

8.7. La sal deberá cumplimentar lo que dispone el Decreto 704/1976, de 5 de marzo.

8.8. El personal que se encuentre relacionado con la elaboración del producto, en cualquiera de sus fases, deberá cumplimentar los requisitos que se expresan en el capítulo 8.º del Código Alimentario Español.

8.9. En los almacenes todos los lotes estarán identificados, debiendo figurar en esta identificación, en la forma que se estime más apropiada, la fecha de fabricación y el número del lote en su caso.

8.10. El almacenamiento y transporte de las materias primas y del producto terminado se efectuará de forma que evite su deterioro y contaminación, debiéndose cumplimentar lo establecido en el Código Alimentario Español.

8.11. El material de envase y embalaje deberá estar fabricado con materiales autorizados para tal fin por el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, cumplimentándose todo lo dispuesto en el capítulo 4.º sección 1.ª, del Código Alimentario Español.

Los embalajes se diseñarán de tal forma que protejan efectivamente al producto de las agresiones ambientales durante el transporte.

8.12. Se comercializará el producto acabado, con los requisitos higiénicos necesarios, de acuerdo con las disposiciones específicas de la legislación vigente.

9. CLASIFICACION

Al objeto de clasificación se consideran:

a) Piezas enteras o trozos identificables según su clasificación comercial en carnicería y se denominarán con el apelativo de la pieza, seguido de la palabra «adobado» y el nombre de la especie animal de que procedan.

b) Trozos de carne no identificables, que se denominarán «magro» o «carne» en su caso, seguidos de la palabra «adobado» y del nombre de la especie animal de que procedan.

Atendiendo a los diferentes factores de calidad, estos productos se clasificarán con arreglo a las siguientes categorías: extra, primera, segunda y tercera.

10. ETIQUETADO Y MARCADO

En el etiquetado de los productos cárnicos crudos adobados se hará constar en envase o envuelta o etiqueta colgante, en lugar preferente, y con caracteres aparentes, legibles e indelebles, que no podrán inducir a errores y confusiones, tanto al consumidor como a los demás elementos del circuito comercial, ya sea por su texto, imagen, etc., lo siguiente:

a) Nombre del producto.

Se considerarán dos tipos de producto:

a.1. Enteros: Serán productos elaborados con una sola pieza o parte de ella sin solución de continuidad y se denominarán de la siguiente forma: Primero el nombre de la pieza según la clasificación comercial oficial de carnicería, seguido del calificativo «adobado», y por último el nombre de la especie animal de la que procedan.

a.2. Trozos: Se denominarán: Primero la palabra «Magro» o «Carne» en su caso, seguido del calificativo «adobado» y por último de la especie animal de que procedan.

b) Nombre o razón social y domicilio, y en su caso marca registrada de la entidad productora, así como el número de Registro en el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, incluso aunque el producto sea comercializado bajo la marca de un distribuidor.

c) Peso neto, expresado en unidades del sistema métrico decimal, excepto para aquellos productos con tripa transpirable en los que su peso varíe durante la vida comercial del producto. En productos de venta previo fraccionamiento y en aquellos con tripa transpirable que sufren merma durante su vida comercial, el peso constará en el embalaje obligatoriamente y se recomienda también figure en el envase, envuelta o etiqueta colgante.

d) En los productos de importación figurará el nombre del fabricante, país de origen y de procedencia, razón social y domicilio del importador. Deberá figurar además el número de expediente por el cual el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social tiene homologado dicho fabricante, no permitiéndose el despacho en la Aduana del producto sin estos requisitos.

e) Relación de ingredientes y aditivos en orden decreciente de proporciones a excepción del agua.

Los aditivos se relacionarán individualmente o haciendo referencia al grupo al que pertenecen.

f) Fecha de fabricación, en la cual será obligatoria la indicación de día, mes y año correspondiente. Cada uno de estos datos se expresará mediante dos dígitos, y en la del año la cifra será las dos últimas cifras del mismo. El orden de los dígitos referenciados será el siguiente: día, mes y año. Se recomienda que entre cada pareja de dígitos exista un espacio al menos de la anchura de un dígito. En productos de venta previo frac-

cionamiento, la fecha constará en el embalaje obligatoriamente y se recomienda también figure en el envase, envuelta o etiqueta colgante.

g) Identificación del lote en envases y embalajes en su caso. Esta identificación, que será potestativa, la especificará el Sector y la pondrá en conocimiento de la Administración.

h) Para la mejor identificación del producto y determinación por el consumidor de la categoría comercial a que pertenece, junto al nombre del producto, figurará un círculo de los siguientes colores y dimensiones:

Colores:

- Rojo: para la categoría extra.
- Verde: para la categoría I.
- Amarillo: para la categoría II.
- Blanco: para la categoría III.

Dimensiones:

- Productos de peso neto hasta 50 gramos: Ø mínimo, 10 milímetros.
- Productos de peso neto comprendido entre 50 y 150 gramos: Ø mínimo, 17 milímetros.
- Productos de peso neto comprendidos entre 150 y 250 gramos: Ø mínimo, 23 milímetros.
- Productos de peso neto comprendido entre 250 y 1.000 gramos: Ø mínimo, 30 milímetros.
- Productos de peso neto superior a 1.000 gramos: Ø mínimo, 40 milímetros.

Dentro de dicho círculo de color deberá figurar la categoría comercial a que pertenece el producto.

Dado que, inicialmente, al entrar en vigor esta norma genérica, muchos productos regulados por ella carecerán de norma específica, y por tanto de círculo de color, en este caso junto al nombre del producto figurará un círculo gris, según las dimensiones antes especificadas, en cuyo interior se pondrá la expresión: Norma B. O. E., seguida de la fecha de su publicación, lo que pondrá en evidencia su sometimiento a esta norma genérica.

i) Se indicará el período de duración mínima de los diferentes productos con la siguiente leyenda: «Consumir preferentemente antes de...»

j) Se indicarán las circunstancias de manejo y conservación del producto —si procede— tales como «conservación en frío», etc.

k) En los establecimientos minoristas y para aquellos productos destinados a detallarse en trozos, lonchas, porciones, etcétera, el etiquetado permanecerá en la pieza matriz hasta que finalice el despacho de ésta.

l) Toda la información que se indica en los apartados anteriores tendrá una altura de letra que será la siguiente:

Mayor dimensión envase o producto	Mínimo altura de letra, en general — Milímetros	Altura mínima de letra para las relaciones de ingredientes — Milímetros
Hasta 40 cm.	2	1
Más de 40 cm.	3	1

El tamaño de las letras que indiquen el nombre del producto será al menos el doble del indicado en la primera columna del cuadro anterior.

m) Rotulado: En el embalaje se hará constar, de manera obligatoria:

- Nombre o razón social y domicilio de la entidad productora y en su caso marca registrada.
- Número de Registro en el Ministerio de Trabajo y Sanidad y Seguridad Social.
- Nombre del producto.
- En los productos de importación figurará el nombre del fabricante, país de origen y de procedencia, razón social y domicilio del importador.
- Fecha de embalaje.
- Se indicarán las circunstancias de manejo y conservación del producto, si procede, tales como conservación en frío, etcétera.

26017

ORDEN de 5 de noviembre de 1981 por la que se modifica la norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial.

Excelentísimos señores:

El Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado inte-

rior, prevé la posibilidad de modificar las normas de calidad ya promulgadas, para lo cual debe reunirse la Comisión especializada de Normalización de Productos Ganaderos del FORPPA. Cumpliendo este requisito, y debido a la necesidad de hacer más viables las normas de calidad vigentes, de acuerdo con la experiencia adquirida en los últimos años, así como la adopción de criterios más amplios que nos permitan contemplar una mejor adaptación a la integración en otros mercados, se ha considerado oportuno introducir algunos cambios en la norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial.

En su virtud y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se modifica la Orden de Presidencia del Gobierno de 18 de septiembre de 1975, por la que se aprueba la norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial destinadas al mercado nacional, quedando redactada de la forma que se expone.

Segundo.—La presente Orden entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 5 de noviembre de 1981.

RÓDRIGUEZ INCIARTE

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

ANEXO

Norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial para el mercado nacional

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma de calidad para canal de porcino y sus unidades comerciales.

2. OBJETO DE LA NORMA

El objeto de la norma es definir las condiciones y características que debe cumplir la canal de porcino y su unidad comercial para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

3. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a la canal de porcino y su unidad comercial. Se exceptúan las canales de lechones o cochinitos y las de porcino del tronco ibérico.

4. DEFINICION DE CANAL Y SU UNIDAD COMERCIAL

Se entiende por canal el cuerpo del animal de la especie porcina de razas domésticas después de sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, despojado de la lengua, pezuñines (capa córnea que recubre la última falange), genitales, riñones y grasa pelviana, con o sin cabeza.

La unidad comercial es la media canal, admitiéndose los tipos que a continuación se definen.

Media canal fresca: Se entiende por tal, cada una de las dos partes resultantes del cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, con o sin cabeza y con extremidades, partido longitudinalmente por la línea media de la columna vertebral, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana, médula espinal y pezuñines, con la cola cargada en la media canal izquierda y que ha sido sometida a la acción del frío industrial en condiciones adecuadas para conseguir que la temperatura en el centro de las masas musculares sea inferior a + 7 °C y ligeramente superior a la de congelación de los líquidos tisulares. De acompañar la cabeza, ésta irá cargada en la media canal izquierda, separándose de la media canal derecha como en una semicanal sin cabeza.

En caso de separación de la cabeza, ésta se cortará entre el hueso occipital y la primera vértebra cervical (atlas), perpendicular al eje del animal, quedando prácticamente la papada incorporada a la cabeza.

Se entiende por media canal desprovista de espinazo cada una de las dos partes resultantes del cuerpo del animal, sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, sin cabeza y con extremidades, partido longitudinalmente por la línea media de la columna vertebral, sin cabeza, sin extremidades anteriores (separado entre el carpo y el metacarpo) y sin cola, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana y médula espinal, sin pezuñines, que ha sido sometido a la acción del frío industrial en las condiciones que especifica la legislación vigente.

Media canal congelada: Se entiende por tal, cada una de las dos partes resultantes del cuerpo del animal sacrificado, sangrado, eviscerado y depilado, partido longitudinalmente por la línea media de la columna vertebral, sin cabeza, sin extremidades anteriores (separado entre el carpo y el metacarpo) y sin cola, desprovista de genitales, riñones, grasa pelviana y médula espinal, sin pezuñines, que ha sido sometido a la acción del frío industrial en las condiciones que especifica la legislación vigente.

4.1- Definiciones complementarias.

4.1.1. Conformación.

Conjunto de caracteres morfológicos que se resumen en líneas, perfiles y ángulos corporales, basados en la constitución y biotipología.

4.1.2. Desarrollo muscular.

Amplitud y exuberancia o escasez y defecto, en más o en menos, de las masas musculares, en las regiones anatómicas principales (pierna, espalda, lomo y pecho) o de sus canales.

4.1.3. Cobertura de grasa.

Espesor de la grasa superficial de la canal, medido en milímetros.

4.1.4. Defectos.

Presencia de anomalías (alteraciones del desarrollo muscular, color y consistencia de la carne y tejido adiposo, traumatismos, etc.) sobre las distintas partes o regiones de la canal y que repercuten en la clasificación u originan deméritos según importancia e intensidad.

4.1.5. Cerdos.

Canales de animales machos o hembras de la especie porcina doméstica no utilizados para la procreación.

4.1.6. Cerdas.

Canales de animales hembras de la especie porcina doméstica que han tenido al menos un parto.

4.1.7. Verracos castrados.

Canales de animales machos de la especie porcina doméstica dedicados a la reproducción y posteriormente castrados que presenten cicatrizadas las heridas de la castración.

4.1.8. Lechones o cochinitos.

Canales de animales machos o hembras con un peso inferior a siete kilogramos.

4.1.9. Animales porcinos de tronco ibérico.

A efectos de esta norma, se consideran como tales a las canales de animales de raza autóctona pura o sus cruces industriales que por sus características de explotación, producción, alimentación y desarrollo se dedican habitualmente en forma exclusiva y directa a la fabricación de productos chacineros típicos.

5. FACTORES DE CLASIFICACION

La clasificación tomará como base la comprobación y apreciación de los factores objetivos y subjetivos.

5.1. Factores objetivos.

5.1.1. Peso de las dos semicanales, junto con los del espinazo y cabeza en el caso de que éstos hayan sido separados.

Se determinará en frío. Aun cuando para no retardar el proceso de sacrificio y faenado se podrá dar como equivalente el peso de las dos semicanales en la cadena de sacrificio, deduciendo del mismo el 2 por 100 en concepto de mermas por oreo, siempre que no haya transcurrido un periodo máximo de una hora desde el momento del sangrado hasta el del peso.

5.1.2. Determinación del espesor de tocino dorsal.

Se determinará midiendo con regleta metálica o procedimiento adecuado y perpendicularmente a la piel la distancia expresada en milímetros entre el borde exterior de la piel y la aponeurosis de separación del tejido muscular y del tocino en la media canal derecha. Se efectuarán dos determinaciones en la superficie de corte, una a nivel de la separación de la última vértebra lumbar y primera vértebra sacra y otra a nivel de la última costilla, tomándose para la clasificación de la canal el mayor espesor de tocino obtenido.

En el caso de neta simetría en la repartición del tocino en las dos medias canales, las determinaciones del espesor de tocino se harán en ambas y en los puntos indicados, utilizándose para su clasificación el mayor espesor obtenido en cualquiera de las cuatro determinaciones efectuadas.

Esta operación se realizará con la canal colgada y próxima al pesaje de la misma.

5.2. Factores subjetivos.

5.2.1. Desarrollo muscular.

Se apreciará en las partes principales de la canal.

5.2.1.1. Jamón: Desarrollo de la región, fijándose en la longitud, anchura y profundidad, así como en el grueso del cordillo.

5.2.1.2. Lomo: Apreciación de la superficie y forma de las masas musculares y en su grosor y perfil.

5.2.1.3. Espalda: Apreciación en el antebrazo, de longitud, grosor y desarrollo muscular.

5.2.1.4. Pecho: Apreciación del espesor del pecho y musculatura y la forma del corte de los músculos a nivel del esternón y los espacios intercostales.

5.2.2. Color de la carne.

Sólo se admitirán las tonalidades normales.

5.2.3. Color del tejido adiposo.

Sólo se admitirán las tonalidades normales.

5.2.4. Consistencia de la carne y del tejido adiposo.

Se apreciará por palpación.

6. DE LA CONJUNCIÓN DE LOS FACTORES OBJETIVOS Y SUBJETIVOS RESULTA LA CLASIFICACIÓN COMERCIAL, CUYOS REQUISITOS SE ESPECIFICAN EN EL ANEXO UNICO

7. MARCADO

De acuerdo con la legislación vigente se marcarán con el número del Registro de la industria en el Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

Las semicanales frescas se marcarán a tinta indeleble o a fuego en el centro del costillar con un sello en el que deberá figurar la sigla que indique la clasificación de la canal de acuerdo con la columna «marcado» del anexo.

En las semicanales congeladas que se marcarán a fuego, habrá:

a) Un número de tres cifras en el que la correspondiente a centenas será la última cifra del cardinal del año y las correspondientes a decenas y unidades será el número de la semana en que se haya realizado el sacrificio.

b) El número del matadero en el Registro del Ministerio de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social.

c) Unas siglas que indiquen la clasificación de la canal de acuerdo con la columna «marcado» del anexo.

El mercado de calidad de las canales se hará en el momento de la clasificación.

8. ENVASADO

Las medias canales congeladas deberán ir envueltas en lienzos o estoquinetes de algodón, hilo, lino u otros autorizados que no permitan el contacto directo de ninguna parte de la media canal con el exterior.

ANEXO UNICO

Clasificación comercial de canales de porcino

Categoría comercial	Marcado	Peso de las dos medias canales — kilogramos	Espesor máximo de tocino dorsal — Milímetros	Descripción de la canal
Extra.	EAA	60 hasta menos de 70. 70 y más.	Hasta 15 inclusive. Hasta 20 inclusive.	Especialmente magra. Presentando un desarrollo muscular muy manifiesto en las partes principales de la canal. Color de la carne: Rosado. Color del tejido adiposo: Blanco. Consistencia de la carne: Optima. Consistencia del tejido adiposo: Optimo. Defectos: Ninguno.
Primera.	IA	60 hasta menos de 70. 70 hasta menos de 80. 80 hasta menos de 90. 90 y más.	Hasta 20 inclusive. Hasta 25 inclusive. Hasta 30 inclusive. Hasta 35 inclusive.	Muy magra. Presentando un buen desarrollo muscular en las partes principales de la canal. Color de la carne: Rosado. Color del tejido adiposo: Blanco o cremoso. Consistencia de la carne: Buena. Consistencia del tejido adiposo: Buena. Defectos: Ninguno.
Segunda.	II A	60 hasta menos de 70. 70 hasta menos de 80. 80 hasta menos de 90. 90 y más.	Hasta 25 inclusive. Hasta 30 inclusive. Hasta 35 inclusive. Hasta 40 inclusive.	Magra. Presentando un buen desarrollo muscular en las partes principales de la canal. Color de la carne: Pálido o rojo claro. Color del tejido adiposo: Blanco o cremoso. Consistencia de la carne: Buena. Consistencia del tejido adiposo: Buena. Defectos: Ninguno.
	IB	Peso y espesor de tocino igual que en categoría primera incumpliendo uno de los factores subjetivos descritos en dicha canal.		
Tercera.	III A	30 hasta menos de 70. 70 hasta menos de 80. 80 hasta menos de 90. 90 y más.	Hasta 30 inclusive. Hasta 35 inclusive. Hasta 40 inclusive. Hasta 45 inclusive.	Medianamente magra. Presentando un desarrollo muscular medio en las partes principales de la canal. Color de la carne: Pálido o rojo claro. Color del tejido adiposo: Cremoso. Consistencia de la carne: Aceptable. Consistencia del tejido adiposo: Aceptable. Defectos: Ninguno.
	II B	Peso y espesor de tocino igual que en categoría segunda incumpliendo uno de los factores subjetivos descritos en dicha canal.		
	IC	Peso y espesor de tocino igual que en categoría primera incumpliendo dos de los factores subjetivos descritos en dicha canal.		
Cuarta.	IV	Todas las canales que no reúnan las características descritas anteriormente.		
Cerdas.	S 1 S 2	Buen estado de carnes. Otras.		
Machos.	V	Verracos castrados.		