han sotmès a unes condicions de picat per conferir-los una textura típica i que en funció del seu grau de consistència, de més densitat a menys, es denominen pastes, cremes, espumes o mousses.

d) Transformació: qualsevol acció que alteri substancialment el producte inicial, inclòs el tractament tèrmic, el fumatge, la curació, la maduració, el marinat, l'extracció, l'extrusió o una combinació d'aquests procediments.

e) Embotit: operació d'introducció d'un derivat carni en una tripa natural o en un embolcall artificial que dona lloc a un embotit.

f) Tripa natural: és l'obtinguda dels intestins prim i gros de les espècies bovina, ovina, caprina, porcina, equina, així com dels animals de caça criats amb finalitats alimentàries i els esòfags i les bufetes de boví i porcí, que després de les manipulacions necessàries serveixen com a continent tecnològic de productes alimentaris.

g) Embolcall artificial: és un tipus d'embolcall fabricat per a la seva utilització en l'elaboració d'embotits, que ha de ser de col·lagen o de cel·lulosa o de materials polimèrics autoritzats.

h) Salaó: és la incorporació de sal a la carn per facilitar-ne la deshidratació i afavorir-ne la conservació.

i) Salmorra: és la dissolució en aigua potable de sal comestible, addicionada o no de sucre, vinagre, altres condiments, espècies i altres substàncies.

j) Salmorrat: tractament amb salmorra.

k) Curació: tractament amb sal, que pot anar acompanyada de l'ús de nitrats, nitrats i altres components o una combinació d'aquests, que ha de respondre a una necessitat tecnològica, i que dona lloc a compostos procedents de la combinació d'aquests conservants amb les proteïnes de la carn. El tractament es pot dur a terme mitjançant l'aplicació en sec, a la superfície de la carn, de la barreja de curat, mitjançant la immersió d'aquesta en la solució de curat o mitjançant la injecció de la solució de curat en la peça càrnia.

l) Marinat-adobat: tractament de maceració de les carns amb una barreja de sals, condiments i espècies, i si s'escau aigua, greix, vi, oli o altres líquids, que es pot efectuar mitjançant l'aplicació a la superfície de la carn, mitjançant injecció o per immersió.

m) Orejada: tractament d'assecatge-maduració de curta durada, per permetre un procés de fermentació o dessecació, o tots dos, que confereixi les característiques organolèptiques pròpies del producte.

n) Curació-maduració: tractament de curació amb posterior dessecació en condicions ambientals adequades per provocar, en el transcurs d'una reducció lenta i gradual de la humitat, l'evolució dels processos naturals de fermentació o enzimàtics necessaris per aportar al producte qualitats organolèptiques característiques i que en garanteixi l'estabilitat durant el procés de comercialització, que dona lloc al que tradicionalment es coneix com a derivat carni curat.

o) Fermentació: etapa del procés d'elaboració dels derivats carnis curats-madurats en la qual s'afavoreix el desenvolupament de la flora microbiana natural, amb cultiu iniciador afegit o sense, que metabolitza els sucres i produeix àcid làctic, la qual cosa redueix el pH de la carn i fa que aquesta desenvolupi una característiques sensorials típiques, i afavoreix la seva conservació.

p) Fumatge: tractament mitjançant l'acció de compostos procedents de la combustió de fustes i herbes aromàtiques autoritzades.

q) Pasteurització: procés pel qual es destrueixen les formes vegetatives dels microorganismes patògens dels aliments, i es destrueix o s'inactiva gairebé la totalitat de la flora banal, sotmetent els aliments a temperatures variables, en funció del temps de tractament, de manera que no experimentin modificacions essencials en la seva composició i s'asseguri la seva conservació a temperatura adequada durant un període de temps no inferior a quaranta-vuit hores.

r) Esterilització: procés pel qual es destrueixen en els aliments totes les formes de vida de microorganismes patògens o no patògens, a temperatures adequades, aplicades d'una sola vegada o per tyndal·lització. En l'àmbit industrial alimentari es considera també esterilització el procés pel qual es destrueixen o s'inactiven, per un període determinat de temps, totes les formes de vida dels microorganismes capaços de produir alteracions en els aliments en condicions normals d'emmagatzematge.

s) Nom del producte: és la denominació de l'aliment, que pot ser la denominació legal, la denominació habitual o la denominació descriptiva.

t) «Denominació consagrada per l'ús» o «denominació habitual»: és qualsevol nom que s'accepti com a denominació de l'aliment, de manera que els consumidors d'Espanya no necessitin cap altre aclariment.

TÍTOL PRIMER

Caracterització dels derivats carnis

CAPÍTOL I

Tractats per la calor

Article 4. *Definició.*

S'entén per derivats carnis tractats per la calor els que, definits a l'article 3, lletra a), són elaborats amb carn, a la qual es pot afegir sang, greix o menuts, que s'han sotmès en la seva fabricació a un tractament tèrmic suficient per assolir, en la seva part interna, una coagulació parcial o total de les seves proteïnes. Addicionalment es poden sotmetre a tractaments de fumatge i maduració.

Poden pertànyer a aquest grup els productes elaborats mitjançant noves tècniques de tractament, sorgides de la innovació tecnològica, que ofereixin efectes científicament demostrats equivalents, almenys, als tractaments tradicionals d'esterilització i pasteurització, sense perjudici de la normativa vigent.

Article 5. *Classificació.*

Segons el tractament tèrmic utilitzat en la seva elaboració, els derivats carnis tractats per la calor poden ser:

1. Derivats carnis esterilitzats.
2. Derivats carnis pasteuritzats.
3. Derivats carnis amb tractament tèrmic incomplet.

Article 6. *Derivats carnis esterilitzats.*

1. Integren aquest grup els derivats carnis sotmesos a tractament tèrmic o equivalent, que no requereix refrigeració per a la seva conservació.

2. Segons si s'obtenen de peces càrnies, carnis picades o a partir de sang, greix o menuts, es divideixen en:

a) Peces: integren aquest grup els productes constituïts a partir de peces de carn identificables anatòmicament o els seus trossos en els quals siguin reconeixibles els paquets musculars, corresponents a l'especejament normal de carnisseria, que són sotmesos a una salmorra i posteriorment a un massatge o repòs, seguit d'un modelat per donar-li la forma adequada i un tractament tèrmic o equivalent.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el pernil cuit i altres peces càrnies esterilitzades en conserva.

b) Carns trossegades o picades: constitueixen aquest grup els productes elaborats a partir de trossos de carn no identificables anatòmicament o a partir de carnis o carnis i greix, que s'han sotmès a un procés de picat més o menys gruixut, o bé un procés de picat intens fins a formar una pasta fina i homogènia, i posterior embotiment o envasament. Les carnis poden ser totes del mateix tipus o poden ser una barreja de carnis de diferent procedència, naturalesa, part anatòmica i espècie animal.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, les salsitxes enllaunades, xòped enllaunat, carn magra de porc en conserva.

c) Altres: són els productes esterilitzats elaborats a partir de carnis, o sang o menuts, o una barreja d'aquests.

Article 7. *Derivats carnis pasteuritzats.*

1. Integren aquest grup els derivats carnis sotmesos a tractament tèrmic de pasteurització, bé mitjançant cocció o un altre tractament tèrmic equivalent, que requereixen refrigeració per a la seva conservació.

2. Segons si s'obtenen de peces càrnies, carnis picades o a partir de sang, greix o menuts, es divideixen en:

a) Peces: integren aquest grup els productes constituïts a partir de peces de carn identificables anatòmicament o els seus trossos, en els quals siguin reconeixibles els paquets musculars, corresponents a l'especejament normal de carnisseria, que són sotmesos a un salmorrat i posteriorment a un massatge o repòs, seguit, opcionalment, d'un modelat per donar-li la forma adequada i un tractament tèrmic o equivalent.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el pernil cuit, espatlla cuita, lllom cuit, pit de gall dindi cuit, *lacón* cuit.

b) Carns trossegades o picades: constitueixen aquest grup els productes elaborats a partir de trossos de carn no identificables anatòmicament o a partir de carnis o carnis i greix, que s'han sotmès a un procés de picat més o menys gruixut, o bé un procés de picat intens fins a formar una pasta fina i homogènia, i posterior embotiment o envasament. Les carnis poden ser totes del mateix tipus o poden ser una barreja de carnis de diferent procedència, naturalesa, part anatòmica i espècie animal.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, les pastes càrnies com les mortadelles, galantines, xòped, *roulades*, *lunch*, carn magra de porc, botifarra, salsitxes cuites, *budin* de porc.

c) Altres: són productes elaborats amb sang o menuts com a ingredients caracteritzadors, sal, espècies, i altres ingredients i additius autoritzats que, amb caràcter general, s'han sotmès a un procés de picat, fregit o cocció, envasament, refredament i, si s'escau, reenvasament.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el cap de senglar, els llardons i el bisbe.

Integren aquest grup els derivats cuits dels menuts carnis del boví, de l'oví i del porcí, entre d'altres els estòmacs cuits, tripa, cap cuit, capipota i llengua cuïta, que estan sotmesos amb caràcter general a cocció, refredament i emmagatzematge en aigua freda.

Article 8. *Derivats carnis amb tractament tèrmic incomplet.*

1. Integren aquest grup els derivats carnis sotmesos a tractament tèrmic suficient per assolir, en la seva part interna, una coagulació parcial de les proteïnes, sense que s'aconsegueixi un efecte de pasteurització. Requereixen refrigeració per a la seva conservació i generalment tractament culinari previ per al seu consum.

2. Segons si s'obtenen de peces càrnies, carnis picades o a partir de sang, greix o menuts, es divideixen en:

a) Peces: integren aquest grup els productes constituïts a partir de peces de carn o peces essencialment grasses identificables anatòmicament o els seus trossos en els quals siguin reconeixibles els paquets musculars, corresponents a l'especejament normal de carnisseria.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el llom semicuit, la cansalada viada i el bacó.

b) Carns trossegades o picades: constitueixen aquest grup els productes elaborats a partir de carnis o carnis i greix picats o trossos de carn no identificables anatòmicament, que s'han sotmès a un procés de picat més o menys gruixut. Les carnis poden ser totes del mateix tipus o poden ser una barreja de carnis de diferent procedència, naturalesa, part anatòmica i espècie animal.

c) Altres: productes elaborats a partir de carn a la qual es pot afegir greix, cansalada, sang o menuts o una combinació d'aquests.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, els botifarrons, algunes botifarres, els *mondejos* o la *torteta*.

CAPÍTOL II

No tractats per la calor

Article 9. *Definició.*

S'entén per derivats carnis no tractats per la calor els que, definits a l'article 3, lletra a), s'elaboren amb carnis o carnis i greix, així com altres productes alimentaris, en la fabricació dels quals no han experimentat cap tractament, o bé han estat sotmesos a un procés de curació-maduració, acompanyat o no de fermentació, d'aireig, de marinat-adobat o un altre procés tecnològic no tèrmic, suficient per conferir-los les característiques organolèptiques pròpies.

Article 10. *Classificació.*

Tenint en compte les diferents tècniques que es poden utilitzar per a la seva elaboració, els derivats carnis no tractats per la calor poden ser:

1. Derivats carnis curats-madurats.
2. Derivats carnis orejats.
3. Derivats carnis marinats-adobats.
4. Derivats carnis salmorrats.
5. Derivats carnis no sotmesos a tractament.

Article 11. *Derivats carnis curats-madurats.*

1. Integren aquest grup els productes sotmesos a un procés de salaó i de curació-maduració, suficient per conferir-los les característiques organolèptiques pròpies i d'estabilitat a temperatura ambient. Es poden sotmetre opcionalment a fumatge.

2. Segons si s'obtenen de peces càrnies, carnis picades o a partir de sang, greix o menuts, es divideixen en:

a) Peces: integren aquest grup els productes constituïts per peces de carn identificables anatòmicament.

D'acord amb l'origen anatòmic de les peces es diferencien els tipus de productes següents:

1r Pernil i espatlla o pernil i espatlla curats: són els productes elaborats amb l'extremitat posterior i anterior del porc, respectivament, que s'han sotmès, amb caràcter general, a un procés de salaó, acompanyat eventualment d'addició d'espècies, condiments i additius, rentatge, repòs o postsalament i maduració i assecatge durant el temps suficient per conferir-los les característiques organolèptiques pròpies.

2n *Cecina*: és el producte elaborat amb carnis procedents de l'especejament dels quaters del darrere o davanters, que s'han sotmès a un procés de salaó i posteriorment a un procés de curació-maduració durant el temps suficient per conferir-los les característiques organolèptiques pròpies. Es pot sotmetre opcionalment a fumatge.

Aquest producte es pot elaborar a partir de peces senceres, desossades o trossejades.

3r Altres peces càrnies: comprenen aquest grup els productes no inclosos en els anteriors, elaborats amb peces de carn o peces essencialment grasses identificables anatòmicament que, amb caràcter general, s'han sotmès a un procés de salaó seguit de curació-maduració durant el temps suficient per conferir-los les característiques organolèptiques pròpies.

Aquest producte es pot elaborar a partir de peces senceres, desossades o els seus paquets musculars corresponents.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, la cansalada viada curada, el bacó adobat curat, la cansalada salada, la cansalada viada salada, el pit curat, el pernil d'ànec, el llom embotit, el cap de llom o llomet.

b) Carns trossejades o picades: componen aquest grup els derivats carnis constituïts per trossos de carn o carn i greix no identificables anatòmicament que, amb caràcter general i no limitador, s'han sotmès a un procés de picat més o menys intens, barrejats amb espècies, ingredients, condiments i additius, embotits o no en tripes naturals o embolcalls artificials, i sotmesos a un procés de salaó seguit de curació-maduració, acompanyat de fermentació o no, suficient per conferir-los les característiques organolèptiques pròpies i la seva estabilitat a temperatura ambient. Les carnis poden ser totes del mateix tipus o poden ser una barreja de carnis de diferent procedència, naturalesa, part anatòmica i espècie animal.

D'acord amb el procediment d'elaboració la naturalesa de les carnis utilitzades es diferencien els productes següents:

1r Xoriços: són embotits elaborats amb carnis i greix, generalment de porc, encara que també poden ser elaborats amb carnis i greix d'altres animals, amb un grau de picat gruixut o fi, sotmesos a un procés de salaó. Se'ls afegeix pebre vermell com a ingredient caracteritzador, encara que se'ls pot afegir altres espècies, condiments, ingredients i additius. Són pastats i embotits, en tripes naturals o embolcalls artificials, i sotmesos a un procés de curació-maduració, acompanyat de fermentació o no, i opcionalment fumats, la qual cosa els proporciona una aroma i un sabor típics.

Es caracteritzen generalment per la seva coloració vermella i aroma i sabor característics, encara que s'inclouen també en aquest apartat els xoriços elaborats sense pebre vermell o els seus derivats (oleoresines o extractes), que es denominen «xoriço blanc».

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el xoriço, la llonganissa, la xistorra i el *morcón*.

2n Llonganisses: són embotits elaborats amb carns i greix, generalment de porc, encara que també es poden elaborar amb carns i greix d'altres animals, amb un grau de picat, gruixut o fi, sotmesos a un procés de salaó. Se'ls afegeix pebre com a ingredient caracteritzador, encara que se'ls poden afegir altres espècies, condiments, ingredients i additius. Són pastats i embotits en tripes naturals o embolcalls artificials i sotmesos a un procés de curació-maduració, acompanyat de fermentació o no, i opcionalment fumats, la qual cosa els proporciona una aroma i un sabor típics.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, la llonganissa, el fuet, la llonganissa de Màlaga i el salami.

3r Sobrassades: són embotits elaborats amb carns, cansalada i greix de porc generalment, encara que es poden elaborar amb carns i greix d'altres animals, picats i condimentats amb pebre vermell, sal i espècies, la qual cosa dóna lloc a una massa homogènia. Embotits en tripes naturals o embolcalls artificials, que han experimentat un procés de curació-maduració d'intensitat variable i que es caracteritzen per presentar al tall un aspecte vermell marmori, on es diferencien les partícules de cansalada; el sabor i l'aroma són característics, amb clara percepció del pebre vermell. Poden ser opcionalment fumades i envasades en terrines.

4t Altres embotits dessecats: componen aquest grup els productes elaborats a partir de carns, greix, sang o menuts o una combinació d'aquests, embotits en tripes naturals o embolcalls artificials.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el *farinato*, el *chosco*, el blanquet, la *güeña* i la llengua curada.

Article 12. *Derivats carnis orejats.*

1. Integren aquest grup els productes sotmesos a un procés de salaó o curació, seguit d'un procés d'aireig suficient per conferir-los les característiques sensorials pròpies. Generalment requereixen refrigeració per a la seva conservació i tractament culinari previ al seu consum.

2. Segons si s'obtenen de peces càrnies, carns picades o a partir de sang, greix o menuts, es divideixen en:

a) Peces: integren aquest grup els derivats carnis constituïts per peces de carn o peces essencialment grasses identificables anatòmicament o els seus corresponents paquets musculars, corresponents a l'especejament normal de carnisseria, que s'han sotmès a un procés d'aireig.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el *lacón*, la cansalada viada orejada, el bacó orejat i el garró de *lacón*.

b) Carns trossegades o picades: componen aquest grup els derivats carnis constituïts per trossos de carn i greix no identificables anatòmicament que, amb caràcter general i no limitador, s'han sotmès a un procés de picat més o menys intens, barrejats amb espècies, ingredients, condiments i additius, embotits o no en tripes naturals o embolcalls artificials, i sotmesos a un procés d'aireig. Les carns poden ser totes del mateix tipus o poden ser una barreja de carns de diferent procedència, naturalesa, part anatòmica i espècie animal.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, el xoriço orejat, el xoriço crioll, alguna botifarra, botifarró orejat, el *botelo* o *botillo* i l'*androlla*.

c) Altres: productes els ingredients caracteritzadors dels quals són sang o menuts, o tots dos, embotits en tripes naturals o embolcalls artificials.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, algunes botifarres i algunes salsitxes.

Article 13. *Derivats carnis marinats-adobats.*

1. Constitueixen aquest grup els derivats carnis sotmesos a un procés de marinat-adobat, que afecta íntegrament la primera matèria, i que els confereix les característiques sensorials pròpies. Opcionalment es poden recobrir de pebre vermell. Requereixen, generalment, refrigeració per a la seva conservació i tractament culinari previ al seu consum.

2. Segons si s'obtenen de peces càrnies, carns picades o a partir de sang, greix o menuts, es divideixen en:

a) Peces: integren aquest grup els productes constituïts per peces de carn identificables anatòmicament.

Pertany a aquest grup, sense caràcter limitador, el llom adobat.

b) Carns trossegades o picades: Constitueixen aquest grup els productes elaborats a partir de carns o carns i greix picats o trossos de carn no identificables anatòmicament, que s'han sotmès a un procés de picat més o menys gruixut. Les carns poden ser totes del mateix tipus o poden ser una barreja de carns de diferent procedència, naturalesa, part anatòmica i espècie animal.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, les broquetes morunes.

c) Altres: productes elaborats a partir de carn a la qual es pot afegir greix, cansalada, sang o menuts o una combinació d'aquests.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, els *zarajos*.

Article 14. *Derivats carnis salmorrats.*

S'entén per derivat carni salmorrat l'elaborat amb carn i en la fabricació del qual ha estat sotmès a un tractament amb salmorra amb l'objectiu de millorar-ne la textura i el sabor i reduir la variabilitat de les seves característiques sensorials, per millorar la seva conservació.

Pertany a aquest grup, sense caràcter limitador, el garró en salmorra.

Article 15. *Derivats carnis no sotmesos a tractament.*

S'entén per «derivats carnis no sotmesos a tractament» el que no pertany als grups anteriors i s'ha elaborat amb carn fresca, inclosa la carn que ha estat trossegada o picada, a la qual s'han afegit altres productes alimentaris, condiments o additius.

Pertanyen a aquest grup, sense caràcter limitador, els figatells, el flamenquín cordovès, l'hamburguesa, el *burguer meat* (producte fresc, elaborat a partir de carn picada i altres ingredients, inclosos els additius, amb un contingut mínim de cereal o d'hortalisses, o de tots dos, del 4%), l'*steak tartare* (producte fresc destinat a consumir-se cru, elaborat a partir de carn picada i altres ingredients, incloses les salses i els additius), el farcit de Huéscar, la llonganissa, la salsitxa, la botifarra i el xoriço frescos.

TÍTOL SEGON

Factors essencials de composició i qualitat

Article 16. *Ingredients essencials dels derivats carnis.*

Els derivats carnis que conté aquesta norma de qualitat han de tenir com a ingredient essencial algun dels següents:

- Carn.
- Cansalada o greix.
- Sang o els seus components o tots dos.
- Menuts.
- Tripes naturals.

Article 17. *Ingredients facultatius dels derivats carnis i factors de qualitat mínima.*

Els derivats carnis continguts en aquesta norma de qualitat poden tenir com a ingredients facultatius algun dels següents:

- Espècies i condiments, en dosis d'ús limitades per la bona pràctica de fabricació.
- Aigua.

- c) Vins i licors.
- d) Greixos i olis comestibles.
- e) Farines, midons i fècules d'origen vegetal expressat en glucosa: màxim 10%, excepte en el cas que l'ingredient caracteritzador sigui ric en aquests elements.
- f) Proteïnes làctics i proteïnes d'origen vegetal: màxim 3%.
- g) Sucres solubles totals expressats en glucosa: màxim 5%.
- h) Gelatines comestibles.
- i) Altres productes alimentaris autoritzats.

No obstant això, quan el derivat carni contingui, com a ingredient caracteritzador, cereal o un altre producte vegetal, pot superar els límits marcats.

Article 18. *Característiques fisicoquímiques dels derivats carnis.*

Els productes per als quals s'hagin definit característiques fisicoquímiques concretes han de complir les recollides en la taula de característiques fisicoquímiques de l'annex I.

TÍTOL TERCER

Etiquetatge

Article 19. *Etiquetatge.*

L'etiquetatge dels productes objecte de la present reglamentació es regeix pel que disposen les disposicions comunitàries i nacionals relatives a l'etiquetatge general dels productes alimentaris.

Els requisits de l'etiquetatge als quals fa referència el paràgraf anterior, que s'exigeixin als productes envasats, s'han d'aplicar així mateix als derivats carnis curats-madurats que es comercialitzin en peces senceres sense envasar etiquetades individualment.

A més, s'ha d'ajustar a les especificacions que indiquen els apartats següents:

1. La denominació de venda és el nom del producte per als inclosos en el present Reial decret o, si s'escau, les denominacions consagrades per l'ús, o denominacions habituals, incloses a l'annex II, tenint en compte que aquest annex no és exhaustiu.

2. Per a la resta dels productes, la denominació és una descripció del producte de què es tracti i de l'espècie o espècies d'animals de les quals procedeixi la carn. Igualment, quan l'omissió d'aquesta informació pugui induir a error el consumidor, la denominació ha d'anar acompanyada del tractament al qual s'ha sotmès la primera matèria utilitzada.

La denominació de venda, si s'escau, ha d'anar seguida de la categoria comercial del producte, segons el que indica l'annex I.

Article 20. *Regles per a la denominació de venda dels derivats carnis tractats per la calor.*

1. Productes elaborats amb peces càrnies: la denominació de venda ha d'estar constituïda pel nom anatòmic de la peça o per la denominació consagrada per l'ús o, si no n'hi ha, per la descripció del producte.

Així mateix, també s'ha d'aplicar aquesta denominació de venda als productes envasats de pes màxim d'un quilogram, per a la seva venda sense ulterior transformació al consumidor i a les col·lectivitats, elaborats amb peces càrnies de les que recullen els articles 6.2.a) i 7.2.a), trossejades.

A més, quan la seva ommissió pugui induir a error el consumidor, ha d'anar acompanyat del tractament a què ha estat sotmès, i del nom de l'espècie de la qual procedeixi la carn, llevat que es tracti de carn de porc.

No obstant això, quan als productes elaborats amb peces càrnies s'addicionin fècules, la denominació ha d'anar precedida de la menció «carn freda de».

2. Productes elaborats amb primera matèria càrnia diferent de les peces càrnies: la denominació de venda ha de ser la consagrada per l'ús, que compleixi sempre la definició del producte quan aquesta estigui prevista en la norma o, si no n'hi ha, la descripció del producte, acompanyat del tractament a què ha estat sotmesa la primera matèria, quan la seva omisió pugui induir a error el consumidor. Quant al nom de l'espècie de la qual procedeix la carn, s'ha de fer constar, llevat que es tracti de carn de porc.

3. Els productes elaborats amb carn de diverses espècies animals han d'incloure en la seva denominació de venda la indicació de les espècies de les quals procedeix la carn, en ordre decreixent dels seus pesos.

Quan una d'aquestes espècies sigui caracteritzadora (excepte porcí) i representi més del 80% de les carns del producte es pot incloure en la denominació de venda únicament la indicació de l'espècie esmentada. A la llista d'ingredients han de figurar, en ordre decreixent de pes, totes les carns utilitzades i se n'ha d'especificar l'espècie animal.

4. Perquè el producte es pugui denominar «foie gras», ha de procedir del fetge de l'oca o d'ànecs de les espècies *Cairina muschata* o *Cairina muschata x Anas platyrhynchos* que hagin estat encebats de manera que es produeixi una hipertròfia cel·lular adiposa del fetge. Es pot utilitzar la denominació «foie gras sencer» quan el producte estigui constituït per un o diversos lòbuls, «foie gras» quan es compongui de trossos de lòbuls, i «Bloc de foie gras» quan estigui reconstituït per un mitjà mecànic. Tots sense venes, netejats, assaonats o condimentats.

Per utilitzar la denominació «parfait de foie» el producte ha de contenir, almenys, el 75% de fetge d'ànec o oca de les espècies enumerades en el paràgraf anterior, que hagin estat encebats de manera que es produeixi una hipertròfia cel·lular adiposa del fetge.

El «paté», en l'àmbit d'aquesta norma de qualitat, és la pasta càrnia, pasteuritzada o esterilitzada, elaborada a base de carn o fetge, o tots dos, als quals es poden afegir menuts i altres ingredients, condiments i additius i que s'han sotmès a un procés de picat, sense perjudici de l'ús de la denominació paté per altres productes no carnis. Es presenta en dues formes, per tallar o per untar. Els «patés» es poden denominar «de foie» únicament quan s'elaborin a partir de fetge gras d'ànec o oca de les espècies enumerades en el primer paràgraf d'aquest punt 4, que hagin estat encebats de manera que es produeixi una hipertròfia cel·lular adiposa del fetge, i continguin almenys un 20% d'aquest.

5. Les denominacions de venda per als derivats cuïts dels menuts carnis han d'estar constituïdes pel nom del menut o el nom consagrat.

El nom ha d'anar seguit de la paraula «cuit». A més, han d'anar acompanyats del nom de l'espècie de procedència.

6. Els derivats carnis tractats per la calor poden incorporar en l'etiquetatge la menció «sense fosfats afegits», si el contingut de fosfats naturals expressat en P_2O_5 és inferior o igual al calculat multiplicant el percentatge de proteïna pel factor 240.

7. Els derivats carnis tractats per la calor als quals s'hagi conferit un sabor fumat mitjançant l'addició de fum líquid o extractes de fum, o bé aromes de fum autoritzades, a més de la designació de les aromes a la llista d'ingredients de conformitat amb la normativa vigent, han d'incorporar en l'etiquetatge la menció «sabor fumat».

Article 21. Regles per a la denominació de venda dels derivats carnis no tractats per calor, curats-madurats.

1. Els productes elaborats amb carn de diverses espècies animals han d'incloure en la seva denominació de venda la indicació de les espècies de les quals procedeix la carn, en ordre decreixent dels seus pesos.

Quan una d'aquestes espècies sigui caracteritzadora (excepte porcí) i representi més del 80% de les carns del producte es pot incloure en la denominació de venda únicament la indicació de l'espècie esmentada. A la llista d'ingredients han de figurar, en ordre decreixent de pes, totes les carns utilitzades i se n'ha d'especificar l'espècie animal.

2. Pernil i espatlla o pernil i espatlla curats:

a) Marcatge i identificació per al control del període d'elaboració. Tots els pernills i les espatlles curats, inclosos els regulats en la seva corresponent legislació específica, han d'anar marcats o identificats, individualment, mitjançant un sistema que inclogui, almenys, la setmana i l'any d'entrada en salaó.

Aquest marcatge o identificació s'ha de fixar en el producte, abans de la seva entrada en salaó, de manera inviolable i perfectament llegible, i l'ha d'acompanyar en totes les etapes d'elaboració i comercialització posterior.

A més, s'ha d'incloure en el registre de traçabilitat la informació continguda en el marcatge o identificació així com les possibles incidències, com la substitució de l'element de marcatge o identificació per un de nou a causa de deteriorament, que s'hagin pogut produir en l'esmentat marcatge o identificació al llarg de la cadena de producció i comercialització.

b) Etiquetatge. Sense perjudici del compliment de la normativa en matèria d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i el que estableixen altres disposicions de la Unió Europea aplicables en la matèria, l'etiquetatge de pernills i espatlles curats ha de tenir en compte les particularitats següents:

i. Mencions facultatives. Atenent el període mínim d'elaboració –definit com el temps transcorregut entre l'entrada del producte en salaó i la seva comercialització per la indústria elaboradora, descomptant els períodes en què el producte hagi estat sotmès a condicions que interrompin les reaccions bioquímiques que tenen lloc durant la seva elaboració–, en l'etiquetatge dels pernills i espatlles elaborats, independentment de la forma de presentació del producte i una vegada conculsa la seva elaboració, s'hi poden incloure les mencions següents, sempre que compleixin el període mínim d'elaboració establert per a cada menció:

	Menció facultativa	Període mínim d'elaboració – Mesos
Pernils.	Cava.	9
	Reserva o adobat.	12
	Gran Reserva.	15
Espatlles.	Cava.	5
	Reserva o adobada.	7
	Gran Reserva.	9

Els pernills i espatlles poden utilitzar altres mencions facultatives diferents de les que regula aquest apartat, sempre que compleixin el que estableix la norma general d'etiquetatge.

ii. Informació addicional en l'etiquetatge. Els pernills i espatlles curats poden incloure opcionalment en l'etiquetatge el període mínim d'elaboració. No obstant això, aquesta informació és obligatòria quan s'utilitzi alguna de les mencions facultatives no regulades en aquest Reial decret.

c) Excepció sobre l'ús de les mencions facultatives. A causa de les especials característiques d'elaboració, en particular, respecte als temps de curació-maduració, dels pernills i espatlles que regula la norma de qualitat per a la carn, el pernil, l'espatlla i el llom embotit ibèrics, les mencions que regula l'apartat b d'aquest article 21 no s'han d'utilitzar en els productes ibèrics esmentats.

d) Qualsevol sistema de marcatge o identificació, per als pernills i espatlles que regula la present norma de qualitat, no ha d'incloure a error o confusió respecte als precintes que regula la norma de qualitat per a la carn, el pernil, l'espatlla i el llom embotit ibèrics.

3. Llom embotit: aquest producte es denomina «llom embotit» o «llom», excepte per als que s'acullin a alguna norma específica, cas en què és la denominació que prevegi la norma esmentada.

4. *Cecina*: el producte es denomina «*cecina*» seguit del nom de l'espècie de la qual procedeix la carn, excepte quan es tracti de carn de boví.

5. Altres peces càrnies curades-madurades: la denominació de venda d'aquests productes és el nom anatòmic de la peça, excepte en el cas del pernil d'ànec, o la denominació consagrada per l'ús seguida del nom de l'espècie a la qual pertany la carn, excepte en el cas de carn de porc, i el tractament a què s'ha sotmès.

6. Xoriços: la denominació de venda és la paraula «xoriço», acompanyada en tot cas de la denominació consagrada per l'ús que atengui la seva forma o la tripa en què s'emboteix o el seu mètode d'elaboració. En el cas dels xoriços elaborats sense pebre vermell la denominació de venda és «xoriço blanc».

La denominació s'ha de completar amb el nom de l'espècie de la qual procedeixen la carn i el greix, llevat que es tracti de carn i greix de porc.

En el cas de productes elaborats amb carn a la qual es pot afegir carn o greix de dues o més espècies diferents, les denominacions s'han de completar mitjançant la indicació de les espècies utilitzades, mitjançant la menció «amb» seguida del nom de l'espècie o espècies a les quals pertanyin, en ordre decreixent segons el pes de les carns utilitzades.

En el cas de xoriços i de xoriços de categoria comercial «extra» elaborats «en forma d'enfilall», «en forma de ferradura» o «en forma de vela», poden incloure facultativament aquesta menció en la seva denominació de venda.

7. Llonganisses: la denominació de venda és la paraula «llonganissa», acompanyada en tot cas de la denominació consagrada per l'ús que atengui la seva forma o la tripa en què s'emboteix o el seu mètode d'elaboració.

La denominació s'ha de completar amb el nom de l'espècie de la qual procedeixen la carn i el greix, llevat que es tracti de carn i greix de porc.

En el cas de productes elaborats amb carn a la qual es pot afegir carn o greix de dues o més espècies diferents, les denominacions s'han de completar mitjançant la indicació de les espècies utilitzades, mitjançant la menció «amb» seguida del nom de l'espècie o espècies a les quals pertanyin, en ordre decreixent segons el pes de les carns utilitzades.

Quan el calibre sigui inferior a 40 mil·límetres, es pot denominar, sense caràcter limitador, fuet, llonganissa, llonganissa d'Aragó, llonganissa imperial, imperial de Llorca, llonganissa ampla. Aquests productes han de complir les característiques fisicoquímiques especificades a l'annex I per a llonganisses, segons la categoria comercial a què pertanyin.

8. Sobrassades: la denominació de venda és la paraula «sobrassada». La denominació s'ha de completar amb el nom de l'espècie de la qual procedeixen la carn i el greix, llevat que es tracti de carn i greix de porc.

En el cas de productes elaborats amb carn d'una o més espècies animals a la qual es pot afegir greix de dues o més espècies diferents, les denominacions s'han de completar mitjançant la indicació de les espècies utilitzades, mitjançant la menció «de» seguida del nom de l'espècie o espècies a les quals pertanyin, en ordre decreixent segons el pes de les carns utilitzades.

Les sobrassades es poden presentar, una vegada acabat el procés d'elaboració, en envasos o terrines.

9. Tripa natural: sense perjudici de la seva indicació a la llista d'ingredients, els embotits que s'elaborin amb tripa natural ho poden indicar en l'etiquetatge.

Article 22. *Regles per a l'ús de les designacions de raça i alimentació en la denominació de venda dels derivats carnis ibèrics, exceptuant-ne el pernil, l'espatlla i el llom embotit.*

Quan es tracti de productes per als quals es pretengui la utilització de les designacions de raça i tipus d'alimentació, o només de raça, de les que regula el Reial decret 4/2014, de 10 de gener, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a la carn, el pernil, l'espatlla i el llom embotit ibèrics, tota la carn utilitzada en la seva elaboració s'ha d'acompanyar d'una còpia de la documentació que acrediti la traçabilitat de la carn.

En la fase d'industrialització han de complir tot el que es refereix als registres de traçabilitat que s'han de portar a terme en aquesta fase i, a més, en la indústria

d'elaboració, s'ha d'assegurar la separació dels lots de diferents categories de raça o, si s'escau, alimentació i, al seu torn, de les carns procedents de porc blanc.

En els derivats carnis curats-madurats s'ha d'assegurar la separació dels lots de productes amb diferent denominació i dels procedents de porc blanc o altres espècies, durant les fases de curació i maduració.

Article 23. *Altres elements de l'etiquetatge.*

La marca comercial o raó social no ha de contenir indicacions gràfiques o escrites que puguin confondre el consumidor quant a la naturalesa del producte, la seva qualitat, categoria o denominació.

Disposició addicional primera. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la norma de qualitat que s'aprova no s'han d'aplicar als derivats carnis legalment fabricats o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en altres estats membres de la Unió Europea, ni als derivats carnis originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), ni parts contractants a l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició addicional segona. *Control de la despesa pública.*

Les mesures que inclou aquesta norma no poden suposar un increment de dotacions ni de retribucions ni d'altres despeses de personal.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització.*

Els productes objecte de la norma de qualitat que s'aprova, elaborats amb anterioritat a la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que s'hi disposa, es poden comercialitzar fins que se n'esgotin les existències, inclosos les etiquetes i els precintes adquirits prèviament, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria. *Normes derogades.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret i, en particular:

- Ordre de 7 de febrer de 1980, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als productes carnis embotits crus-curats en el mercat interior.
- Ordre de 5 de novembre de 1981, per la qual s'aprova la norma genèrica de qualitat per a productes carnis tractats per la calor.
- Ordre de 5 de novembre de 1981, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a les carns fredes de llom.
- Ordre de 5 de novembre de 1981, per la qual s'aprova la norma genèrica de qualitat per al llom adobat de porc.
- Ordre de 5 de novembre de 1981, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als productes carnis crus-adobats.
- Ordre de 29 de juny de 1983, per la qual s'aproven les normes de qualitat per a pernil cuït i carn freda de pernil, espatlla cuïta i carn freda d'espalla i magre de porc cuït i carn freda de magre de porc. Modificada per l'Ordre de 6 d'abril de 1984.
- Ordre de 29 d'octubre de 1986, per la qual s'aprova la norma general de qualitat per a la cansalada salada i la cansalada viada curada, destinades al mercat interior.
- Ordre de 6 d'abril de 1987, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a la llonganissa de Màlaga.
- Reial decret 1079/2008, de 27 de juny, pel qual es regula el marcatge dels pernills i espatlles i els períodes d'elaboració per a la utilització de determinades mencions en l'etiquetatge.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

El que disposa aquest Reial decret té caràcter de normativa bàsica, a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 13 de juny de 2014.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANNEX I

Característiques fisicoquímiques dels derivats carnis

Denominació del producte	Categoria comercial	Humitat/proteïna	Proteïnes lliures de col·lagen – g/100 g	Sucres solubles totals – g glucosa/100 g	Midó – g glucosa/100 g	Proteïnes afegides – g/100 g
Pernil cuït. Espatlla cuïta.	Extra Extra	≤ 4,13 ≤ 4,35	–	≤ 1,5 ≤ 1,5	Absència Absència	Absència Absència
Pernil cuït. Espatlla cuïta.	–	–	≥ 14.0 ≥ 14.0	≤ 2.0 ≤ 2.0	Absència Absència	≤ 1.0 ≤ 1.0
Pit de gall dindi, pollastre o au.	–	≤ 5.5	–	≤ 3.0	Absència	≤ 2.0
Carn magra de porc.	–	–	≥ 13.0	≤ 1,5	Absència	Absència

Derivats carnis tractats per la calor:

- Quan els productes recollits en la taula portin fècula es denominen «carn freda de».
- Els productes denominats «carns fredes de» i la resta de derivats carnis cuïts han de complir les característiques mínimes de l'article 17.
- Absència: < L.D. (límit de detecció).
- Factor de transformació de nitrogen en proteïna: 6,25.

Derivats carnis curats-madurats:

Denominació del producte	Categoria comercial	Greix – g/100 g s.s.s.	Hidrats de carboni – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteïna total – g/100 g s.s.s.	Relació col·lagen/proteïna – Percentatge	Proteïnes afegides – g/100 g
Xoriço. Llonganissa.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Xoriço enfilall extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Xoriço de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salami.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Llonganissa de Màlaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1

Denominació del producte	Categoria comercial	Greix – g/100 g s.s.s.	Hidrats de carboni – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteïna total – g/100 g s.s.s.	Relació col·lagen/proteïna – Percentatge	Proteïnes afegides – g/100 g
Xoriço i Llonganissa ibèrics.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Xistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrassada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Xoriço i Llonganissa i restes d'embotits curats-madurats.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3

- Factor de transformació d'hidroxi prolina en col·lagen: 8,0.
- s.s.s.: sobre substància seca.
- El llom embotit té una humitat màxima admesa del 55,0 (g/100 g).
- El quadre és aplicable a productes de qualsevol espècie animal de les que preveu aquesta norma de qualitat.

- Factor de transformació de nitrogen en proteïna: 6,25.

Derivats carnis adobats:

Denominació del producte	Categoria comercial	Relació humitat/proteïna	Sucres solubles totals – % glucosa	Proteïnes afegides – Percentatge
Llom adobat.	extra	≤ 4.0	≤ 1,5	Absència
Resta d'adobats.			≤ 5.0	≤ 3.0

- Absència: < L.D. (límit de detecció).
- Factor de transformació de nitrogen en proteïna: 6,25.

ANNEX II

Productes tradicionals i denominacions consagrades per l'ús

Androlla: embotit elaborat amb costella de porc picada, adobada i curada al fum.

Androlla maragata: embotit elaborat amb carn magra i pell de porc, sense os, sotmès a picat, adobat, curació i fumatge.

Bacó: cansalada viada fumada.

Baiona curada: producte elaborat amb el múscul de les extremitats anterior o posterior del porc, que s'ha sotmès, amb caràcter general, a un procés de salaó, acompanyat eventualment d'addició d'espècies i condiments, repòs o postsalament i maduració, generalment embotit en tripa natural i assecat durant el temps suficient per conferir-li les característiques organolèptiques pròpies.

Bisbe, Bull: producte elaborat a base de carn cuïta, greix, llengua i, de vegades, altres vísceres de porc, condimentat amb sal i pebre, embotit en intestí gros o cec de porc i després sotmès a cocció. En alguns casos pot contenir sang de porc. A les Balears, sobrassada embotida en estómac de porc.

Bispo: producte típic d'algunes valls pirinenques en la preparació del qual s'utilitza la careta i cap del porc, així com la llengua i carn magra, tot sotmès a cocció, posterior picat, pastat amb sal i altres condiments, tot embotit en el cec del porc i després cocció.

Blanquet: embotit elaborat a base de carn magra viada, cap de porc i ou, cuït i després curat-madurat.

Boles: producte en l'elaboració del qual s'utilitza sang i llard de porc, als quals s'afegeix pa, sal i altres espècies segons el gust i el costum, així com pinyons o d'altres, se'n fa un pastat, i a continuació es formen boles, de mida variable, que són sotmeses a cocció.

Borono: producte cuit elaborat amb greix de porc, sèu, cebes, sang, farina de blat de moro o de blat, julivert i sal.

Botelo o botillo: embotit en estómac o cec de porc, elaborat amb costelles, cua i ossos amb restes de carn i porcions musculars.

Budin de porc: producte elaborat amb greix i carn magra de porc i opcionalment menuts, els quals se sotmeten a un procés de picat, fregit, refredament i envasament.

Botifarra: embotit carni del porc elaborat amb carn, cansalada, despulles comestibles (pulmó, cor, ronyons i d'altres), es fa el picat després de la cocció, s'hi addiciona sal i altres espècies segons el gust i el costum, i posteriorment s'emboteix en tripa de porc, i es fa una escaldada de la tripa.

Cap de senglar: producte tractat per la calor l'ingredient caracteritzador del qual és la carn del cap del porc.

Cachuelas: producte consistent en fetge de porc fregit en llard de porc amb all, ceba, pebre vermell i altres espècies, triturat i barrejat i cuit al final.

Tripes: estòmacs cuits de la vaca, vedella o moltó. També hi pot haver tripes de porc que són les tripes i l'estómac de l'animal.

Camaiot: embotit cuit de forma asimètrica, de color gris, i de 0,5 a 4 quilos de pes. Elaborat amb papada, carn magra, cansalada, fetge i sang de porc; condimentat amb sal, pebre vermell, pebre i altres espècies i embotit en pell de porc.

Llardons, *Budin*: producte cuit l'ingredient principal del qual és el greix de porc, encara que també pot ser d'ovella o vaca barrejada opcionalment amb menuts.

Chireta: producte en la preparació del qual s'utilitza el cor del be i el pulmó del porc, així com carn magra i llard també del porc, tot això cuit i picat, a continuació es pasta amb all, julivert, arròs, pebre, canyella i pebre vermell dolç, s'emboteix en tripa de be, es cus i se'n fa una cocció.

Xistorra: barreja de carns picades o trossegades de porc o de porc i boví i cansalada o greix de porc, addicionada de sal i pebre vermell, pastada i embotida en tripes naturals o embolcalls artificials que han experimentat un curt procés de maduració-dessecació amb fumatge o sense, d'un calibre màxim de 25 mm en el producte acabat, que es caracteritza per la seva coloració vermella i per la seva olor i sabor característics.

Xòped: pasta fina de carn de porc o d'altres espècies, amb trossos de carn magra.

Xoriço crioll: xoriço blanc elaborat amb carn picada i cansalada addicionada amb sal i altres espècies, juntament amb condiments i additius autoritzats, que ha estat embotida en tripa natural o embolcall artificial i pot experimentar o no un curt procés de maduració que li assegura una coloració, una olor i un sabor propis i característics. Opcionalment pot rebre tractament tèrmic.

Xoriço culà: producte embotit en tripa gruixuda de porc de 40-60 mm de calibre, compost per carn magra de porc, cansalada, sal, pebre vermell i altres espècies, al qual es pot addicionar all, vi blanc i oli d'oliva. Al tall presenta un aspecte marmori amb predomini de la part magra, de color vermell viu.

Xoriço de ceba: embotit elaborat amb carn i greix acompanyat de ceba picada, altres ingredients, condiments i additius autoritzats.

Xoriço d'entranya: embotit elaborat amb trossos de galta.

Xoriço de Pamplona: embotit elaborat generalment amb carn i greix de porc o de porc i boví, encara que també es poden utilitzar carns i greix d'altres animals autoritzats, sotmès a un picat fi en petits grans perfectament definits, addicionat de sal, pebre vermell i altres espècies, condiments i ingredients, i opcionalment fumat. Presenta un aspecte extern lleugerament granulat, amb presència de flora externa, o no, i al tall ofereix una diferenciació clara entre carn i greix, aquest amb aspecte de «gra d'arròs», color vermellós a la carn i més o menys ataronjat a la cansalada.

Xoriço de Teror, Xoriço de La Palma i Xoriço de *Perro*: embotit a base de productes de porc, no assecat, ni madurat, de textura untuosa.

Xoriço de Ronda: embotit elaborat amb carn i greix de porc, en tripa natural i forma d'enfilall i sotmès a un període de curació-maduració de 5 a 7 dies.

Chosco: embotit de llengua, carn magra i llom de porc.

Costella de Saxònia: producte constituït pel múscul ili espinal i adjacents amb costella del porc, lliure de tendons, addicionat de sal, espècies naturals i altres ingredients autoritzats; caracteritzat per la seva aroma, color i sabor i sotmès a un procés d'adobat i cocció, i, habitualment, fumat.

Emberzao: producte que té com a ingredients: cansalada de porc, sang, ceba picada, pebre vermell i sal, tot això barrejat amb farina de blat de moro. Se separa en boles que s'emboquen amb fulles de col, es lliga i es cou.

Embuchado: Intestí de be enrotllat en forma de madeixa i rostit o cuit.

Fardeles: producte elaborat a base de fetge de porc escaldat, al qual s'afegeix carn magra de porc a més de ronyons i d'altres, es pica i s'hi addiciona sal, pebre negre, julivert, pebre vermell i canyella, en proporcions variables segons el gust i el costum, se'n fa un pastat, i es formen porcions que es cobreixen amb una part de l'epipló del porc (tela que recobreix l'aparell digestiu del porc).

Farinato: embotit compost de pa i farina, a més de greix de porc i pebre vermell.

Fariñón: producte elaborat a partir de cansalada de porc, sang, ceba, pebre vermell, ou batut, farina de blat de moro, sal i orenga. Embotit en intestí gros de porc i cuit.

Flamenquin cordovès: producte de forma cilíndrica elaborat a partir d'un filet de llom de porc, farcit de pernil curat i cansalada ibèrica (opcionalment enrotllat, encolat i empanat).

Figatells: embotit a base de carn magra de porc, fetge i ronyons.

Fuet: tipus de llonganissa fina de diàmetre variat que presenta un color exterior blanquinós característic a causa de la floridura o flor formada en la seva elaboració.

Galantina: pasta fina de carn d'aus generalment.

Girella o *Chireta*: producte elaborat a partir de vísceres de be cuites (intestins, cor, pulmó i en alguns casos fetge) i cansalada viada de porc picades, a les quals s'afegeix arròs i en alguns casos ou, es pasta, condimentat amb sal, all, julivert, pebre i altres espècies, s'emboteix en l'estómac del be, que es cus per tancar-lo, i se sotmet a cocció.

Gordilla o *Madeja*: producte fresc, condimentat o no, consistent en intestí prim de be enrotllat en un eix de greix peritoneal de be.

Güeña: embotit curat-madurat, elaborat amb derivats del porc, barrejant cansalada viada amb vísceres, picats fins a la mida desitjada; pastat i addicionat de sal, espècies (pebre, pebre vermell, canyella, clavell o all) i condiments, per obtenir la coloració i les aromes característiques. S'emboteix preferiblement en tripa natural de be. Es presenta en rastos de peces de 10-15 cm i un diàmetre de 20 a 24 mm.

Hamburguesa: producte elaborat amb carn picada amb addició de sal, espècies, condiments o altres productes alimentaris.

Imperial de Llorca: és una llonganissa elaborada amb el trossejat i picat de carns i greixos de porc, que incorpora condiments, espècies i ferments, pastat i embotit en panxa natural, sotmès a un procés de maduració i dessecació que li proporciona un color, olor, sabor i textura característics.

Pernil d'ànec: producte curat elaborat a partir de pit d'ànec, assaonat i condimentat.

Lacón: producte curat-madurat obtingut a partir de les extremitats davanteres del porc. També es pot elaborar amb tractament per calor.

Llomet: cap de llom sotmès a un procés de curació-maduració.

Llom adobat de porc: producte elaborat amb la peça del paquet muscular que té com a base el múscul *longissimus dorsi* del porc amb un sol tros de la peça esmentada, lliure de tendons, sotmès a l'acció de la sal, addicionada d'espècies i condiments o no, que es pot incorporar mitjançant injecció en la peça càrnia, que li confereixin un aspecte i sabor característics, amb una consistència ferma i compacta al tacte i forma cilíndrica més o menys regular o lleugerament aplanada.

Llom embotit: producte elaborat amb el paquet muscular format pels músculs espinal i semiespinal del tòrax, així com els músculs llarguíssims, lumbar i toràcic del porc, en una peça única, pràcticament lliure de greix extern, aponeurosis i tendons, que s'ha sotmès, amb caràcter general, a un procés de salaó o curació, adobat i embotit en tripes naturals o embolcalls artificials, el qual ha experimentat un adequat procés de curació-maduració. Aquest producte es pot elaborar a partir de peces senceres o amb els seus paquets musculars corresponents.

Llom de Saxònia: producte constituït pel múscul ileoespinal i adjacents del porc, lliure de tendons, addicionat de sal, espècies naturals i altres ingredients autoritzats; caracteritzat per la seva aroma, color i sabor i sotmès a un procés d'adobat i cocció, i, habitualment, fumat.

Llonganissa: embotit de forma llarga i angosta farcit de carn picada condimentada amb espècies.

Llonganissa d'Aragó: embotit de 20 a 70 cm de longitud total en forma de ferradura, elaborat amb carn de porc picada, condimentada, pastada, embotida en tripa de 25-40 mm de calibre i sotmesa a curació i maduració, que li assegura una bona estabilitat així com un color, olor, sabor i forma característics.

Llonganissa imperial: tipus de llonganissa fina d'un diàmetre d'entre 3 i 4 cm, en format semicorb, amb flora de floridura blanca.

Llonganissa de Pasqua: llonganissa embotida en tripa fina (més petita de 25 mm) natural o embolcall artificial lligada en rastos els ingredients principals de la qual són carn magra de porc, cansalada de porc i, opcionalment, sagí (carn magra de porc sense separar-ne el greix) i carn de boví, condimentada amb sal, pebre i altres espècies i sotmesa a un procés de curació-maduració mínim de 5 dies.

Llonganissa de pagès: embotit cru-curat madurat caracteritzat per un aspecte exterior amb plecs, solcs i/o irregularitats fruit d'una curació basada en un procés fermentatiu i de maduració de baixa intensitat, que pot presentar una capa externa de floridura. L'aroma es caracteritza per presentar notes curades característiques i amb un sabor lleugerament dolç. La textura és més tova i menys lligada a l'interior, fruit d'una dessecació lenta i progressiva, sense la gelificació resultant de l'acidificació de la carn. Els seus ingredients bàsics són carn magra de porc, sal, pebre i sucres.

Lunch: pasta fina amb trossos de carn magra i cansalada.

Magreta: producte essencialment gras, obtingut de les regions toràciques i abdominals del porc, integrat pel teixit gras viat i el teixit muscular sense pell i sotmès a un procés d'adobat, cocció, fornejat i refredament. Es pot presentar adobada, amb allada, entre altres formes.

Mondejo: embotit d'hortalisses, de mida i pes molt variables, compost fonamentalment de verdura, ous, greix i tripa d'ovella.

Botifarró: embotit elaborat amb sang com a element caracteritzador.

Botifarró blanc: producte cuit, elaborat a partir de carn magra, cansalada viada i llengua de porc, ous, pa ratllat, sal i altres espècies embotits en tripa natural o embolcall artificial.

Botifarró de carbassa: botifarró cuit elaborat a base de cansalada, carbassa cuita, ceba cuita, sal i espècies.

Botifarró de ceba: producte embotit i tractat per la calor, elaborat bàsicament de ceba, llard, sang de porc, opcionalment amb arròs, addicionat amb sal i espècies. Es presenta en forma cilíndrica i llisa.

Botifarró *lustre*: és un producte elaborat amb sang, i opcionalment amb freixura cuita, trossos de cor, cansalada viada, menta, comí i julivert.

Botifarró de Ronda: botifarró presentat en forma de ferradura o enfilall, caracteritzat per un sabor dolçàs proporcionat pel comí i el clavell.

Botifarró serrà: és un producte elaborat amb sang, cansalada viada, all, pebre negre, pebre vermell i sal.

Morcón: barreja de carn magra escollida del porc amb espatlla, de picat gruixut, a la qual s'addiciona sal comuna, pebre, pebre vermell i all i embotida en tripa gruixuda (cec o *morcón* de porc).

Mortadel·la: pasta fina de carn de porc o d'altres espècies, generalment amb trossos de cansalada i espècies i en alguns casos altres ingredients com pebrots o olives.

Mortadel·la bolonyesa: pasta fina de carn de porc al tall de la qual s'aprecien trossos de cansalada en forma de dau o cub perfectament definits. De color rosat i aroma i sabor característics.

Mortadel·la cordovesa: pasta fina de carn de porc al tall de la qual s'aprecien petits trossos de cansalada de la mida aproximada d'un gra d'arròs a la qual s'afegeixen olives sense os en proporció variable. De color rosat, i aroma i sabor característics.

Mortadel·la siciliana: pasta fina de carn de porc al tall de la qual s'aprecien petits trossos de cansalada de la mida aproximada d'un gra d'arròs. De color rosat, i aroma i sabor característics.

Morteruelo: pasta que es fa amb fetge de porc, carn de caça menor, d'aus, pa ratllat i espècies.

Moscancia: producte compost per sang, sèu de boví, ceba, sal, pebre vermell, embotit en tripa natural de boví i cuit. Opcionalment pot portar all i sèu de be en lloc de boví.

Cansalada viada: fulla de cansalada viada amb carn magra, amb diferents tractaments (fumatge, salaó,).

Pantruco: cansalada de porc, ceba picada, ou batut, farina de blat de moro, pebre vermell, all i julivert. Es presenta cuit en boles.

Patatera: embotit elaborat amb greix de porc, patata cuita, aigua, pebre vermell, all i sal.

Perro: embotit cuit i posteriorment curat-madurat, elaborat a partir de carn del cap, cansalada, sang i cotna del porc, a la qual s'afegeix sal i espècies com pebre, canyella i clavell. Picat convenientment fins que s'obté una massa de distribució regular, embotit en tripa natural de porc o vedella i lligat cada 25-35 cm, la qual cosa dóna lloc a peces aplatades.

Farcit de Huéscar: embotit a base de carn de porc, pollastre, pernil curat, ous bullits, pa, all i julivert.

Roulada: pasta fina de carn de porc o d'altres espècies, amb trossos de cansalada.

Sabadeña: embotit elaborat amb una part de vísceres crues o cuites sotmès a un curt procés de curació-maduració.

Sabadiego o xoriço **sabadiego:** embotit cru-curat fumat, fet a base de carn de porc o boví o una barreja de totes dues, ceba i sang.

Salami: barreja de carns, cansalada o greix, picada finament, esquitxada de taquetes vermelles i blanques, aquestes inferiors a 3 mm, embotida, curada-madurada i opcionalment fumada en forma de vela, més o menys regular o ovalada, l'aspecte extern de la qual és més o menys llis i amb presentació al tall d'una diferenciació neta entre carns i cansalada, d'olor i sabor característics.

Salsitxa: embotit elaborat a base de carn picada amb forma allargada i cilíndrica.

Llonganissa de Màlaga: producte embotit elaborat amb una barreja de carns picades o trossegades, de porc, o de porc i boví, i cansalada i greix de porc, addicionada de sal, espècies i condiments, pastada i embotida en tripes naturals d'un calibre superior a 30 mm i forma més o menys corbada i sotmesa a un curt període de curació-maduració que li confereix les seves característiques de textura, sabor i aroma.

Llonganissa d'all / amb allada: producte cuit elaborat amb barreja de carn i cansalada en el qual es diferencien clarament trossos de cansalada de mida petita, amb addició d'espècies i all com a element caracteritzador.

Secallones, somalles, petadors: embotits curats-madurats de petit calibre, i durada de la curació-maduració inferior a 30 dies.

Sevillana: producte elaborat amb carn, olives, pebrot, espècies i altres ingredients i additius autoritzats, els quals se sotmeten a un procés de picat, envasament i cocció, que es caracteritza pel seu aspecte, color, aroma i sabor característics.

Torteta: producte en l'elaboració del qual s'utilitza la sang del porc, a la qual s'afegeix farina, llard de porc, pa, ametlles, avellanes, pinyons i d'altres, es procedeix a un pastament i posterior modelat en parts de mida variable, sotmeses a un tractament de cocció posterior.

Zarajos: intestí d'anyell de llet marinat i enrotllat al voltant d'un sarment o similar.