lor de la décima de grado como cociente (C) de la división del precio base de la caña (Pc) por el rendimiento en azúcar comercial (Ac) que de ella deba obtenerse:

$$C = \frac{Pc}{Ac} = \frac{2\,860}{91} = 29,231$$

La escala a aplicar será la siguiente:

| Riqueza en grados polarimétricos | Valoración acumulativa por décima de grado de variación respecto al tipo base |
|---|---|
| Más de 13,1 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | + 1,12 C |
| 12,7 a 13,1 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | + 1,06 C |
| 12,2 a 12,6 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | + 1,00 C |
| 12,1 (tipo base) ... ... ... ... ... ... ... ... ... | — |
| 11,6 a 12,0 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | — 1,00 C |
| 11,1 a 11,5 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | — 1,06 C |
| 10,6 a 11,0 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | — 1,15 C |

Los precios correspondientes a las distintas riquezas deducidos de la escala anterior figuran a continuación.

Las fábricas no estarán obligadas a admitir cañas de riqueza (R) inferior a 10,6 grados polarimétricos, salvo casos de helada, pero si por cualquier causa las admitiesen, su precio se determinará por la fórmula:

Precio = 358 R — 1.873 pesetas/tonelada

Los cultivadores podrán solicitar, antes de iniciar sus entregas, que se les liquide con arreglo a la riqueza media ponderada de las mismas.

**ESCALA DE PRECIOS PARA LA CAÑA EN LA ZAFRA 1981, SEGUN SU RIQUEZA EN SACAROSA**

| Grados polarimétricos | Pesetas/tonelada | Grados polarimétricos | Pesetas/tonelada |
|---|---|---|---|
| 14,5 ... ... ... ... | 3.419,43 | 12,5 ... ... ... ... | 2.776,92 |
| 14,4 ... ... ... ... | 3.386,89 | 12,4 ... ... ... ... | 2.747,69 |
| 14,3 ... ... ... ... | 3.353,95 | 12,3 ... ... ... ... | 2.718,46 |
| 14,2 ... ... ... ... | 3.321,21 | 12,2 ... ... ... ... | 2.689,23 |
| 14,1 ... ... ... ... | 3.288,47 | 12,1 ... ... ... ... | 2.660,00 |
| 14,0 ... ... ... ... | 3.258,73 | 12,0 ... ... ... ... | 2.630,77 |
| 13,9 ... ... ... ... | 3.222,99 | 11,9 ... ... ... ... | 2.601,54 |
| 13,8 ... ... ... ... | 3.190,25 | 11,8 ... ... ... ... | 2.572,31 |
| 13,7 ... ... ... ... | 3.157,51 | 11,7 ... ... ... ... | 2.543,08 |
| 13,6 ... ... ... ... | 3.124,78 | 11,6 ... ... ... ... | 2.513,84 |
| 13,5 ... ... ... ... | 3.092,04 | 11,5 ... ... ... ... | 2.482,86 |
| 13,4 ... ... ... ... | 3.059,30 | 11,4 ... ... ... ... | 2.451,87 |
| 13,3 ... ... ... ... | 3.026,56 | 11,3 ... ... ... ... | 2.420,89 |
| 13,2 ... ... ... ... | 2.993,82 | 11,2 ... ... ... ... | 2.389,90 |
| 13,1 ... ... ... ... | 2.961,08 | 11,1 ... ... ... ... | 2.358,92 |
| 13,0 ... ... ... ... | 2.930,09 | 11,0 ... ... ... ... | 2.325,30 |
| 12,9 ... ... ... ... | 2.899,11 | 10,9 ... ... ... ... | 2.291,68 |
| 12,8 ... ... ... ... | 2.868,12 | 10,8 ... ... ... ... | 2.258,07 |
| 12,7 ... ... ... ... | 2.837,14 | 10,7 ... ... ... ... | 2.224,46 |
| 12,6 ... ... ... ... | 2.806,15 | 10,6 ... ... ... ... | 2.190,84 |

**6080** *ORDEN de 7 de febrero de 1980 por la que se aprueba la norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior.*

Excelentísimos señores:

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, como medio para conseguir una mayor transparencia del mercado, a fin de corregir determinados defectos de los circuitos comerciales, garantizar al consumidor la calidad de lo que adquiere y orientar la producción por cauces cualitativos, parece oportuno dictar las presentes normas de calidad, aprobadas por la Comisión Especializada de Normalización de Productos Ganaderos, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura y de Comercio y Turismo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero. Se aprueban las normas de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior, recogidas en los anejos correspondientes.

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

b) Durante dicho período tendrá el carácter de recomendada.

c) Asimismo, durante el período de seis meses los productos de chorizo, salchichón y lomo deberán cumplir optativamente esta norma de calidad de embutidos crudos-curados o la establecida por Orden de 21 de junio de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de julio).

Tercero. De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, los Ministerios de Sanidad y Seguridad Social, de Agricultura y de Comercio y Turismo ejercerán las funciones de control y vigilancia de lo dispuesto en la presente Orden dentro del ámbito de sus respectivas competencias y a través de los órganos administrativos correspondientes, que se coordinarán en sus actuaciones.

Cuarto. Con la entrada en vigor de la presente norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a la presente Orden en los aspectos que regula, y de forma específica la Orden de 21 de junio de 1977 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de julio) por la que se aprobaban las normas de calidad para chorizo, salchichón y lomo embuchado.

Lo que comunico a VV. EE.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 7 de febrero de 1980.

PEREZ-LLORCA Y RODRIGO

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, de Comercio y Turismo y de Sanidad y Seguridad Social.

**ANEJO I**

**Norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior**

**1. NOMBRE DE LA NORMA**

Norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados en el mercado interior.

**2. OBJETO DE LA NORMA**

Definir las características de calidad, envasado y presentación que deben reunir los productos cárnicos embutidos crudos-curados para su adecuada comercialización en el mercado nacional.

**3. AMBITO DE APLICACION**

La presente norma se aplicará a todos los productos cárnicos embutidos crudos-curados comercializados en el territorio nacional.

Aquellos productos cárnicos embutidos crudos-curados que no estén definidos expresamente en la presente norma cumplirán con lo establecido en los puntos 5, 6, 7, 8, 9, 10 (en estos dos últimos, salvo lo referente a las categorías comerciales) de la presente norma.

Quedan fuera del ámbito de aplicación de la presente norma los embutidos de vísceras y/o de sangre, entendiendo por tales las definiciones establecidas en el Código Alimentario Español o la normativa vigente, en su caso. También quedarán fuera del ámbito de aplicación de la presente norma los embutidos frescos para consumo en frito o asados, aunque tengan denominaciones similares a las indicadas en la presente norma.

Todos aquellos embutidos cárnicos cuyo nombre coincide con los de la presente norma, pero que hayan sufrido un proceso de calentamiento, de forma que la temperatura en el centro de la pieza alcance los 68° C, deberán denominarse con el nombre que figura en la norma seguido del calificativo «cocidos», ambos con letras de igual forma y tamaño.

**4. DESCRIPCION DEL PROCESO DE FABRICACION**

A título de orientación, y sin carácter limitativo, la fabricación de embutidos crudos-curados puede seguir las siguientes fases: selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo, incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, mezclado y amasado, premaduración de la pasta o masa, embutición de la pasta, atado, grapado y pinchado, maduración y desecación (curado); ahumado, en su caso, etiquetado y opcionalmente envasado y embalado. Aquellos que tengan otro proceso de fabricación, se hará constar en su anejo específico.

5. FLORA MICROBIANA

Las especificaciones microbiológicas que deben cumplir los embutidos crudos-curados, se aprobarán por resolución del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios para uso en la elaboración de los embutidos crudos-curados, se encuentran recogidos en las listas positivas para este uso específico, aprobadas por Resolución del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

7. CONTAMINANTES

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

8. HIGIENE

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

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

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

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

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

9. ENVASADO Y EMBALAJE

Los embutidos crudos-curados se podrán comercializar con las siguientes presentaciones:

1.ª Como piezas sueltas, en cuyo caso deberán ir etiquetados en su envoltura, etiqueta colgante, faja o tripa.

2.ª Como piezas envasadas, en envases de venta unitaria, que se expenden directamente al público. En este caso dichos envases irán etiquetados según el punto 10 y el contenido podrá carecer de etiqueta.

3.ª Como piezas envasadas o embaladas en envases o embalajes que habitualmente no se expenden directamente al público, sino previa apertura de los mismos.

En este caso dicho envase o embalaje irá previsto de la etiqueta o del rótulo como indica el cuadro anejo correspondiente, y las piezas interiores irán etiquetadas según se expresa en el mismo.

Cuando el embalaje esté constituido por diversos materiales, aunque alguno de ellos constituya por sí mismo un envase, siempre que éste sea transparente y permita ver el etiquetado de las piezas, no será necesario rotular más que el material opaco exterior en su caso.

El envasado del producto se hará exclusivamente en la propia industria fabricante y los materiales y procedimientos que se empleen deberán estar debidamente autorizados por el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

10. ETIQUETADO Y MARCADO

10.1. En el etiquetado se hará constar:

a) Marca registrada y nombre o razón social y domicilio de la Entidad productora. También podrá incluirse el nombre de la cadena comercial, distribuidor u otros agentes de comercialización.

b) Denominación del producto.

c) Peso neto y/o escurrido cuando el producto esté envasado.

d) País de origen, en caso de que sea importado.

e) Número de registro de la industria en el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social.

f) Categoría comercial del producto inmediatamente a continuación o debajo de la denominación del producto.

g) Lista cualitativa en orden decreciente de proporciones de todos los ingredientes y aditivos por grupos de actividad. En esta relación se hará constar la especie animal a que pertenezcan las carnes, y dicha lista irá encabezada por la palabra «Ingredientes» y no será preciso incluir el agua. Esta lista no será necesario incluirla en el embalaje.

h) Fecha de envasado, que se expresará en forma que pueda ser identificada la semana o el mes y el año correspondiente. La denominación obligatoria será para el mes y año, siéndolo para el primero con sus tres primeras letras al menos, y el año con la última cifra como mínimo.

i) Fecha de embalaje: Se expresará mediante tres dígitos para determinar el día y un cuarto que corresponderá a la última cifra del año.

j) Identificación del lote en envases y embalajes. Esta identificación que será potestativa, la especificará el sector y la pondrá en conocimiento de la Administración.

k) La palabra «ahumado» si ha sido sometido a este proceso.

Para mayor claridad se incluye un cuadro explicativo de estos conceptos.

l) Queda prohibida la inclusión de la palabra «puro» para la publicidad, pudiendo sustituirse los «slogans» publicitarios de «puro cerdo» por «solo cerdo».

10.2. Los datos que figuren en el etiquetado y rotulado aparecerán con caracteres claros, bien visibles y fácilmente legibles. Esta información no deberá estar enmascarada por dibujos ni por cualquier otro texto o imagen, impreso o gráfico. La altura de las letras será la siguiente:

| Mayor dimensión de envase o producto | Mínimo altura de letra — mm. | Altura mínima de letra para la relación de ingredientes — mm. |
|---|---|---|
| Hasta 40 cms. ... ... ... ... ... | 2 | 1 |
| Más de 40 cms. ... ... ... ... ... | 3 | 1,5 |

10.3. En los establecimientos minoristas, el etiquetado permanecerá en la pieza hasta que finalice su venta.

10.4. Para mejor identificación del producto el fondo del etiquetado tendrá los siguientes colores:

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

Cuadro comparativo sobre el contenido de etiquetas y rótulos

| Contenido de la etiqueta | Faja, envoltura, etiqueta colgante o impresión en la tripa (Etiquetado) | Envase (Etiquetado) | Embalaje (Rotulado) |
|---|---|---|---|
| Nombre de la industria y ciudad. | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí. |
| Denominación ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí. |
| Categoría ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí. |
| Ingredientes ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | No obligado. |
| Número Registro ... | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí. |
| País (importación) ... | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí. |
| Peso neto ... ... ... | No obligado. | Sí ... ... ... ... | Sí. |
| Fecha ... ... ... ... ... | No obligado. | Sí. (Mes: Tres primeras letras mínimas). (Año: La última cifra mín.). | Sí. (Día: 3 dígitos) (Año: Última cifra). |
| Ahumado ... ... ... | Sí ... ... ... ... | Sí ... ... ... ... | No obligado. |

ANEJO 2

Norma de calidad para el chorizo

A) *Nombre del producto.*

Chorizo.

B) *Objeto de la norma.*

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

C) *Ámbito de aplicación.*

La presente norma se aplicará a los productos que reúnan los requisitos especificados, elaborados y/o comercializados para consumo en el territorio nacional.

Están incursos también, en el cumplimiento de esta norma, los chorizos blancos.

Los embutidos conocidos como «Chorizo de Pamplona» y «Chistorra», así como los fabricados con ingredientes, caracterizantes procedentes sólo de cerdo ibérico, cumplirán esta norma, a excepción de las diferencias que se detallan en los anejos correspondientes.

El producto embutido en ciego de cerdo podrá denominarse morcón, y cumplirá lo establecido en la norma del chorizo, o bien las especificaciones correspondientes al anejo de chorizo de cerdo ibérico. Sólo se podrá comercializar morcón en categoría extra.

D) *Definición del producto.*

Se entiende por chorizo la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripa naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característico.

E) *Factores esenciales de composición y calidad.*

E.1. Características generales.

Los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etcétera), de longitud variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

Cuando el producto definido anteriormente tenga un calibre igual o superior a 40 centímetros sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor a 40, y mayor o igual a 22, se podrá llamar, indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de 22 milímetros, se denominará obligatoriamente longaniza.

E.2. Ingredientes.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo.

En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón, pimiento y/o sus oleorresinas, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etc.), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

F) *Clasificación.*

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

| Determinaciones | Categorías | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Extra | Primera | Segunda | Tercera |
| | Porcentaje | Porcentaje | Porcentaje | Porcentaje |
| Humedad, máxima | 45,0 | 45,0 | 45,0 | 40,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) | 30,0 | 26,0 | 24,0 | 20,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 1,0 | 2,0 | 3,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 57,0 | 60,0 | 65,0 | 70,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,6 | 0,7 | 0,8 | 0,9 |
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máximo) (1) | 8,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 1,5 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |

(1) Sobre sustancia seca.

En la categoría extra las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedente de animales de abasto.

El extra se elaborará con aquellos ingredientes, en especial carne y tocino, que destaquen por sus buenas aptitudes chacineras y que junto con un esmerado proceso de fabricación proporcionen al producto una clara diferenciación organoléptica con respecto a las restantes categorías.

## ANEJO 3

### Norma de calidad para el chorizo de Pamplona

A) *Nombre del producto.*

Chorizo de Pamplona.

B) *Definición del producto.*

Se entiende por «Chorizo de Pamplona» la mezcla de carnes de cerdo o de cerdo y vacuno, picadas o troceadas y tocino finamente picado, en pequeños granos perfectamente definidos de diámetro medio de tres milímetros ± 0,5, adicionada de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con ahumado, en forma de vela más o menos regular con calibre mínimo de 40 milímetros de diámetro en producto curado, cuyo aspecto externo será ligeramente granulado y presentación al corte ofrecerá el tocino en forma de grano de arroz de color rojizo y diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

C) *Clasificación.*

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

| Determinaciones | Categorías | |
|---|---|---|
| | Extra | Primera |
| | Porcentaje | Porcentaje |
| Humedad, máxima | 35,0 | 30,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) | 25,0 | 20,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 1,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 65,0 | 70,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,7 | 0,8 |
| Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máx.) (1) | 8,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) | 1,5 | 2,0 |

(1) Expresado sobre sustancia seca.

En la categoría extra las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedente de animales de abasto. No obstante, en diámetros superiores a 60 milímetros, podrá utilizarse tripa procedente de otros materiales biológicos.

## ANEJO 4

### Norma de calidad para la chistorra

A) *Nombre del producto.*

Chistorra.

B) *Definición del producto.*

Se entiende por chistorra la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón y ajo y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales que ha sufrido un corto proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado, de calibre máximo 25 milímetros en producto curado que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

C) *Clasificación.*

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

| Determinaciones | Categorías | |
|---|---|---|
| | Primera | Segunda |
| | Porcentaje | Porcentaje |
| Humedad, máxima | 35,0 | 30,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) | 18,0 | 14,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) | 1,0 | 2,0 |
| Grasa (máx.) (1) | 72,0 | 80,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) | 0,7 | 0,9 |

| Determinaciones | Categorías: Primera — Porcentaje | Categorías: Segunda — Porcentaje |
|---|---|---|
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... | 9,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) ... ... | 2,0 | 2,0 |

(1) Sobre sustancia seca.

ANEJO 5

**Norma de calidad para el chorizo de cerdo ibérico**

A) *Nombre del producto.*

Chorizo de cerdo ibérico.

B) *Definición del producto.*

Se entiende por chorizo de cerdo ibérico la mezcla de carnes picadas o troceadas y tocino y/o grasa, procedentes todos ellos exclusivamente de cerdo ibérico, adicionados de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

C) *Características generales.*

Los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa; los fragmentos de carne ofrecerán infiltración grasa característica. Asimismo presentarán el olor y sabor característicos, que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

D) *Ingredientes.*

Los ingredientes que caracterizan el chorizo de cerdo ibérico son: la carne, tocino y grasa de cerdo ibérico.

E) *Clasificación.*

| Determinaciones | Categorías: Extra — Porcentaje | Categorías: Primera — Porcentaje |
|---|---|---|
| Humedad, máxima ... ... ... ... ... ... ... ... | 40,0 | 35,0 |
| Proteína cárnica (mín.) (1) ... ... ... ... ... | 22,0 | 17,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) ... ... ... ... ... | 1,0 | 1,0 |
| Grasa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... | 65,0 | 75,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... | 0,7 | 0,8 |
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... | 8,0 | 9,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa máx. (1) ... ... | 1,5 | 2,0 |

(1) Sobre sustancia seca.

Debido a las características específicas de las materias primas que intervienen en la fabricación de este producto, los Organismos competentes podrán inspeccionar la naturaleza de aquéllos en los puntos de elaboración.

ANEJO 6

**Norma de calidad para el salchichón**

A) *Nombre del producto.*

Salchichón

B) *Objeto de la norma.*

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

C) *Ámbito de aplicación.*

La presente norma se aplicará a los productos que reúnan los requisitos especificados, elaborados y/o comercializados para consumo en el territorio nacional. El embutido conocido como Salami, cumplirá esta norma, a excepción de las diferencias que se detallan en el anejo correspondiente.

D) *Definición del producto.*

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

E) *Factores esenciales de composición y calidad.*

E.1. Características generales.

Los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etcétera), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentarán el olor y sabor característicos que les proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado.

Cuando el calibre sea inferior a 40 milímetros se podrá denominar fuet, longaniza imperial, salchichón, salchichonada, longaniza de Aragón, de acuerdo con las diferentes denominaciones regionales que éstos presentan.

El calibre mínimo será de 20 milímetros de diámetro.

E.2. Ingredientes.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado salchichón son carne de cerdo, de vacuno, en su caso, tocino y grasa de cerdo.

En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destaca, fundamentalmente, la sal, especias, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera, proteínas distintas de las de la carne, como pueden ser los caseinatos y/o proteínas vegetales (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

F) *Clasificación.*

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

| Determinaciones | Categorías: Extra — Porcentaje | Categorías: Primera — Porcentaje | Categorías: Segunda — Porcentaje | Categorías: Tercera — Porcentaje |
|---|---|---|---|---|
| Humedad, máxima ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 40,0 | 40,0 | 40,0 | 35,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... | 30,0 | 26,0 | 24,0 | 18,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 1,5 | 3,0 | 4,0 | 5,0 |
| Grasa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 57,0 | 62,0 | 65,0 | 70,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 0,6 | 0,7 | 0,8 | 0,9 |
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa, (máxima) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 9,0 | 11,0 | 12,5 | 14,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 2,0 | 2,5 | 3,0 | 3,0 |

(1) Expresado sobre extracto seco.

En la categoría extra las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedentes de animales de abasto.

ANEJO 7

Norma de calidad para el salami

A) *Nombre del producto.*

Salami.

B) *Definición del producto.*

Se entiende por «salami» la mezcla de carnes, de cerdo, de vacuno o de cerdo y vacuno, tocino y/o grasa de cerdo, finamente picada, salpicado de manchitas rojas y blancas, éstas inferiores a tres milímetros, embutida, curada y ahumada, en forma de vela, más o menos regular, u ovalada, cuyo aspecto externo será más o menos liso y presentación al corte ofrecerá diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

C) *Clasificación.*

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

| Determinaciones | Categorías | |
|---|---|---|
| | Extra | Primera |
| | Porcentaje | Porcentaje |
| Humedad, máxima ... ... ... ... ... ... ... ... | 35,0 | 30,0 |
| Proteínas cárnicas (mín.) (1) ... ... ... ... | 22,0 | 20,0 |
| Otras proteínas (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... | 1,5 | 3,0 |
| Grasa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... ... | 68,0 | 72,0 |
| Hidroxiprolina (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... | 0,7 | 0,85 |
| Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa (máx.) (1) ... ... ... ... ... ... ... | 9,0 | 11,0 |
| Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máx.) (1) ... ... | 2,0 | 3,5 |

(1) Expresado sobre extracto seco.

En ambas categorías las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico.

ANEJO 8

Norma de calidad para el lomo embuchado

A) *Nombre del producto.*

Lomo embuchado.

B) *Objeto de la norma.*

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

C) *Definición del producto.*

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

D) *Descripción del proceso de fabricación.*

A título de orientación y sin carácter limitativo, la fabricación del lomo embuchado seguirá las siguientes fases: limpieza de grasa externa de los músculos ileoespinales; salazón (húmeda y/o seca) y adobado; embuchado en tripas naturales o artificiales permeables; atado o grapado; maduración y desecación (proceso de curación); etiquetado y envuelta y envasado en su caso.

E) *Factores esenciales de composición y calidad.*

E.1. Características generales.

El lomo tendrá consistencia firme y compacta al tacto; de forma cilíndrica, más o menos regular o ligeramente aplanada; de calibre superior a 40 milímetros y longitud variable.

En el aspecto exterior, la tripa estará siempre adaptada al producto en toda su superficie, pudiendo estar recubierta de la flora externa común a este tipo de producto.

Su aspecto al corte será homogéneo, liso, color sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos.

Su olor y sabor serán característicos.

E.2. Ingredientes.

El ingrediente que caracteriza el producto denominado lomo embuchado es el músculo ileoespinal del cerdo en una sola pieza.

En su elaboración son también ingredientes importantes, la sal; el pimentón y/o su oleorresina; ajo; pimienta blanca y/o negra; orégano; nuez moscada y otras especias.

E.3. Humedad.

La humedad máxima admitida será de 55 por 100.

F) *Clasificación.*

Para el lomo embuchado no se establecen distintas categorías de calidad. Solamente podrá mencionarse su procedencia de cerdo ibérico, cuando así ocurra. Necesariamente la etiqueta será de color rojo. No se admite nada más que la categoría extra, y las tripas serán naturales de animales de abasto o de material biológico procedente de animales de abasto.

# M° DE INDUSTRIA Y ENERGIA

**6081** *RESOLUCION de la Dirección General de la Energía por la que se dictan normas para el mejor cumplimiento de lo dispuesto en la Orden de 25 de octubre de 1979 sobre la implantación del documento de calificación empresarial para instaladores eléctricos.*

El artículo 8.° de la Orden ministerial de 25 de octubre de 1979 establece que por la Dirección General de la Energía se dictarán las normas necesarias para el mejor cumplimiento de lo previsto en la citada disposición. En cumplimiento del mismo,

Esta Dirección General, a propuesta de la Sección correspondiente, ha tenido a bien aprobar las siguientes normas:

a) El artículo 1.° de la Orden ministerial establece las instalaciones para cuya realización están facultados el instalador individual o Empresa. Esta facultad se entiende por derecho propio. Caso de que el instalador individual o Empresa realicen una obra para que no están facultados por derecho propio, deberán contratar los servicios de dirección de la obra a técnico que legalmente tenga atribuida la competencia para la misma. En este caso, para la puesta en servicio de las instalaciones será preceptiva la presentación previa en la Delegación Provincial del Ministerio de Industria y Energía del «Certificado fin de obra», expedido por el técnico que haya dirigido la obra y visado por el Colegio Oficial correspondiente.

La adscripción de los titulados a la Empresa se acreditará mediante la presentación de la relación nominal de trabajadores (impreso C-2 de los de liquidación a la Seguridad Social).

b) Para la aplicación del artículo 3.°, apartado 1.°, y en el caso de tratarse de una Empresa, sin profesionales de Grado Superior o Medio adscritos a la misma, igualmente será de aplicación lo dispuesto en el artículo 24 del Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión y la instrucción complementaria MI BT 040, que lo desarrolla.

c) En el artículo 3.°, apartado 4.°, se prescribe el tener suscrita una póliza de seguros en la modalidad de responsabilidad civil. Esta póliza deberá ajustarse a los modelos oficiales dispuestos para tal fin.

d) El documento que se incluya como anexo III de la Orden ministerial únicamente tiene validez a efectos de identificar al portador como adscrito a una Empresa calificada, en el caso de que así fuera requerido por algún cliente.

El documento de identificación profesional podrá ser expedido por la propia Empresa o por la Asociación provincial a la cual, en su caso, se encuentre adscrito.

La Delegación Provincial del Ministerio de Industria y Energía deberá dar su visado para que el documento tenga plena validez.

Lo que digo a VV. II.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 6 de marzo de 1980.—El Director general, Ramón Leonato Marsal.

Ilmos. Sres. Delegados provinciales del Departamento.