

Jamón, paleta y magro de cerdo cocidos



Legislación aplicable

Orden de 29 de junio de 1983 (B.O.E. del 5 de julio), 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.

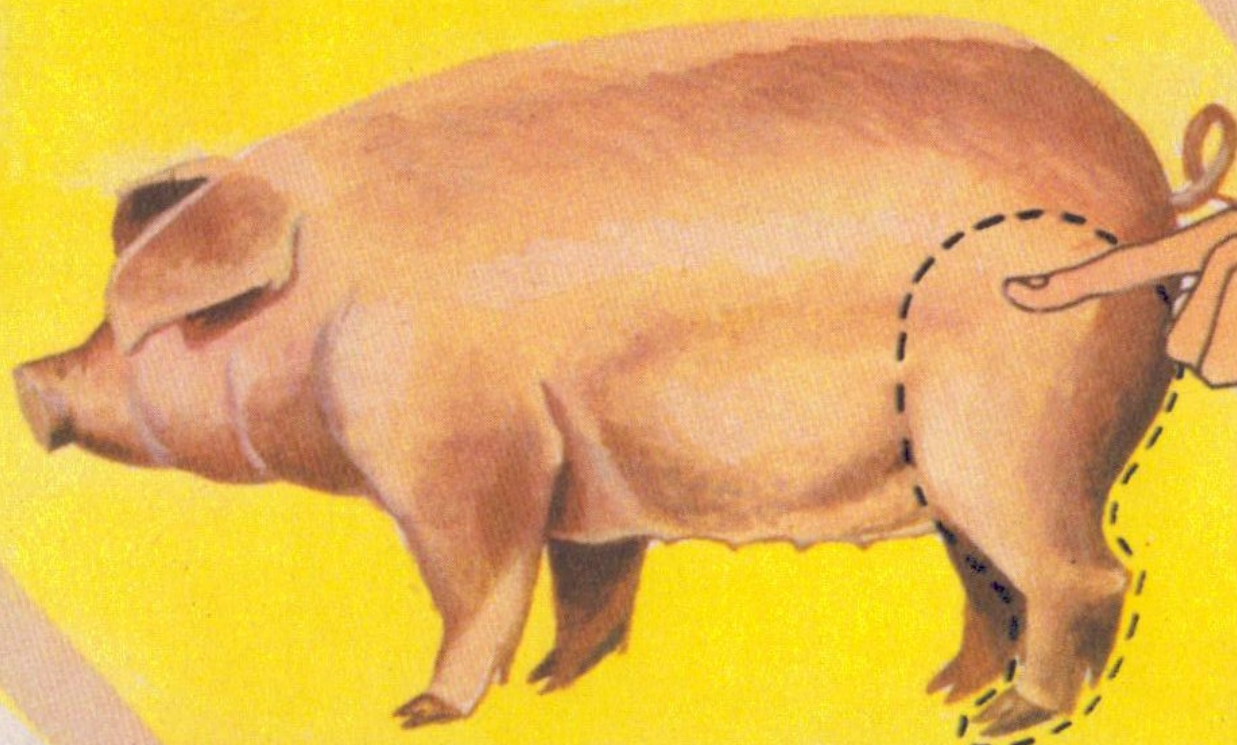
**INSTITUTO NACIONAL
DEL CONSUMO**



J

amón cocido y fiambre de jamón

El producto se preparará con las piezas de carne identificables de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.



Existen tres clases que se distinguen por el color de su etiqueta:

Etiqueta color rojo

Jamón Cocido Extra

Etiqueta color verde

*Jamón Cocido I
ó
Jamón Cocido Primera*

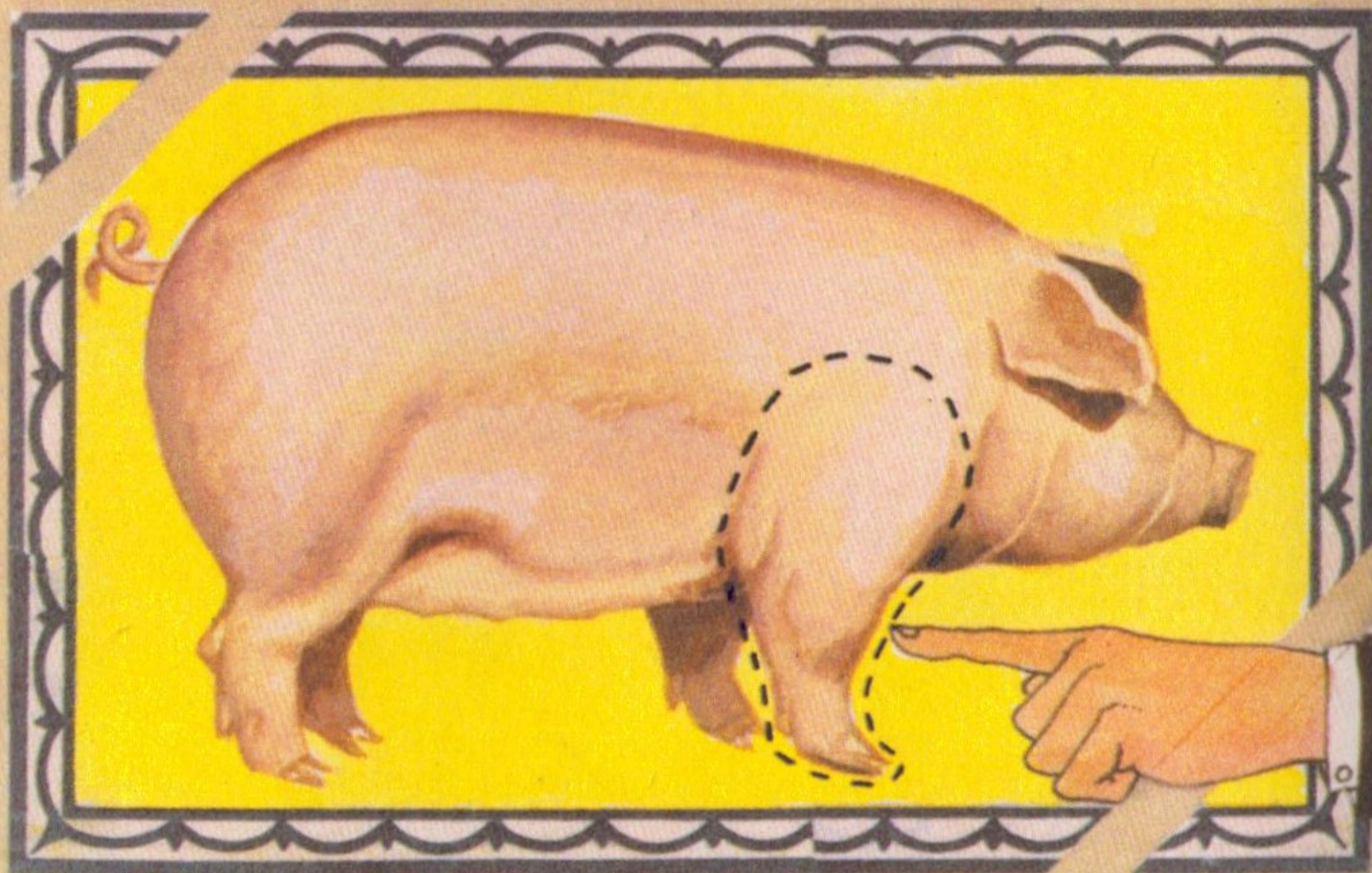
Etiqueta color amarillo

*Fiambre de Jamón II
ó
Fiambre de Jamón Segunda*

P

Paleta cocida y fiambre de paleta

El producto se preparará con las piezas de carne identificables de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.



Existen tres clases que se distinguen por el color de su etiqueta:

Etiqueta color rojo

*Paleta
Cocida
Extra*

Etiqueta color verde

*Paleta
Cocida I
ó
Paleta
Cocida
Primera*

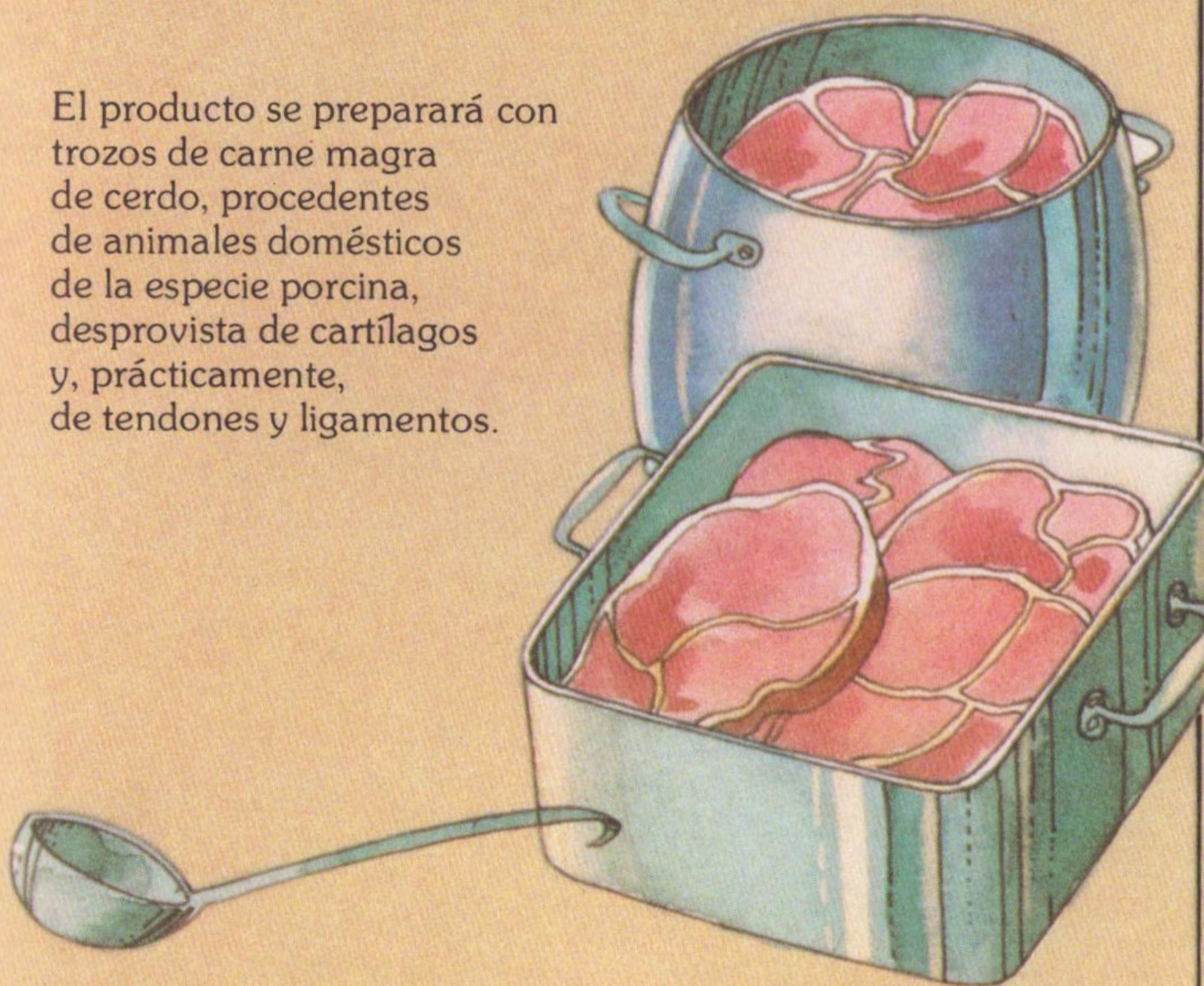
*Fiambre de
Paleta II
ó
Fiambre de
Paleta Segunda*

Etiqueta color amarillo

m

Magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo

El producto se preparará con trozos de carne magra de cerdo, procedentes de animales domésticos de la especie porcina, desprovista de cartílagos y, prácticamente, de tendones y ligamentos.



Existen dos clases que se distinguen por el color de su etiqueta:

**Etiqueta
color
blanco**

**Etiqueta
color
rojo**



E

tiquetado

Debe constar en el mismo:

- 1** Denominación del producto. Cualesquiera que sean los procedimientos utilizados en el tratamiento de estos productos, siempre que su fundamento sea el calor, deberá hacerse constar obligatoriamente en la etiqueta, el calificativo de «cocido», debiendo, en su caso, reflejar además el tratamiento específico a que ha sido sometido.
- 2** Lista de ingredientes.
- 3** Peso neto. Si llevan gelatinas figurarán el peso neto y el peso sin gelatinas.
- 4** Fecha de duración mínima, mediante la expresión: «Consumir preferentemente antes de», seguida de: el día y el mes; el mes y el año; o el año, según que su duración sea de menos de tres meses, de tres a dieciocho meses o superior a dieciocho meses, respectivamente.
- 5** Fecha de fabricación, que puede servir también para expresar, mediante un plazo a partir de ella, la de Duración Mínima, siempre que ambas figuren juntas.
- 6** Instrucciones para la conservación.
- 7** Identificación de la empresa con su domicilio.
- 8** Número de Registro Sanitario de la industria.
- 9** Identificación del lote de fabricación.

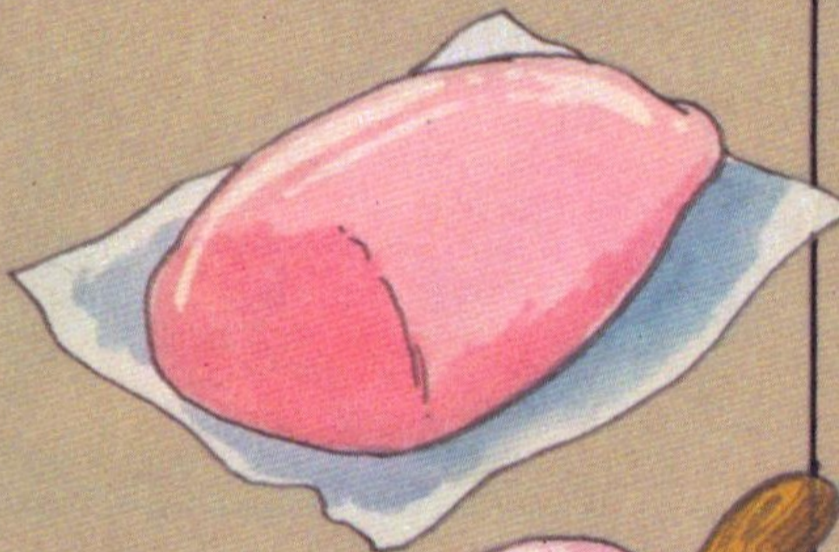
C

Características que deben cumplir

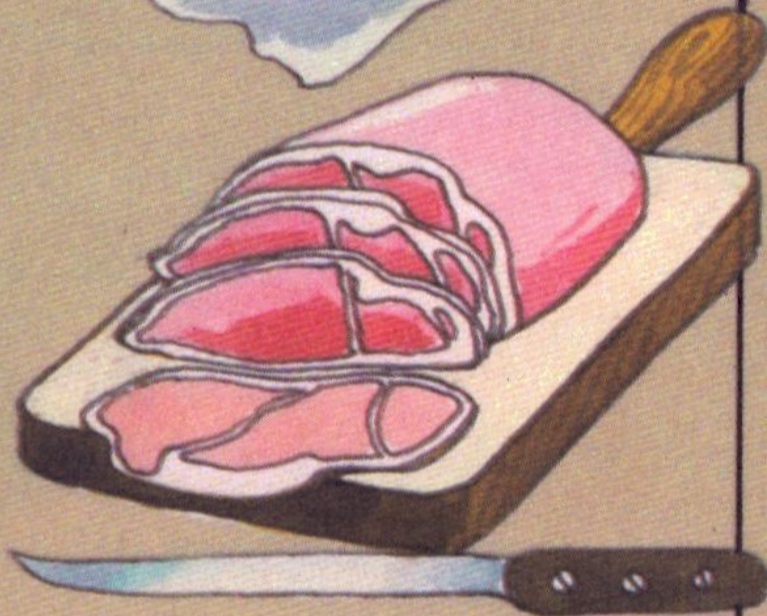
1 Consistencia firme y compacta al tacto.



2 La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles.



3 El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente y, en el caso de jamón y paleta, solidez y ligazón suficientes y sin gelificantes ostensibles en su interior.



4 Carecer de grasa añadida.



5 Entre los ingredientes de los respectivos fiambres se admite la presencia de fécula.

