



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Orden de 29 de octubre de 1986 por la que se aprueba la norma general de calidad para el tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior.

---

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno  
«BOE» núm. 267, de 7 de noviembre de 1986  
Referencia: BOE-A-1986-29370

---

### TEXTO CONSOLIDADO Última modificación: 18 de junio de 2014

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

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

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

#### **Artículo único.**

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

2. Importación. Las exigencias de la presente disposición no se aplicarán a los productos legalmente fabricados y/o comercializados en los restantes Estados miembros de las Comunidades Europeas, ni a los productos originarios, conforme a lo previsto en el protocolo 4 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, de los países miembros de la Asociación Europea de Libre Comercio firmantes de dicho Acuerdo.

Los citados productos podrán ser comercializados en España siempre y cuando no se vean afectados por las razones especificadas en los artículos 36 del Tratado de la Comunidad Europea y 13 del Tratado del Espacio Económico Europeo, o por razón de la protección imperativa de los intereses generales, tales como la defensa de los consumidores, la lealtad de las transacciones comerciales o la protección del medio ambiente.

## DISPOSICIONES ADICIONALES

### Primera.

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

### Segunda.

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

## DISPOSICIÓN FINAL

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

Lo que digo a VV. EE.

Madrid, 29 de octubre de 1986.

ZAPATERO GÓMEZ

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

## ANEJO 1

### Norma de calidad para el tocino salado destinado al mercado interior

1. *Nombre de la norma.*—Norma de calidad para el tocino salado.
2. *Objeto de la norma.*—La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad y presentación que debe reunir el tocino salado para su adecuada comercialización y consumo en el mercado interior.
3. *Ámbito de aplicación.*—La presente norma se aplicará al tocino salado comercializado en el mercado interior.
4. *Definición del producto.*—Se entiende por tocino, el derivado cárnico constituido por el tejido subcutáneo con o sin piel, obtenido por despiece de la canal del cerdo.
5. *Descripción del proceso de elaboración.*—Una vez obtenido el tocino se somete a salazón seca y opcionalmente a condimentación.
6. *Clasificación.*—Según su procedencia anatómica el tocino se denominará:
  - 6.1 Tocino de lomo: Es el tocino obtenido de la región dorso-lumbar.
  - 6.2 Tocino de panceta: Es el tocino entreverado obtenido de la región ventral.
  - 6.3 Tocino de papada: Es el tocino obtenido de la región del cuello y músculos inferiores del mismo.
  - 6.4 Hoja de tocino: Es el tocino obtenido de las regiones dorso-lumbar, costal y ventral en una sola pieza.
7. Factores de composición y calidad:
  - 7.1 Características organolépticas:
    - 7.1.1 Consistencia: Variable.
    - 7.1.2 Forma: En función de la procedencia anatómica definida en el apartado 6 de la norma.
    - 7.1.3 Espesor: Variable.

7.1.4 Color: Blanco, blanco rosáceo o blanco amarillento.

7.1.5 Olor y sabor: Característicos.

7.2 Ingredientes:

7.2.1 Materia prima esencial: Tocino.

7.2.2 Materias primas complementarias que cumplan con la legislación vigente:

7.2.2.1 Sal.

7.2.2.2 Pimentón y especias en el caso de presentarse condimentado.

8. *Aditivos.* **(Derogado)**

9. *Contaminantes.* **(Derogado)**

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

11. *Higiene.* **(Derogado)**

12. *Etiquetado.* **(Derogado)**

## ANEJO 2

### Norma de calidad para la panceta curada destinada al mercado interior

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

6.1 Características organolépticas:

6.1.1 Consistencia: Firme y compacta.

6.1.2 Forma, espesor y longitud: Variables.

6.1.3 Color, olor y sabor: Característicos.

6.2 Ingredientes:

6.2.1 Materia prima esencial: Panceta.

6.2.2 Materias primas complementarias que cumplan con la legislación vigente:

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

6.2.2.2 Pimentón.

6.2.2.3 Especias.

7. *Aditivos autorizados.* **(Derogado)**

8. *Contaminantes.* **(Derogado)**

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

10. *Higiene.* **(Derogado)**

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

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

11.2 a 9 **(Derogados)**

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.