



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Orden de 29 de junio de 1983 por la que se aprueban las normas de calidad para jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo.

Presidencia del Gobierno
«BOE» núm. 159, de 5 de julio de 1983
Referencia: BOE-A-1983-18478

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](#).

Por Orden de la Presidencia del Gobierno de 17 de septiembre de 1975 se aprobaron las Normas de Calidad para Jamón Cocido, Fiambre de Paleta y Pastel de Cerdo, destinadas al mercado nacional. Posteriormente, en base a la experiencia adquirida con el desarrollo de la citada Orden se ha dispuesto, por Presidencia del Gobierno, en la Orden de 5 de noviembre de 1981, la Norma Genérica de Calidad para Productos Cárnicos Tratados por el calor, previéndose en la misma su desarrollo posterior a través de diversas Normas Específicas que deben ir acotando en breve plazo todos los productos cárnicos elaborados, tratados por el calor, debiéndose por tanto acomodar la Orden de 17 de septiembre de 1975 a la nueva sistemática creada por la Norma Genérica y aprovechar tal circunstancia para rellenar las lagunas existentes en cuanto a la normalización de productos similares que anteriormente podían ser fabricados sin cumplir lo dispuesto en la Orden de 17 de septiembre de 1975, bajo la condición de no utilizar las denominaciones allí dispuestas, lo cual ha originado la necesidad de ampliar la normalización a todos los productos cárnicos similares a las normalizados en 1975 para de esta forma corregir los defectos comerciales todavía existentes y proporcionar una mayor orientación a los sectores productor y consumidor a la luz de la experiencia adquirida en estos años.

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y a la vista de 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, se ha tenido en cuenta el parecer de la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, así como de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.

Se aprueban las Normas de Calidad para Jamón Cocido y Fiambre de Jamón, Paleta Cocida y Fiambre de Paleta y Magro de Cerdo Cocido y Fiambre de Magro de Cerdo, que figuran en los anejos 1, 2 y 3, respectivamente, de esta Orden.

Segundo.

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

Tercero.

Los jamones y paletas tratados por el calor, así como los magros de cerdo incluidos en el segundo grupo del punto 8, «clasificación», de la Norma Genérica de Calidad para Productos Cárnicos Tratados por el Calor, aprobada por Orden de 5 de noviembre de 1981, única y exclusivamente serán comercializados en el mercado interior bajo las denominaciones y categorías establecidas en los anejos que acompañan a esta Orden.

Cuarto.

Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones; en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Quinto.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden a la entrada en vigor de la misma, y expresamente la Orden de Presidencia del Gobierno de 17 de septiembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» número 232, de 27 de septiembre de 1975).

Sexto.

La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio nacional, a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», mientras tanto las Normas de Calidad tendrán el carácter de recomendadas.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 29 de junio de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEJO 1

Norma de calidad específica para jamón cocido y fiambre de jamón

1. Nombre de la norma.

«Jamón cocido» y «Fiambre de jamón».

2. Objeto de la norma.

Definir las características y condiciones que cumplirán todos los jamones tratados por el calor.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará a todos los jamones cocidos y fiambres de jamón que se comercialicen en el mercado interior.

4. Descripción.

El producto se preparará con las piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada. En los jamones presentados enteros podrán quitarse o no los huesos, cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. En las demás presentaciones deberán quitarse los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Cumpliendo las especificaciones de esta norma el producto, durante el proceso de fabricación, podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, hornearse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etcétera.

5. Factores esenciales de composición y calidad.

5.1. Caracteres organolépticos.

5.1.1. Consistencia.–Firme y compacta al tacto.

5.1.2. Forma.–La característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltorio que los contenga.

5.1.3. Masa y dimensiones.–Variables.

5.1.4. Aspecto externo.–La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

5.1.5. Aspecto del corte.–El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior.

5.1.6. Olor y sabor.–En función de los condimentos y especias utilizadas.

5.2. Ingredientes:

5.2.1. Materias primas esenciales.

5.2.1.1. Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separados como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.

5.2.2. Materias primas complementarias o facultativas.

5.2.2.1. Sal, que cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente.

5.2.2.2. Gelatina.

5.2.2.3. Especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos.

5.2.2.4. Sustancias aromáticas autorizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, que puedan transmitir a los productos objeto de esta norma alguna característica organoléptica.

5.2.2.5. Azúcares y miel, en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales.

5.2.2.6. En el caso de fiambre de jamón, fécula.

5.2.2.7. Agua potable, que cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente.

6. Norma microbiológica. **(Derogado)**

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

8. Contaminantes. **(Derogado)**

9. Higiene. **(Derogado)**

10. Clasificación, categorización y denominación comercial.

10.1. Clasificación.–Los productos objeto de esta norma se clasifican entre los del primer grupo de la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor, anteriormente indicada.

10.2. Categorización comercial.–La categorización comercial de los productos objeto de esta norma responderá a los siguientes parámetros analíticos:

10.2.1. Jamón cocido: Categoría extra. «Jamón cocido extra».

10.2.1.1. Relación humedad/proteína: 4,13.

10.2.1.2. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.

10.2.1.3. Proteínas añadidas: Ausencia.

10.2.1.4. Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100. Reacción almidón negativa.

10.2.1.5. Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

10.2.2. Jamón cocido: Categoría primera. «Jamón cocido I».

10.2.2.1. Relación humedad/proteína 4,68.

10.2.2.2. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo, 2 por 100.

10.2.2.3. Proteínas añadidas: Ausencia.

10.2.2.4. Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo, 0,5 por 100. Reacción almidón negativa.

10.2.2.5. Fosfatos totales: máximo, 7.500 ppm.

10.2.3. Fiambre de jamón: Categoría segunda. «Fiambre de jamón II».

10.2.3.1. Proteína cárnica sobre producto total: mínimo, 14 por 100.

En caso de existir proteína añadida el tanto por ciento mínimo de proteína total sobre producto total será el 15 por 100.

10.2.3.2. Proteínas añadidas: máximo, 1 por 100.

10.2.3.3. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo, 3 por 100.

10.2.3.4. Almidón: máximo, 2,5 por 100 sobre producto total.

10.2.3.5. Agar-agar, alginatos y carragenatos: tanto por ciento máximo: Según la lista positiva de aditivos.

10.2.3.6. Fosfatos totales: máximo, 7.500 ppm.

10.3. Denominación comercial.–Todos los jamones tratados por el calor utilizarán en su etiquetado las denominaciones de «jamón cocido» o «fiambre de jamón».

10.4. En envases cuyo contenido sea inferior a un kilogramo el producto no podrá contener más de un 8 por 100 de grasa.

11. Tolerancias de peso.

Los envases cuyo contenido neto en estos productos sea inferior a un kilogramo no podrán contener más del 15 por 100 del peso neto declarado de gelatina.

El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija conforme al modo siguiente:

Cantidad nominal Qn. en gramos	En % Qn.	En gramos
50 a 100	–	4,5
100 a 200	4,5	–
200 a 300	–	9,0
300 a 500	3,0	–
500 a 1.000	–	15,0
1.000 a 10.000	1,5	–

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en tanto por ciento se redondearán por exceso a la décima de gramo.

12. Etiquetado y rotulación.

12.1. Etiquetado.

La información del etiquetado de los envases constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

12.1.1. Denominación del producto.—Será la definida en el punto 10.3 de la norma. La denominación deberá ir acompañada del tratamiento específico a que ha sido sometido y de las características singulares en el caso en que la omisión de esta indicación sea susceptible de crear confusión en el comprador.

12.1.2 a 12.1.8. **(Derogados)**

12.1.9. Categoría comercial.

Se hará constar la categoría comercial del producto según el apartado 10.2 de la norma y en el mismo campo visual que la denominación del producto.

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 el «jamón cocido extra».

Verde, para el «jamón cocido I» o «jamón cocido primera».

Amarillo, para el «fiambre de jamón II» o «fiambre de jamón segunda».

Contenido neto de los envases en gramos	Diámetro mínimo del círculo en mm
Dimensiones:	
Hasta 50 incluidos	10
50 excluidos a 150 incluidos	17
150 excluidos a 250 incluidos	23
250 excluidos a 1.000 incluidos	30
Más de 1.000	40

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

12.2. Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social, o denominación de la empresa.

Instrucciones para la conservación, en su caso.

La mención «exclusivamente para venta previo fraccionamiento», en su caso.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

13. País de origen. **(Derogado)**

14. Los productos destinados exclusivamente a la exportación que no cumplan con las Normas del Mercado Interior, llevarán en su etiquetado la palabra «Export».

15. Dada la importancia que tiene en estos productos la incorporación o no de fosfato, se reserva la posibilidad de incorporar una frase con tal información de tamaño menor al de la denominación comercial, tan sólo para la categoría «extra», siempre y cuando no existan en dichos productos más de 4.500 pp m de fosfatos totales expresados en anhídrido fosfórico.

ANEJO 2

Norma de calidad específica para la paleta cocida y fiambre de paleta

1. Nombre de la norma.

«Paleta cocida» y «Fiambre de paleta».

2. Objeto de la norma.

Definir las características y condiciones que cumplirán todas las paletas tratadas por el calor.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará a todas las paletas cocidas y fiambres de paleta que se comercialicen en el mercado interior.

4. Descripción.

El producto se preparará con las piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada. En las paletas presentadas enteras podrán quitarse, o no, los huesos, cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. En las demás presentaciones deberán quitarse los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Cumpliendo las especificaciones de esta norma el producto durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

5. Factores esenciales de composición y calidad.

5.1 Caracteres organolépticos.

5.1.1. Consistencia: firme y compacta al tacto.

5.1.2. Forma: la característica de la pieza cárnica, total o parcial o del envoltorio que los contenga.

5.1.3. Masa y dimensiones: variables.

5.1.4. Aspecto externo: la superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

5.1.5. Aspecto del corte: el producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior.

5.1.6. Olor y sabor: en función de los condimentos y especias utilizados.

5.2. Ingredientes.

5.2.1. Materias primas esenciales.

5.2.1.1. Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros delanteros del ganado porcino apto para el consumo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.

5.2.2. Materias primas complementarias y facultativas.

5.2.2.1. Sal, que cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente.

5.2.2.2. Gelatina.

5.2.2.3. Especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos.

5.2.2.4. Sustancias aromáticas autorizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, que puedan transmitir a los productos objeto de esta norma algunas características organolépticas.

5.2.2.5. Azúcares y miel, en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales.

5.2.2.6. En el caso de fiambres de paleta, fécula.

5.2.2.7. Agua potable, que cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente.

6. Norma microbiológica. **(Derogado)**

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

8. Contaminantes. **(Derogado)**

9. Higiene. **(Derogado)**

10. Clasificación, categorización y denominación comercial.

10.1. Clasificación: los productos objeto de esta norma se clasifican entre los del primer grupo de la Norma Genérica de Productos Cárnicos tratados por el calor, anteriormente indicada.

10.2. Categorización comercial: la categorización comercial de los productos objeto de esta norma responderá a los siguientes parámetros analíticos:

10.2.1. Paleta cocida: categoría extra. «Paleta cocida extra».

10.2.1.1. Relación humedad/proteína: 4,35.

10.2.1.2. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.

10.2.1.3. Proteínas añadidas: ausencia.

10.2.1.4. Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100. Reacción almidón negativa.

10.2.1.5. Fosfatos totales: 7.500 ppm.

10.2.2. Paleta cocida: categoría primera. «Paleta cocida I».

10.2.2.1. Relación humedad/proteína: 5,00.

10.2.2.2. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.

10.2.2.3. Proteínas añadidas: ausencia.

10.2.2.4. Agar-agar, alginatos y carragenatos: tanto por ciento máximo 0,5. Reacción almidón negativa.

10.2.2.5. Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

10.2.3. Fiambre de paleta: categoría segunda. «Fiambre de paleta II».

10.2.3.1. Proteína cárnica sobre producto total: mínimo 13 por 100. En caso de existir proteína añadida el tanto por ciento mínimo de proteína total será el 14 por 100.

10.2.3.2. Proteínas añadidas: máximo 1 por 100.

10.2.3.3. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 3 por 100.

10.2.3.4. Almidón: máximo 5 por 100 sobre producto total.

10.2.3.5. Agar-agar, alginatos y carragenatos, tanto por ciento: según lista positiva de aditivos.

10.2.3.6. Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

10.3. Denominación comercial.

Todas las paletas tratadas por el calor utilizarán en su etiquetado las denominaciones de «Paleta cocida» o «Fiambre de paleta».

10.4. En envases cuyo contenido sea inferior a un kilogramo el producto no podrá contener más de 8 por 100 de grasa.

11. Tolerancias de peso.

Los envases cuyo contenido en estos productos sea inferior a un kilogramo, no podrán contener más del 15 por 100 del peso neto declarado de gelatina.

El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija conforme al modo siguiente:

Cantidad nominal Qn. en gramos	En % Qn.	En gramos
50 al 100	–	4,5
100 al 200	4,5	–
200 al 300	–	9
300 al 500	3	–
500 al 1.000	–	15
1.000 al 10.000	1,5	–

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en tanto por ciento, se redondearán por exceso a la décima de gramo.

12. *Etiquetado y rotulación.*

12.1. Etiquetado.

La información del etiquetado de los envases constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

12.1.1. Denominación del producto.

Será la definida en el punto 10.3 de la norma. La denominación deberá ir acompañada del tratamiento específico a que ha sido sometido y de las características singulares en el caso en el que la omisión de esta indicación sea susceptible de crear confusión en el comprador.

12.1.2 a 12.1.8. **(Derogados)**

12.1.9. Categoría comercial.

Se hará constar la categoría comercial del producto, según el apartado 10.2 de la norma y en el mismo campo visual que la denominación del producto.

Para 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 «paleta cocida extra».

Verde, para la «paleta cocida I» o «paleta cocida primera».

Amarillo, para el «fiambre de paleta II» o «fiambre de paleta segunda».

Contenido neto de los envases en gramos	Diámetro mínimo del círculo en mm
Dimensiones:	
Hasta 50 incluidos	10
50 excluidos a 150 incluidos	17
150 excluidos a 250 incluidos	23
250 excluidos a 1.000 incluidos	30
Más de 1.000	40

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

12.2. Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.

Número y contenido neto de los envases.

Nombre o razón social, o denominación de la empresa.

Instrucciones para la conservación, en su caso.

La mención «exclusivamente para venta previo fraccionamiento», en su caso.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

13. País de origen. **(Derogado)**

14. Los productos destinados exclusivamente a la exportación que no cumplan con las Normas del Mercado Interior, llevarán en su etiquetado la palabra «Export».

15. Etiquetado facultativo.

Dada la importancia que tiene en estos productos la incorporación o no de fosfato, se reserva la posibilidad de incorporar una frase con tal información de tamaño menor al de la

denominación comercial, tan sólo para la categoría «extra», siempre y cuando no existan en dichos productos más de 4.500 pp m de fosfatos totales expresados en anhídrido fosfórico.

ANEJO 3

Norma de calidad específica para el magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo

1. Nombre de la norma.

Magro de cerdo y fiambre de magro de cerdo.

2. Objeto de la norma.

Definir las características y condiciones que cumplirán los trozos de carne magra de cerdo tratados por el calor, incluidos en el grupo segundo del punto 8. «Clasificación» de la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor.

3. Ámbito de aplicación.

La presente norma se aplicará a todos los magros de cerdo cocidos y fiambres de magro de cerdo que se comercialicen en el mercado interior.

4. Descripción.

El producto se preparará con trozos de carne magra de cerdo, procedentes de animales domésticos de la especie porcina, desprovista de cartílagos y prácticamente de tendones y ligamentos, salmuerizada, opcionalmente ahumada, sometida a maduración, envasada y tratada térmicamente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas de forma que se asegure que el producto mantendrá sus características en condiciones adecuadas durante los procesos de almacenamiento y comercialización.

5. Factores esenciales de composición y calidad.

5.1. Caracteres organolépticos.

5.1.1. Consistencia.–Firme y compacta al tacto.

5.1.2. Forma.–La característica del molde o envase utilizado en el proceso de fabricación.

5.1.3. Masa y dimensiones.–Variables.

5.1.4. Aspecto externo.–La superficie exterior debe ser consistente, pudiendo ir recubierta de una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

5.1.5. Aspecto del corte.–El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente. Debe carecer de grasa añadida.

5.1.6. Olor y sabor.–En función de los condimentos y especias utilizadas.

5.2. Ingredientes.

5.2.1. Materias primas esenciales.

5.2.1.1. Carne magra de cerdo.

5.2.2. Materias primas complementarias y facultativas.

5.2.2.1. Sal, que cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente.

5.2.2.2. Gelatina.

5.2.2.3. Especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos.

5.2.2.4. Azúcares y miel, en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales.

5.2.2.5. En el caso de fiambre de magro de cerdo: Fécula.

5.2.2.6. Agua potable, que cumplirá lo dispuesto en la legislación vigente.

6. Norma microbiológica. **(Derogado)**

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

8. Contaminantes. **(Derogado)**

9. Higiene. **(Derogado)**

10. Clasificación, categorización y denominación comercial.

10.1. Clasificación.–Los productos objeto de esta norma se clasifican entre los del segundo grupo de la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor, anteriormente indicada.

10.2. Categorización comercial.–La categorización comercial de los productos objeto de esta norma responderá a los siguientes parámetros analíticos:

10.2.1. Magro de cerdo cocido: Categoría extra. «Magro de cerdo cocido extra.»

10.2.1.1. Relación humedad/proteína: 4,35, en caso de productos elaborados con cerdo ibérico, 4,15.

10.2.1.2. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo. 1,5 por 100.

10.2.1.3. Proteínas añadidas: Ausencia.

10.2.1.4. Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo, 0,2 por 100. Reacción almidón negativa.

10.2.1.5. Fosfatos totales: 7.500 ppm.

10.2.1.6. Grasa máxima: 14 por 100.

Si está elaborado con cerdo ibérico, 15,5 por 100.

10.2.1.7. Hidroxiprolina: Como máximo, 0,45 por 100 en el caso de no separar la gelatina y 0,25 por 100 en el caso de efectuar el análisis habiendo separado la gelatina.

10.2.2. Fiambre de magro de cerdo: Categoría tercera. «Fiambre de magro de cerdo III.»

10.2.2.1. Proteína cárnica sobre producto total mínimo, 10,5 por 100.

En caso de existir proteína añadida, el tanto por ciento mínimo de proteína total será del 12,5 por 100.

10.2.2.2. Proteínas añadidas: máximo, 2 por 100.

10.2.2.3. Azúcares totales expresados en glucosa: máximo, 3 por 100.

10.2.2.4. Almidón: 8 por 100 máximo sobre producto total.

10.2.2.5. Agar-agar, alginatos y carragenatos, tanto por ciento máximo: según lista positiva de aditivos.

10.2.2.6. Fosfatos totales: máximo, 7.500 ppm.

10.2.2.7. Grasa: 10 por 100 máximo sobre producto total.

10.2.2.8. Hidroxiprolina: máximo, 0,25 por 100.

10.3. Denominación comercial.–De acuerdo con la categorización comercial, anteriormente definida, todos los productos que por su composición o caracteres organolépticos tuvieran semejanza con los descritos en la presente norma, deberán utilizar en su etiquetado la denominación de «magro de cerdo cocido» y «fiambre de magro de cerdo», sin que puedan excluirse en la denominación del producto y siendo absolutamente obligatoria su inclusión en el etiquetado.

11. Tolerancias de peso.

El error máximo por defecto tolerado en el contenido de un envase se fija conforme al modo siguiente:

Cantidad nominal Qn. en gramos	En % Qn.	En gramos
50 a 100	–	4,5
100 a 200	4,5	–
200 a 300	–	9,0
300 a 500	3,0	–
500 a 1.000	–	15,0
1.000 a 10.000	1,5	–

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en tanto por ciento se redondearán por exceso a la décima de gramo.

12. Etiquetado y rotulación.

12.1. Etiquetado.

La información del etiquetado de los envases constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

12.1.1. Denominación del producto.—Será la definida en el punto 10.3 de la norma. La denominación deberá ir acompañada del tratamiento específico a que ha sido sometido y de las características singulares en el caso en que la omisión de esta indicación sea susceptible de crear confusión en el comprador.

12.1.2 a 12.1.8. **(Derogados)**

12.1.9. Categoría comercial.

Se hará constar la categoría comercial del producto, según el apartado 10.2 de la norma, y en el mismo campo visual que la denominación del producto.

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 el «magro de cerdo cocido extra».

Blanco, para el «fiambre de magro de cerdo III» o «fiambre de magro de cerdo tercera».

Contenido neto de los envases en gramos	Diámetro mínimo del círculo en mm
Dimensiones:	
Hasta 50 incluidos	10
50 excluidos a 150 incluidos	17
150 excluidos a 250 incluidos	23
250 excluidos a 1.000	30
Más de 1.000	40

12.2. Rotulación.—En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación en su caso.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

13. País de origen. **(Derogado)**

14. Los productos destinados exclusivamente a la exportación que no cumplan con las Normas del Mercado Interior, llevarán en su etiquetado la palabra «EXPORT».

15. Etiquetado facultativo.

Dada la importancia que tiene en estos productos la incorporación o no de fosfato, se reserva la posibilidad de incorporar una frase con tal información de tamaño menor al de la denominación comercial, tan sólo para la categoría «extra», siempre y cuando no existan en dichos productos más de 4.500 pp m de fosfatos totales expresados en anhídrido fosfórico.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.