



EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS

LEGISLACION APLICABLE

Orden de la Presidencia del Gobierno de 7 de febrero de 1980 (*B.O.E.* del 21 de marzo), por la que se aprueba la Norma de Calidad para los Productos Cárnicos Embutidos Crudos Curados en el Mercado Interior.

Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto (*B.O.E.* del 30), por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.



INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO

DEFINICION

Este nombre responde a sus dos principales notas distintivas: embutidos y curados. Embutidos, porque se ofrecen al mercado bajo la forma de tripas naturales (de cerdo o de bovino), o artificiales (de celulosa generalmente), rellenas o «embutidas» de una pasta compuesta de tocino o manteca y carne cruda de cerdo; también se emplea carne de bovino o de cerdo y bovino. Otros ingredientes son la sal común (a la que se ha añadido una pequeña proporción de sales de nitrato sódico y potásico) y ciertas especias, como el pimentón y la pimienta, además de algunos aditivos autorizados y productos coadyuvantes para el curado.

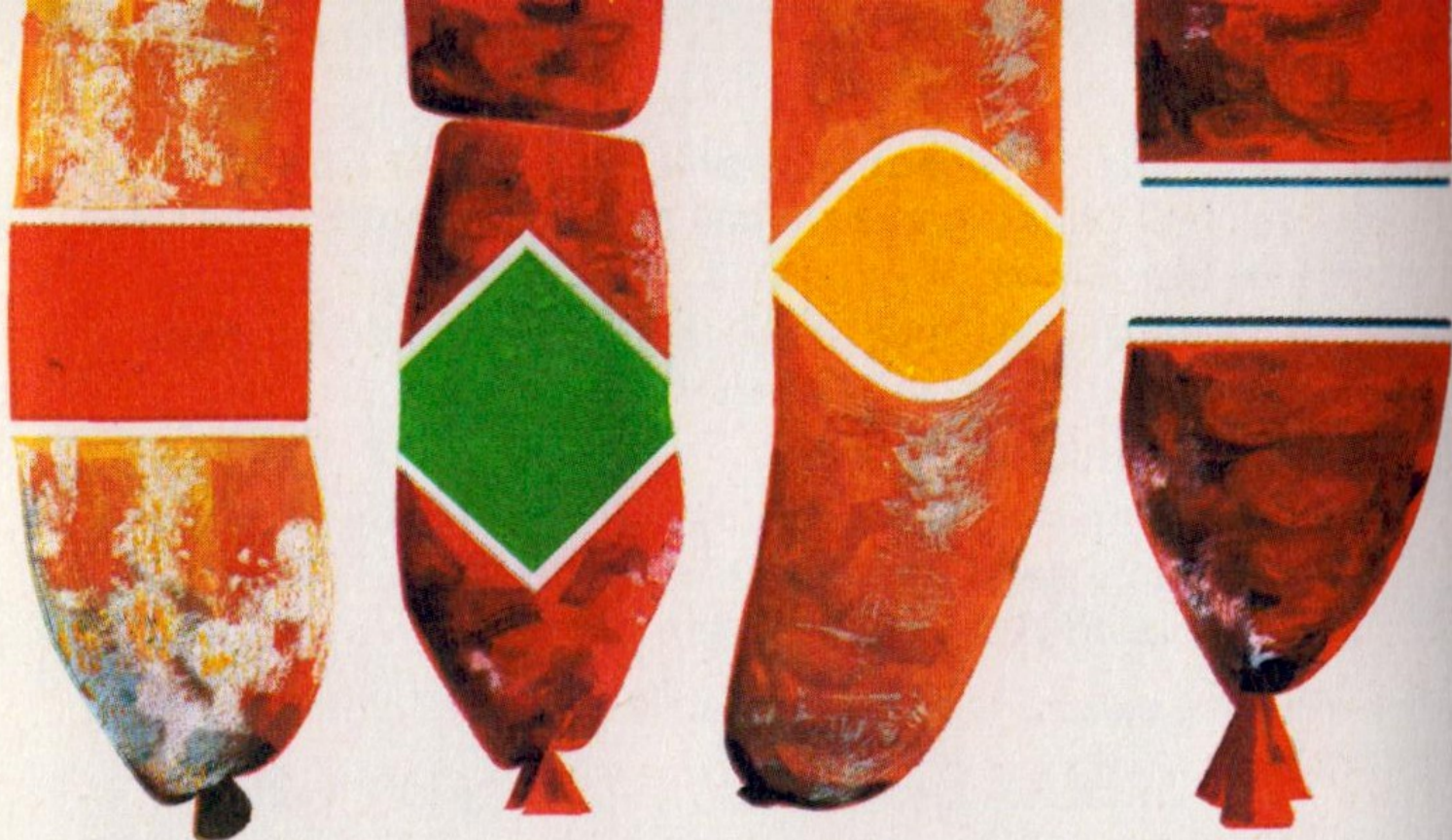
Curados, porque durante su proceso de elaboración se producen una serie de cambios que dan como resultado la transformación de la mezcla de carne cruda e ingredientes, en otro producto nuevo de olor y sabor peculiares.



ETIQUETADO

En las etiquetas de los embutidos crudos curados figurará obligatoriamente:

- a) Marca registrada y nombre o razón social y domicilio de la entidad productora.
- b) Denominación del producto.
- c) En el caso de que el embutido se venda envasado, deberá hacerse constar el peso neto del contenido.
- d) País de origen, en caso de que sea importado.
- e) Número de registro de la industria en el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- f) Categoría comercial del producto, que se distinguirá no sólo por su indicación expresa figurada inmediatamente



después o debajo del nombre o denominación del embutido, sino por el distinto color de la propia etiqueta.

- Extra, etiqueta de fondo rojo.
 - Primera, etiqueta de fondo verde.
 - Segunda, etiqueta de fondo amarillo.
 - Tercera, etiqueta de fondo blanco.
- g)* Relación encabezada con la palabra «ingredientes» donde, por orden decreciente, figurarán todos los componentes y aditivos integrantes del producto. En primer lugar de la lista deberá hacerse constar la especie animal a que pertenezcan las carnes utilizadas. No será preciso incluir el agua.
- h)* Fecha de envasado que, como es lógico, únicamente será obligatoria su inscripción en los embutidos envasados. Hará referencia siempre al mes y año, empleando cuando menos las tres primeras letras del nombre de cada mes y la última cifra como mínimo del año.
- i)* Fecha de duración mínima, que 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.
 - «Antes del fin de», seguida del año, para los productos cuya duración sea superior a dieciocho meses.
- j)* Identificación del lote en envases y embalajes, que será potestativo para el fabricante, con la obligación de ponerlo en conocimiento de la Administración.
- k)* Si el embutido ha sido ahumado, se hará constar expresamente.
- l)* Queda prohibida la inclusión de la palabra «puro» en la publicidad de estos embutidos, pudiendo sustituirse a estos efectos cuando corresponda, por la expresión «sólo cerdo».











CHORIZO

Este embutido se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los llamados chorizos blancos), y por su olor y sabor característicos, pudiendo presentarse en cuatro calidades diferentes: extra, 1.^a, 2.^a y 3.^a, según la proporción de humedad, proteínas, grasa e hidratos de carbono.

Cuando tenga un calibre igual o superior a 40 mm. se denominará chorizo; si es menor de 40 y mayor o igual a 22, indistintamente chorizo o longaniza y si es menor de 22 mm. se denominará obligatoriamente longaniza.

En base a su presentación puede adoptar las formas de vela, cular y ristra o sarta.

VELA		 <p>Más de 22 mm.</p>
CULAR		 <p>Más de 70 mm.</p>
EN RISTRA		 <p>22 a 40 mm.</p>
LONGANIZA		 <p>Menos de 22 mm.</p>

CHORIZO DE PAMPLONA

Se presenta siempre en forma de vela de longitud variable, por lo general entre 30 y 40 cm., y un calibre mínimo de 40 mm. Las materias primas que entran en su composición son prácticamente las mismas que en el chorizo común, es decir, carne de cerdo o de cerdo y bovino, así como los ingredientes y aditivos, con la salvedad de que el pimentón ha de ser dulce y la presencia de pequeñas cantidades de azúcar que se incorporan a la pasta, de donde procede el sabor típico de esta clase de embutido.

El picado de la mezcla es más fino que el correspondiente al del chorizo común, por lo que su corte ofrece un aspecto más homogéneo, con el tocino en forma de granos de arroz de color rojizo.

SALCHICHON

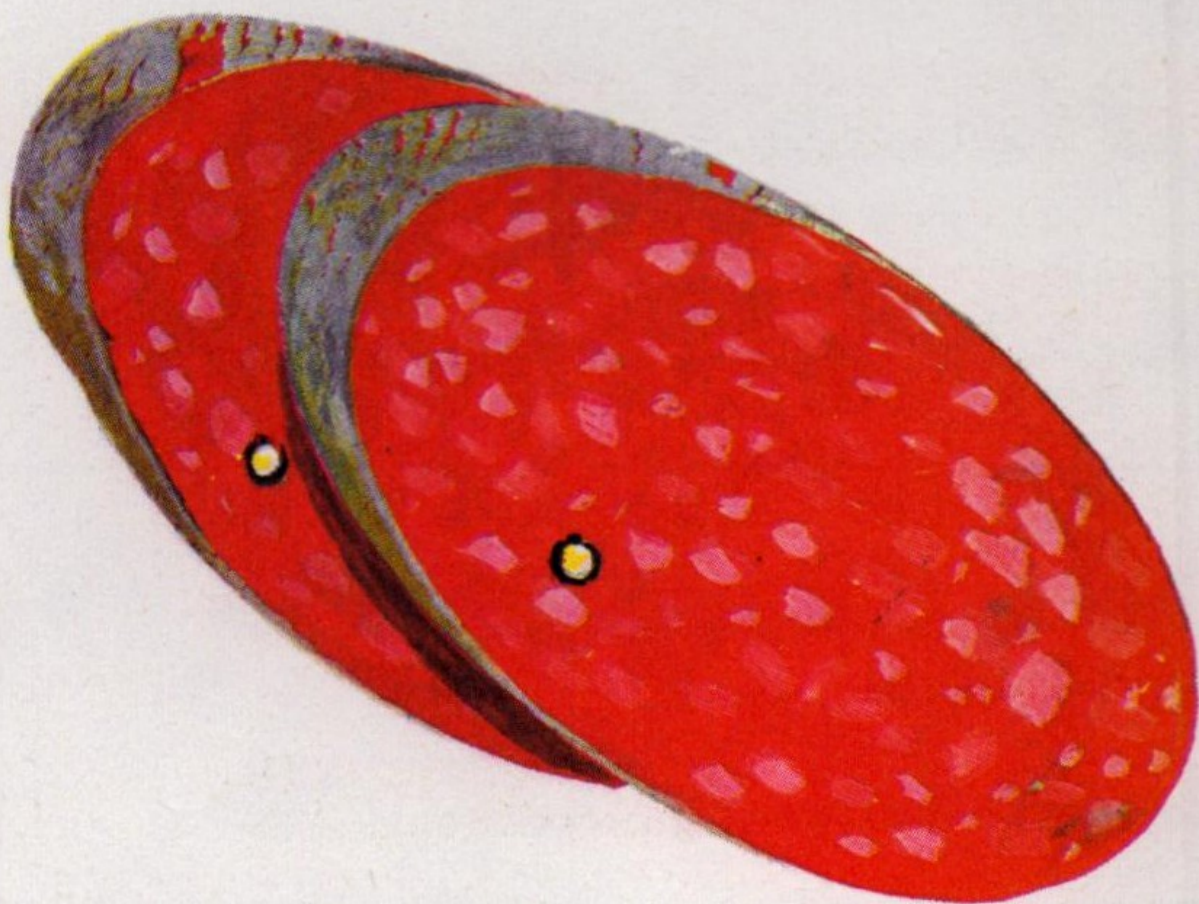
Entre las características esenciales del salchichón pueden señalarse las siguientes:

- Presencia de la pimienta blanca o negra entre los condimentos.
- Mayor porcentaje de proteínas distintas de la carne, como son las procedentes de la leche en polvo.
- Picado más fino de la mezcla que para la elaboración del chorizo.
- Maceración de la misma hasta que alcance un cierto grado de consistencia.

La forma de presentación es en piezas cilíndricas, generalmente rectas, más o menos regulares, de longitudes variables, de aspecto magroso en el exterior y bien adherida la tripa a la mezcla.

Cuando el calibre sea inferior a 40 mm., se podrá denominar *fuet*, *longaniza imperial*, *salchichonada* o *longaniza de Aragón*. El calibre mínimo admitido es de 20 mm.

Se determinan cuatro calidades, en función de los máximos y mínimos porcentuales, que deben alcanzar los principales componentes nutritivos de la pasta.



Por lo que se refiere al *salami*, se trata de una variedad del salchichón, típicamente italiana, cuyas notas distintivas son las siguientes:

- Picado más fino, salpicado de manchitas rojas y blancas, éstas inferiores a tres milímetros.
- Ahumado de las piezas.
- Presentación en forma de vela, más o menos regular u ovalada, con superficie exterior más lisa que la del salchichón propiamente dicho.

Para el salami la norma establece dos calidades: extra y primera.

LOMO EMBUCHADO

Embutido crudo curado típicamente español, que se diferencia de los anteriores en que la carne —que en este caso es siempre lomo de cerdo— se embucha o embute, sin picar, dentro de la tripa, debiendo tener un calibre mínimo de 40 mm.

La carne debe estar completamente limpia, desprovista de grasa y de tendones y ser sometida previamente a su embuchado en la tripa, a un proceso de salazón y adobo, a base de pimentón, ajos, pimienta blanca o negra, orégano y nuez moscada, entre otras especias, que dan a este producto su olor y sabor peculiares, completado con los cambios que tienen lugar durante la maduración o secado.

En cuanto al corte, deberá ser homogéneo, liso, de color sonrosado o rojo, con olor y sabor característicos.

La norma de calidad únicamente establece para el lomo embuchado la categoría extra, por lo que su etiqueta será invariablemente de color rojo. Cuando la carne proceda de cerdos ibéricos, podrá mencionarse este extremo. La humedad máxima admitida será del 55 por 100.

