

Norma de calidad de derivados cárnicos

18-06-2014

Normativas

Objeto:

La presente norma de calidad establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos, los factores de composición y calidad, el etiquetado y, en particular, el marcado e identificación de jamones y paletas para el control del período de elaboración, el autocontrol y la trazabilidad, así como un anejo I con las características físico-químicas que deben cumplir, excluyendo cualquier aspecto higiénico-sanitario.

Incluye, así mismo, un anejo II con derivados cárnicos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso, sin carácter limitativo, que se podrá ir ampliando a petición de los sectores interesados.

Concepto:

Artículo 1. Objeto.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Artículo 3. Definiciones.

Artículo 4. Definición.

Artículo 5. Clasificación.

Artículo 6. Derivados cárnicos esterilizados.

Artículo 7. Derivados cárnicos pasteurizados.

Artículo 8. Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto.

Artículo 9. Definición.

Artículo 10. Clasificación.

Artículo 11. Derivados cárnicos curado-madurados.

Artículo 12. Derivados cárnicos oreados.

Artículo 13. Derivados cárnicos marinado-adobados.

Artículo 14. Derivados cárnicos salmuerizados.

Artículo 15. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento.

...

Base legal:

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

<http://www.besana.es/sites/default/files/rd2014-417-13-06-46058-46078.pdf> [1]

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/sites/default/files/rd2014-417-13-06-46058-46078.pdf>