

nudos de comunicación y lugares turísticos, históricos o monumentales.

En la página 23617:

Anexo III, número 1, donde dice: «De pared lateral a pared lateral o trasera», debe decir: «De pared lateral a pared lateral o trasera», y donde dice: «De pared frontal a pared lateral o trasera», debe decir: «De pared frontal a pared lateral o trasera».

Anexo III, número 2, donde dice: «K = Corresponde a las distintas características de los terrenos en que esté construido el polvorín, tomándose», debe decir: «K = Corresponde a las distintas características de los terrenos en que esté construido el polvorín, tomándose».

Disposición transitoria, donde dice: «Cuatro años por lo que concierne a las repercusiones contenidas en los artículos ...», debe decir: «Cuatro años por lo que concierne a las prescripciones contenidas en los artículos ...».

26016

ORDEN de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueban las normas genéricas de calidad para productos cárnicos crudos adobados.

Ilustrísimos señores:

La gran diversidad de productos cárnicos crudos adobados que existen en el mercado y en tanto no se vayan promulgando las normas específicas de calidad para aquellos que tengan una mayor importancia para el consumidor, ha hecho aconsejable preparar una norma genérica para esta amplia gama de productos a cuyas exigencias habrán de someterse.

Por tanto, 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, reunida 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 y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos crudos adobados que figura en el anejo número 1 de esta Orden.

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

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor, en todo el territorio nacional, al mes de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», y a los seis meses en cuanto al etiquetado, excepto si en las normas específicas se indica lo contrario. Mientras tanto tendrá el carácter de norma recomendada.

Cuarto.—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 Agricultura y Pesca, de Economía y Comercio y de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, 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 Organos administrativos correspondientes que se coordinarán en sus actuaciones, sin perjuicio de las competencias que puedan tener atribuidas los correspondientes Organos de las Comunidades Autónomas.

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. EE.

Madrid, 5 de noviembre de 1981.

RODRIGUEZ INCIARTE

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

ANEJO NUMERO 1

Norma genérica de calidad para productos cárnicos crudos adobados

1. NOMBRE DE LA NORMA

Norma genérica de calidad para productos cárnicos crudos adobados.

2. OBJETO DE LA NORMA

Definir las características y condiciones que deben cumplir los productos cárnicos crudos adobados, para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplicará a todos los productos cárnicos crudos adobados comercializados en el mercado interior.

Las normas específicas que se dicten sobre productos cárnicos crudos adobados cumplirán como mínimo los requisitos de esta norma.

4. DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por producto cárnico crudo adobado, el elaborado con piezas cárnicas enteras o trozos, identificables según la clasificación comercial oficial de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies de abasto, aves y caza autorizadas. Dicho producto será sometido a la acción de la sal, especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico, recubierto o no de pimentón y posteriormente protegido por un envoltente autorizado.

Estos productos no podrán haber sufrido tratamiento por calor que haga coagular total o parcialmente las proteínas.

5. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

5.1. Características organolépticas.

- a) Consistencia: Firme y compacta al tacto.
- b) Forma: Características de la pieza cárnica, de los trozos o del envoltente que los contenga.
- c) Peso y dimensiones: Variables.
- d) Aspecto del corte: Variable según producto.
- e) Olor y sabor: En función de los condimentos y especias utilizadas y de la especie animal de que procedan.

5.2. Ingredientes.

5.2.1. Materias primas.

Piezas cárnicas enteras o trozos de piezas identificables según la clasificación comercial oficial de carnicería, o trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies de abasto, aves y caza autorizadas.

5.2.2. Condimentos y especias.

- Sal.
- Condimentos naturales y/o sus extractos.
- Azúcares y miel.

5.3. Flora microbiana.

Las especificaciones microbiológicas que deben cumplir los productos cárnicos crudos adobados se aprobarán por Resolución del Ministerio de Trabajo y Sanidad y Seguridad Social.

6. ADITIVOS

El Ministerio de Trabajo y Sanidad y Seguridad Social dictará, por Resolución, la lista positiva de aditivos, aplicable a la presente norma genérica, así como a las de los productos específicos que se vayan dictando.

Cuando razones higiénico-sanitarias así lo aconsejen, el citado Ministerio podrá variar, mediante Resolución, las listas positivas indicadas.

7. CONTAMINANTES

La tolerancia de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar los contenidos en la legislación vigente y en su defecto los contenidos en las normas internacionales aceptadas por el Estado Español.

8. HIGIENE

8.1. Las materias cárnicas empleadas procederán de animales que han sido sometidos a la inspección veterinaria ante y «post-mortem», y solamente «post-mortem» en el caso de la caza, 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 a que van destinadas. Se almacenarán en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación.

8.3. El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima y demás ingredientes comprobando sus condiciones de pureza, en el momento de su recepción mediante el examen y análisis oportunos o por certificaciones o registros sanitarios correspondientes aportados por el proveedor. Respecto a los contaminantes y residuos de pesticidas, la industria será responsable cuando la contaminación se ha producido durante el proceso de fabricación.

8.4. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración y productos elaborados, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas ni originar en contacto con él reacciones químicas perjudiciales.

8.5. Se mantendrán las condiciones higiénico-sanitarias necesarias del personal, máquinas y utensilios, según especifica la legislación vigente para evitar contaminaciones que puedan producir intoxicaciones por el consumo del producto acabado.

8.6. El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza de utensilios y maquinaria que estén en contacto con los productos será potable desde los puntos de vista físico, químico y bacteriológico.

8.7. La sal deberá cumplimentar lo que dispone el Decreto 704/1978, de 5 de marzo.

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

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

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

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

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

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

9. CLASIFICACION

Al objeto de clasificación se considerarán:

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

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

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

10. ETIQUETADO Y MARCADO

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

a) Nombre del producto.

Se considerarán dos tipos de producto:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Colores:

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

Dimensiones:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

26017

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

Excelentísimos señores:

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