

determinará con carácter restrictivo, las embarcaciones y personal necesario para asegurar la prestación de los servicios esenciales que se citan en el presente artículo, previa audiencia del Comité de huelga correspondiente.

Art. 3.º Los paros y alteraciones de trabajo del personal que se designe, de conformidad con lo establecido en el artículo anterior, serán considerados ilegales en los términos del artículo 16 del Real Decreto-ley 17/1977, pudiendo ser objeto de las correspondientes sanciones.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Cuanto se dispone en los artículos anteriores no implicará la limitación alguna de los derechos que la normativa reguladora de la huelga reconoce al personal en dicha situación, teniéndose en cuenta a estos efectos lo declarado sobre el Real Decreto-Ley 17/1977, de 4 de marzo, por la sentencia del Tribunal Constitucional de 8 de abril de 1981 en el recurso de inconstitucionalidad número 192/1980. Tampoco afectará a cuanto se refiere a la tramitación y efectos de las peticiones que motiven la huelga.

Segunda.—El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 29 de junio de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

18478

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.

Excelentísimos señores:

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, previniéndose 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 normalizadas 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 comercializadas 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. Sres. 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. Ambito 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, cartilagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. En las demás presentaciones deberán quitarse los huesos, cartilagos, 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 Especies, 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.

Las siguientes normas microbiológicas, relativas a la higiene alimentarias de estos productos han sido aprobadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría podrá, atendiendo a motivaciones de salud pública, modificar en cualquier momento la presente relación mediante la Resolución correspondiente.

	Con tratamiento térmico	Con tratamiento térmico empacutados al vacío	Con tratamiento térmico en envases herméticos
Preincubación	—	72 horas a 17° C	10 días a 17° C
Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 ± 1° C)	Máx. 1 × 10 ⁵ col/g.	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.
Recuento anaerobios	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.	Máx. 1 × 10 ³ col/g.	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.
Enterobacteriaceae. Totales	Máx. 1 × 10 ³ col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella	Ausencia/25 g.	Ausencia/25 g.	Ausencia/25 g.
St. aureus enterotoxigénico	Máx. 1 × 10 ² col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.
Esporos sulfitorreductores anaerobios.	Máx. 1 × 10 ² col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.	Ausencia/g.

7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones han sido sancionadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2519/1974, de

Conservadores:

- E-200. Acido sórbico.
- y/o
- E-201. Sorbato de sodio.
- y/o
- E-202. Sorbato de potasio.
- E-214. Parahidroxibenzoato de etilo.
- E-215. Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster etílico del ácido.
- E-216. Parahidroxibenzoato de propilo.
- E-217. Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster propílico del ácido.
- E-250. Nitrito de sodio 125 ppm
- E-252. Nitrato de potasio.
- y/o
- E-251. Nitrato de sodio 200 ppm

Starters microbianos.

Estabilizadores, emulsionantes:

Los alimentos que puedan utilizarse con fines tecnológicos, máxima: 3 por 100 proteínas extrañas y 10 por 100 almidón.

- Azúcares 5 p. 100
- Dextrinas y derivados 1,5 p. 100
- Gelatina BPF
- E.420. Sorbitol BPF
- E.421. Manitol BPF
- E.422. Glicerina BPF
- E.405. Alginato de propilenglicol 1 p. 100

Gelificantes y gomas:

- E.400. Acido alginico 1,0 %
- E.401. Alginato de sodio 1,0 %
- E.402. Alginato de potasio 1,0 %
- E.406. Agar-agar 1,0 %
- E.407. Carragenatos y carrageninas 1,0 %
- E.140. Goma de garrofin 1,0 %
- E.412. Harina de guar o goma guar 0,5 %
- E.415. Goma xantana 1,0 %

Máximo total de gelificantes y gomas, 1 por 100.

Polifosfatos:

- E.450.a. Difosfato o pirofosfato disódico.
- E.450.a. Difosfato o pirofosfato trisódico.
- E.450.a. Difosfato o pirofosfato tetrasódico.
- E.450.a. Difosfato o pirofosfato tetrapotásico.
- E.450.b. Trifosfato pentasódico.
- E.450.b. Trifosfato pentapotásico.
- E.450.c. Polifosfato de sodio.
- E.450.c. Polifosfato de potasio.
- E.339. Ortofosfato de sodio.
- E.340. Ortofosfato de potasio.

El producto terminado no contendrá más de 7.500 ppm de fosfatos, de los cuales 3.000 ppm corresponderán a los polifosfatos añadidos expresados en P₂O₅.

9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

1.500 ppm. Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis no podrá ser superior a 1.800 ppm. (partes por millón).

900 ppm. Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 1.800 ppm.

Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 250 ppm.

BPF (buena práctica de fabricación).

excepto las proteínas texturizadas, podrán emplearse en dosis

Antioxidantes:

- E.300. Ac. l. ascórbico
- y/o
- E.301. Ascorbato de sodio } 500 ppm.
- E.270. Acido láctico y sus sales BPF.
- E.330. Acido cítrico y sus sales BPF.

Modificadores organolépticos:

- Glutamato monosódico y ácido glutámico ... 2.000 ppm.
- Acido guanílico y sales de sodio y potasio ... 500 ppm.
- Acido inosílico y sales de sodio y potasio ... 500 ppm.
- Aromas naturales BPF.
- Aromas artificiales (listas positivas) BPF.
- Extractos y oleoresinas BPF.
- Hidrolizado de proteínas 0,5 %.
- Hidrolizado de levaduras BPF.
- Extracto de humo BPF.
- Colorantes: Dosis máximas de colorantes artificiales (sólo para fiambres) 300 ppm.

- E.100. Curcumina.
- E.101. Lactoflavina (Riboflavina).
- E.102. Tartracina (Amarillo A-2).
- E.104. Amarillo de quinoleína (Amarillo A-3).
- E.110. Amarillo anaranjado 5.
- E.120. Cochinilla (Acido carmínico).
- E.122. Azorrubina (Rojo A-1).
- E.123. Amaranto (Rojo A-3).
- E.124. Rojo cochinilla (Ponceau AR o Rojo A-4).
- E.127. Eritrosina.
- E.150. Caramelo (no amoniaco).
- Red 2 G.
- E.162. Betanina.

8. Contaminantes.

Según la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor, aprobada por Orden de la Presidencia del Gobierno de 5 de noviembre de 1981.

9. Higiene.

En todo lo relativo a higiene y sanidad de las materias cárnicas empleadas, condimentos, especias y aditivos; contaminantes y residuos de pesticidas; personal; máquinas, utensilios y demás elementos en contacto con el producto objeto de esta norma se estará a lo dispuesto en el punto 10 de la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor y demás disposiciones vigentes.

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. Tolerancia 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.

El etiquetado y rotulación del jamón cocido y del fiambre de jamón deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decre-

to 2858/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

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 Lista de ingredientes.—Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus pesos. Cuando la cantidad de agua añadida no exceda del 5 por 100 del producto final no será necesaria su especificación.

Para los aditivos será necesaria la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente de la Dirección General de la Salud Pública.

En dicha lista, será obligatoria la inclusión de las gelatinas, líquidos de gobierno o cobertura, salsas o preparaciones culinarias correspondientes, debiéndose consignar entre paréntesis a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

12.1.3 Contenido neto.—Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

En los productos protegidos por gelatinas figurarán el contenido neto y el contenido sin gelatina.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas «peso neto» y «peso escurrido».

12.1.4 Marcado de fechas:

12.1.4.1 Fecha de duración mínima:

Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de», seguida de:

— El día y mes en dicho orden para los productos cuya duración sea inferior a tres meses.

— El mes y el año en dicho orden para los productos cuya duración sea superior a tres meses pero no exceda de dieciocho meses.

Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año para los productos cuya duración sea superior a dieciocho meses.

12.1.4.2 Fecha de fabricación o elaboración:

Deberá constar en la etiqueta la leyenda «fecha de fabricación», seguida del día, mes y año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

— El día con la cifra o cifras correspondientes.

— El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12) que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

— El año, con sus cuatro cifras o con sus dos dígitos finales.

Salvo cuando el mes se exprese con letras, las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacio en blanco, punto, guión, etc.

12.1.5 Instrucciones para la conservación.—En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación del producto si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas mencionadas.

Los productos que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase entre 0° y 5° C».

12.1.6 Modo de empleo.—Se hará constar las instrucciones para el uso adecuado del producto en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

12.1.7 Identificación de la empresa.—Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa.

Cuando la elaboración se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «fabricado por».

12.1.8 Identificación del lote de fabricación.—Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de identificación. Los fabricantes deberán tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten todos los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

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.

12.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido 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.

Los productos importados, además de cumplir lo establecido en el punto 12 de la presente Norma, a excepción del requisito de identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes, el país de origen.

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. Para la mejor identificación del producto y determinación por el consumidor de la categoría comercial a que pertenece, las etiquetas tendrán los siguientes colores:

- Rojo para el «Jamón cocido extra».
- Verde para el «Jamón cocido I» o para el «Jamón cocido primera».
- Amarilla para el «Fiambre de jamón II» o para el «Fiambre de jamón segunda».

16. Etiquetado facultativo.

Dada la importancia que tiene en estos productos la incorporación o no de fosfatos, 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 ppm de fosfatos 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. Ambito 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 Especies, 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.

Las siguientes normas microbiológicas, relativas a la higiene alimentaria de estos productos han sido aprobadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría podrá, atendiendo a motivaciones de salud pública, modificar en cualquier momento la presente relación mediante la Resolución correspondiente.

	Con tratamiento térmico	Con tratamiento térmico empacotado al vacío	Con tratamiento térmico en envases herméticos
Preincubación	—	72 horas a 17° C	10 días a 17° C
Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 ± 1° C)	Máx. 1 × 10 ⁵ col/g.	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.
Recuento anaerobios	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.	Máx. 1 × 10 ³ col/g.	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g.
Entorobacteriaceae totales	Máx. 1 × 10 ² col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.	Ausencia
Salmonella-Shigella	Ausencia/25 g.	Ausencia/25 g.	Ausencia/25 g.
St. aureus enterotoxigénico	Máx. 1 × 10 ² col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.	Ausencia/g.
Esporos sulfstoreductores anaerobios ...	Máx. 1 × 10 ² col/g.	Máx. 1 × 10 ¹ col/g.	Ausencia/g.

7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones relativas a los aditivos y sus especificaciones, han sido sancionadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

De conformidad con el artículo 2.2 del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cual-

quier momento la presente relación de aditivos mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Conservadores:

- E.200. Acido sórbico y/o
- E.201. Sorbato de sodio y/o
- E.202. Sorbato de potasio.

- E.214. Parahidroxibenzoato de etilo
- E.215. Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster etílico del ácido
- E.216. Parahidroxibenzoato de propilo
- E.217. Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster propílico del ácido

- E.250. Nitrito de sodio ... 125 ppm.
- E.252. Nitrato de potasio y/o
- E.251. Nitrato de sodio ... 200 ppm.

1.500 ppm. Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 1.800 ppm.

900 ppm. Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis no podrá ser superior a 1.800 ppm.

Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis total no podrá ser superior a 250 ppm.

Starters microbianos ... BPF.

Estabilizadores, emulsionantes:

Los alimentos que puedan utilizarse con fines tecnológicos, excepto las proteínas texturizadas podrán emplearse en dosis máximas: 3 por 100 proteínas extrañas y 10 por 100 almidón.

- Azúcares ... 5 p. 100.
- Dextrinas y derivados ... 1,5 p. 100.
- Gelatinas ... BPF.
- E.420. Sorbitol ... BPF.
- E.421. Manitol ... BPF.
- E.422. Glicerol ... BPF.
- E.405. Alginato de propilenglicol ... 1 p. 100.

Gelificantes y gomas:

- E.400. Acido alginico ... 1 %
- E.401. Alginato de sodio ... 1 %
- E.402. Alginato de potasio ... 1 %
- E.406. Agar-agar ... 1 %
- E.407. Carragenatos y carrageninas ... 1 %
- E.140. Goma de garrofin ... 1 %
- E.412. Harina de guar o goma guar ... 0,5 %
- E.415. Goma xantana ... 1 %

Máximo total de gelificantes y gomas 1 por 100.

Polifosfatos:

- E.450.a. Difosfato o pirofosfato disódico.
- E.450.a. Difosfato o pirofosfato trisódico.
- E.450.a. Difosfato o pirofosfato tetrasódico.
- E.450.a. Difosfato o pirofosfato tetrapotásico.
- E.450.b. Trifosfato pentasódico.
- E.450.b. Trifosfato pentapotásico.
- E.450.c. Polifosfato de sodio.
- E.450.c. Polifosfato de potasio.
- E.339. Ortofosfato de sodio.
- E.340. Ortofosfato de potasio.

El producto terminado no contendrá más de 7.500 p. p. m. de fosfatos de los cuales 3.000 p. p. m. corresponderán a los polifosfatos añadidos expresados en P₂ O₅.

Antioxidantes:

- E.300. Ac. l. ascórbicos y/o.
- E.301. Ascorbato de sodio.

- E.270. Acido láctico y sus sales ... BPF.
- E.330. Acido cítrico y sus sales ... BPF.

500 ppm.

Modificadores organolépticos:

- Glutamato monosódico y ácido glutámico ... 2.000 ppm.
- Acido guanílico y sales de sodio y potasio ... 500 ppm.
- Acido inosínico y sales de sodio y potasio ... 500 ppm.
- Aromas naturales ... BPF.
- Aromas artificiales (listas positivas) ... BPF.
- Extractos y oleorresinas ... BPF.
- Hidrolizado de proteínas ... 0,5 %.
- Hidrolizado de levaduras ... BPF.
- Extractos de humo ... BPF.

Colorantes: Dosis máximas de colorantes artificiales (sólo para fiambres) ... 300 ppm.

- E.100. Curcumina.
- E.101. Lactoflavina (Riboflavina).
- E.102. Tartracina (Amarilla A-2).
- E.104. Amarillo de quinoleína (Amarillo A-3).
- E.110. Amarillo anaranjado 5.
- E.120. Cochinilla (Acido carmínico).
- E.122. Azorrubina (Rojo A-1).
- E.123. Amaranto (Rojo A-3).
- E.124. Rojo cochinilla (Ponceau AR o Rojo A-4).
- E.127. Eritrosina.

- E.150. Caramelo (no amoniaca). Red 2G.
- E.162. Betanina.

8. Contaminantes.

Según la Norma Genérica de Productos Cárnicos tratados por el calor, aprobada por Orden de la Presidencia del Gobierno de 5 de noviembre de 1981.

9. Higiene.

En todo lo relativo a higiene y sanidad de las materias cárnicas empleadas, condimentos, especias y aditivos; contaminantes y residuos de pesticidas; personal; máquinas, utensilios y demás elementos en contacto con el producto, almacenamiento y transporte; envase y embalaje y comercialización final de los productos objeto de esta norma se estará a lo dispuesto en el punto 10 de la Norma Genérica de Productos Cárnicos tratados por el calor y demás disposiciones vigentes.

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*

El etiquetado y la rotulación de la paleta cocida y del fiambre de paleta deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2858/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

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 *Lista de ingredientes.* Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de pesos. Cuando la cantidad de agua añadida no exceda del 5 por 100 del producto final no será necesario su especificación.

Para los aditivos será necesaria la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente de la Dirección General de la Salud Pública.

En dicha lista será obligatorio la inclusión de gelatinas, líquidos de gobierno o cobertura, salsas o preparaciones culinarias correspondientes, debiéndose consignar entre paréntesis a continuación de la denominación del ingrediente del que forma parte.

12.1.3 *Contenido neto.* Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

En los productos protegidos por gelatinas figurarán el contenido neto y el contenido sin gelatina.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas «peso neto» y «peso sin gelatina».

Los productos envasados con líquidos de gobierno o cobertura, deberán indicar, además del contenido neto, el peso neto escurrecido.

Ambas indicaciones irán precedidas por la leyenda «peso neto» y «peso escurrecido».

12.1.4 *Marcado de fechas.*

12.1.4.1 *Fecha de duración mínima.*

— Se expresará mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de» seguida de:

— El día y mes en dicho orden para los productos cuya duración sea inferior a tres meses.

— El mes y el año en dicho orden para los productos cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho meses.

— Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes del fin de» seguida del año para los productos cuya duración sea superior a dieciocho meses.

12.1.4.2 *Fecha de fabricación o elaboración.*

Deberá constar en la etiqueta la leyenda «fecha de fabricación» seguida del día, mes y año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

— El día con la cifra o cifras correspondientes. El mes con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dígitos del 01 al 12 que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

— El año con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

Salvo cuando el mes se expresa con letras, las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacio en blanco, punto, guión, etc.

12.1.5 *Instrucciones para la conservación.*—En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación del producto

si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas mencionadas.

Los productos que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase entre 0° C y 5° C».

12.1.6 *Modo de empleo.* Se hará constar las instrucciones para el uso adecuado del producto en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

12.1.7 *Identificación de la empresa.* Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y en todo caso su domicilio.

Se hará constar, igualmente, el número de registro sanitario de la empresa.

Cuando la elaboración se realice bajo marca de un distribuidor además de figurar sus datos se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «Fabricado por».

12.1.8 *Identificación del lote de fabricación.* Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción del fabricante la forma de identificación. Los fabricantes deberán tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde consten todos los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

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.

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.*

Los productos importados, además de cumplir lo establecido en el punto 12 de la presente Norma, a excepción del requisito de identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes el país de origen.

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. Para la mejor identificación del producto y determinación por el consumidor de la categoría comercial a que pertenece, las etiquetas tendrán los siguientes colores:

- Rojo para la «Paleta Cocida Extra».
- Verde para la «Paleta Cocida I» o «Paleta Cocida Primera».
- Amarilla para el «Fiambre de Paleta II» o «Fiambre de Paleta Segunda».

16. *Etiquetado facultativo.*

Dada la importancia que tiene en estos productos la incorporación o no de fosfatos se reserva la posibilidad de incorporar una frase con tal información de tamaño menor a la de la denominación comercial, tan sólo para la categoría «Extra», siempre y cuando no existan en dichos productos más de 4.500 p. p. m. de fosfatos 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. *Ambito 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 cartilagos y prácticamente de tendones y ligamentos, saimuera, 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 Especies, 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

Las siguientes normas microbiológicas, relativas a la higiene alimentaria de estos productos, han sido aprobadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo. En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría podrá, atendiendo a motivaciones de salud pública, modificar en cualquier momento la presente relación, mediante la Resolución correspondiente.

	Con tratamiento térmico	Con tratamiento térmico empaquetado al vacío	Con tratamiento térmico en envases herméticos
Preincubación	—	72 horas a 17 °C	10 días a 17 °C
Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 ± 1° C)	Máx. 1 × 10 ⁵ col/g	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g
Recuento anaerobios	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g	Máx. 1 × 10 ³ col/g	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g
Enterobacteriaceae, Totales	Máx. 1 × 10 ² col/g	Máx. 1 × 10 ⁴ col/g	Ausencia/g
Salmonella-Shigella	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g
St. aureus enterotoxigénico	Máx. 1 × 10 ² col/g	Máx. 1 × 10 ¹ col/g	Ausencia/g
Esporos sulfitorreductores anaerobios.	Máx. 1 × 10 ² col/g	Máx. 1 × 10 ¹ col/g	Ausencia/g

7. Aditivos autorizados.

Las siguientes estipulaciones, relativas a los aditivos y sus especificaciones, han sido sancionadas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo. De conformidad con el artículo 2.º, 2, del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, dicha Subsecretaría podrá modificar en cualquier momento la presente relación de aditivos, mediante Resolución.

Conservadores:

- E-200. Acido sórbico y/o
- E-201. Sorbato de sodio y/o
- E-202. Sorbato de potasio.
- E-214. Parahidroxibenzoato de etilo.
- E-215. Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster etílico del ácido.
- E-216. Parahidroxibenzoato de propilo.
- E-217. Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster propílico del ácido.
- E-250. Nitrito de sodio 125 p. p. m.
- E-252. Nitrato de potasio y/o
- E-251. Nitrato de sodio 200 p. p. m.
- Starters microbianos

Estabilizadores, emulsionantes.

Los alimentos que puedan utilizarse con fines tecnológicos, excepto las proteínas texturizadas, podrán emplearse en dosis máximas: 3 por 100 proteínas extrañas y 10 por 100 almidón.

- Azúcares 5,0 %
- Dextrinas y derivados 1,5 %
- Gelatina B. P. F.
- E-420. Sorbitol B. P. F.
- E-421. Manitol B. P. F.
- E-422. Glicerol B. P. F.
- E-405. Alginato de propilenglicol 1,0 %

Gelificantes y gomas.

- E-400. Acido alginico 1,0 %
- E-401. Alginato de sodio 1,0 %
- E-402. Alginato de potasio 1,0 %
- E-406. Agar-agar 1,0 %
- E-407. Carragenatos y carregeninas 1,0 %
- E-140. Goma de garrofin 1,0 %
- E-412. Harina de guar o goma guar 0,5 %
- E-415. Goma xantana 1,0 %

quier momento la presente relación de aditivos, mediante Resolución.

Los aditivos que se indican a continuación deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por la Subsecretaría para la Sanidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.

1.500 p. p. m. Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis no podrá ser superior a 1.800 p. p. m. (partes por millón).

900 p. p. m. Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 1.800 p. p. m.

Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 250 p. p. m.

B. P. F. (Buena práctica de fabricación.)

Máximo total de gelificantes y gomas, 1 por 100

Polifosfatos.

- E-450. a. Difosfato o pirofosfato disódico.
- E-450. a. Difosfato o pirofosfato trisódico.
- E-450. a. Difosfato o pirofosfato tetrasódico.
- E-450. a. Difosfato o pirofosfato tetrapotásico.
- E-450. b. Trifosfato pentasódico.
- E-450. b. Trifosfato pentapotásico.
- E-450. c. Polifosfato de sodio.
- E-450. c. Polifosfato de potasio.
- E-339. Ortofosfato de sodio.
- E-340. Ortofosfato de potasio.

Antioxidantes.

- E-300. Ac. l. ascórbico y/o } 500 p. p. m.
- E-301. Ascorbato de sodio. }
- E-270. Acido láctico y sus sales B. P. F.
- E-330. Acido cítrico y sus sales B. P. F.

Modificadores organolépticos.

- Glutamato monosódico y ácido glutámico 2.000 p. p. m.
- Acido guanílico y sales de sodio y potasio ... 500 p. p. m.
- Acido inosínico y sales de sodio y potasio ... 500 p. p. m.
- Aromas naturales B. P. F.
- Aromas artificiales (listas positivas) B. P. F.
- Extractos y oleoresinas B. P. F.
- Hidrolizado de proteínas 0,5 %
- Hidrolizado de levaduras B. P. F.
- Extracto de humo B. P. F.
- Colorantes: Dosis máximas de colorantes artificiales (sólo para fiambres) 300 p. p. m.

- E-100. Curcumina.
- E-101. Lactoflavina (Riboflavina).
- E-102. Tartracina (Amarillo A-2).
- E-104. Amarillo de quinoleína (Amarillo A-3).
- E-110. Amarillo anaranjado 5.
- E-120. Cochinilla (Acido carminico).
- E-122. Azorrubina (Rojo A-1).
- E-123. Amaranto (Rojo A-3).
- E-124. Rojo cochinilla (Ponceau AR o Rojo A-4).
- E-127. Eritrosina.
- E-150. Caramelo (no amoniacal). Red 2 G.
- E-162. Betanina.

8. Contaminantes.

Según la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor, aprobada por Orden de la Presidencia del Gobierno de 5 de noviembre de 1981.

9. Higiene.

En todo lo relativo a higiene y sanidad de las materias cárnicas empleadas, condimentos, especias y aditivos; contaminantes, residuos de pesticidas; personal, máquinas, utensilios y demás elementos en contacto con el producto; almacenamiento y transporte, envase y embalaje, y comercialización final de los productos objeto de esta norma, se estará a lo dispuesto en el punto 10 de la Norma Genérica de Productos Cárnicos Tratados por el Calor y demás disposiciones vigentes.

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.»

El producto terminado no contendrá más de 7.500 p. p. m. de fosfatos, de los cuales 3.000 p. p. m. corresponderán a los polifosfatos añadidos, expresados en P₂O₅.

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.

El etiquetado y la rotulación del magro de cerdo cocido y del fiambre de magro de cerdo deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 7858/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

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 Lista de ingredientes.—Se expresarán todos los ingredientes por su nombre específico en orden decreciente de sus pesos. Cuando la cantidad de agua añadida no exceda del 5 por 100 del producto final, no será necesaria su especificación.

Para los aditivos será necesaria la designación del grupo genérico al que pertenecen y su nombre específico. Dicho nombre específico podrá sustituirse por el número correspondiente de la Dirección General de la Salud Pública.

En dicha lista será obligatorio la inclusión de las gelatinas, líquidos de gobierno o cobertura, salsas o preparaciones culinarias correspondientes, debiéndose consignar entre paréntesis a continuación de la denominación del ingrediente del que forman parte.

12.1.3 Contenido neto.—Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o el kilogramo.

En los productos protegidos por gelatinas figurarán el contenido neto y el contenido sin gelatina.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas «peso neto» y «peso sin gelatina».

Los productos envasados con líquidos de gobierno o cobertura deberán indicar además del contenido neto el peso neto escurrido.

Ambas indicaciones irán precedidas por las leyendas «peso neto» y «peso escurrido».

12.1.4 Marcado de fechas.

12.1.4.1 Fecha de duración mínima:

— Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de», seguido de:

— El día y mes en dicho orden para los productos cuya duración sea inferior a tres meses.

— El mes y el año en dicho orden para los productos cuya duración sea superior a tres meses, pero no exceda de dieciocho meses.

Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de fin de», seguida del año para los productos cuya duración sea superior a dieciocho meses.

12.1.4.2 Fecha de fabricación o elaboración:

Deberá constar en la etiqueta la leyenda «Fecha de fabricación», seguida del día, mes y año en dicho orden.

Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

— El día con la cifra o cifras correspondientes.

— El mes con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre o con dos dígitos (del 01 al 12), que correspondan. La expresión del mes mediante dígitos sólo podrá utilizarse cuando también figure el año.

— El año con sus cuatro cifras o con sus dos cifras finales.

Salvo cuando el mes se expresa con letras las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacio en blanco, punto, guión, etcétera.

12.1.5 *Instrucciones para la conservación.*—En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación del producto si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas mencionadas.

Los productos que precisen refrigeración para su conservación deberán indicar en su etiquetado la leyenda «manténgase entre 0° y 5° C».

12.1.6 *Modo de empleo.*—Se harán constar las instrucciones para el uso adecuado del producto en los casos en los que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo.

12.1.7 *Identificación de la empresa.*—Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y en todo caso su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa.

Cuando la elaboración se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se indicarán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedido por la expresión «Fabricado por».

12.1.8 *Identificación del lote de fabricación.*—Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción del fabricante la forma de identificación. Los fabricantes deberán tener a disposición de los Servicios Competentes de la Administración, la documentación donde consten todos los datos necesarios para la identificación del lote de fabricación.

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.

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.

Los productos importados, además de cumplir lo establecido en el punto 12 de la presente norma, a excepción del requisito

de identificación del lote de fabricación, deberán hacer constar en el etiquetado de los envases y en la rotulación de los embalajes el país de origen.

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. Para la mejor identificación del producto y determinación por el consumidor de la categoría comercial a que pertenece, las etiquetas tendrán los siguientes 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».

16. Etiquetado facultativo.

Dada la importancia que tiene en estos productos la incorporación o no de fosfatos, 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 p.p.m. de fosfatos expresados en anhídrido fosfórico.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

18479

RESOLUCION de 28 de junio de 1983 de la Dirección General de Enseñanza Universitaria, por la que se fija el calendario de las pruebas de aptitud para acceso a las Facultades, Escuelas Técnicas Superiores y Colegios Universitarios en la convocatoria de septiembre del presente curso académico 1982-1983.

Excelentísimos señores:

La actividad administrativa, en orden a la realización de las pruebas de aptitud para acceso a las Facultades, Escuelas Técnicas Superiores y Colegios Universitarios en la convocatoria de septiembre del presente curso académico 1982-1983, se ajustará al siguiente calendario:

1.º La fecha límite para la recepción, por las correspondientes Universidades, de las actas de evaluación de los alumnos del Curso de Orientación Universitaria, tanto de Centros estatales como no estatales, será el 7 de septiembre.

2.º A partir de dicha fecha, las Universidades quedan autorizadas para establecer las fechas y plazos que estimen más adecuados al funcionamiento de sus servicios, en cuanto a la inscripción de los alumnos en dichas pruebas y fechas de iniciación y terminación de las mismas, de todo lo cual deberán dar la máxima publicidad posible dentro de su demarcación territorial.

3.º Sin perjuicio de lo anterior quedan, asimismo, autorizadas las Universidades, a fin de que, fuera de los plazos ordinarios, puedan proceder a la matriculación, con carácter condicional, de alumnos con estudios extranjeros convalidables, que se hubiesen sometido a las correspondientes pruebas de aptitud para acceso a la Universidad en la convocatoria de junio en Embajadas y Consulados.

4.º En lo no contemplado por esta disposición, se tendrá en cuenta lo establecido en las Resoluciones de 29 de abril de 1975. («Boletín Oficial del Estado» de 8 de mayo), y de 5 de mayo de 1977 («Boletín Oficial del Estado» del 26).

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Madrid, a 28 de junio de 1983.—El Director general, Emilio Lamo de Espinosa.

Excmos. Sres. Rectores de las Universidades.