## CONOCERLOS ES DISFRUTARLOS

- Se pueden elaborar con carne o menudencias de cerdo o de una o varias especies animales distintas al cerdo.
- En los embutidos se puede utilizar tripa natural o envoltura artificial.
  (sólo cuando se haya utilizado tripa natural podrá indicarse en la etiqueta).

- Si son piezas de carne tratadas por el calor y se les añade féculas, su denominación irá precedida de "fiambre de".
- Aprende a distinguir entre productos "ahumados" y productos "con sabor ahumado".
  Los productos ahumados, han sido tratados con el humo de la combustión de maderas y hierbas aromáticas autorizadas.
  Sin embargo a los productos con sabor ahumado, se les confiere este sabor mediante la adición de humo líquido o bien extractos o aromas de humo autorizados. Deben aparecer en la etiqueta del producto la mención "sabor ahumado" y los aromas utilizados en la lista de ingredientes.
- Cuando se trate de derivados cárnicos ibéricos, toda la carne utilizada en su elaboración debe proceder de cerdos ibéricos.

### TABLA DE PERIODOS MÍNIMOS DE ELABORACIÓN DE JAMONES Y PALETAS CURADOS Y SERRANOS.

| MENCIÓN | PALETAS MADURACIÓN | JAMONES MADURACIÓN |
|---|---|---|
| BODEGA O CAVA | 5 meses | 9 meses |
| RESERVA O AÑEJO | 7 meses | 12 meses |
| GRAN RESERVA | 9 meses | 15 meses |

*No es de aplicación a los jamones y paletas ibéricos.

## ETIQUETADO

Es muy importante que siempre antes de adquirir cualquier producto, leas detenidamente su etiqueta para saber que estás comprando realmente lo que quieres.

Hay especificaciones que se cumplen por igual en todas las etiquetas de todos los productos cárnicos, sea cual sea su naturaleza, tratamiento o procesos a los que hayan sido sometidos.

Por ejemplo, EN TODAS LAS ETIQUETAS DE TODOS LOS DERIVADOS CÁRNICOS encontrarás la lista de ingredientes, en la que figurarán en orden decreciente de peso, todas las carnes utilizadas especificando la especie animal de procedencia.

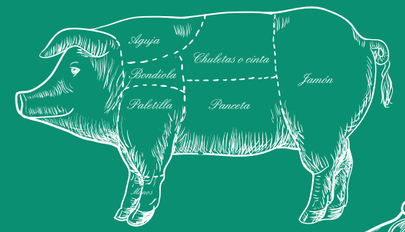
Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:
http://publicacionesoficiales.boe.es/
NIPO: 280-14-224-0
Depósito Legal: M-33591-2014

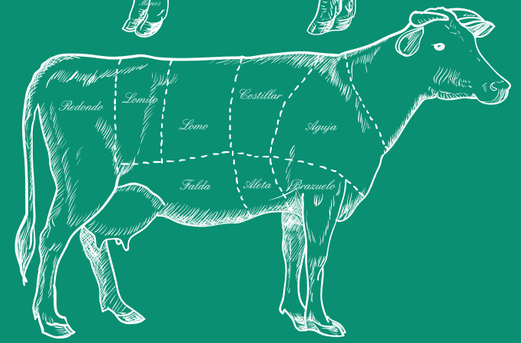
GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

www.magrama.es

# DERIVADOS CÁRNICOS

## Conocerlos es disfrutarlos




GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

www.magrama.es

# ¿QUÉ SON LOS DERIVADOS CÁRNICOS?

Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de animales de diferentes especies y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

**CARACTERÍSTICAS QUE LOS DEFINEN**

- Tratamiento al que han sido sometidos
- Factores de composición y calidad
- Etiquetado

# ELABORACIÓN

Los derivados cárnicos se pueden obtener a partir de:

**PIEZAS**

- Pieza única de carne fácilmente identificable.
- Varios trozos de carne, también identificables.

**CARNES TROZEADAS O PICADAS**

- Trozos de carne no identificables (troceados).
- Carne o carne y grasa picadas.

**OTROS**

- Elaborados a partir de carnes, sangre, menudencias, o una mezcla de ellas.

# INGREDIENTES

**Los derivados cárnicos deben tener alguno de los siguientes ingredientes**

Carne / Tocino o grasa / Sangre o sus componentes o ambos / Menudencias / Tripas naturales.

**Y además podrán tener alguno de los siguientes**

Especias y condimentos / Agua / Vinos y licores / Grasas y aceites comestibles / Harinas, almidones y féculas de origen vegetal expresado en glucosa (10% máx.) / Proteínas lácteas y/o de origen vegetal (3% máx.) / Azúcares solubles totales expresados en glucosa (máximo 5%) / Gelatinas comestibles / Otros productos autorizados.

# TIPOS DE TRATAMIENTOS

## TRATADOS POR EL CALOR

Los productos han recibido un tratamiento térmico que hace que sus proteínas se coagulen total o parcialmente. Además también pueden recibir tratamientos de ahumado y maduración.

Hay varios tipos de tratamientos por calor:

### ESTERILIZADOS

No requieren refrigeración para su conservación.

Choped enlatado

### PASTEURIZADOS

Requieren refrigeración para su conservación.

Jamón cocido / Pechuga de pavo cocido / Butifarra / Mortadela / Chicharrones.

### CON TRATAMIENTO TÉRMICO INCOMPLETO

Requieren refrigeración para su conservación y generalmente ser cocinados antes de consumirlos.

Morcillas / Bacon.

Choped enlatado

Jamón Cocido

Butifarra

Mortadela

Morcilla

Bacon

## NO TRATADOS POR EL CALOR

Son los productos que han sido sometidos alguno de los siguientes procesos:

### CURADO-MADURADOS

Son los sometidos a un proceso de salazón y de curado- maduración conservando su estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

Jamón y paleta curados / Chorizo / Salchichones / Sobrasada / Cecina / Lomo embuchado.

### OREADOS

Son los sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo.
Suelen requerir refrigeración para su conservación y tratamiento culinario antes de su consumo.

Lacón / Botelo o botillo / Chorizo criollo.

### MARINADO-ADOBADOS

Son los sometidos a un proceso de marinado-adobado y a veces se recubren de pimentón.
Suelen requerir refrigeración para su conservación y tratamiento culinario antes de su consumo.

Lomo adobado / Pincho Moruno.

### SALMUERIZADOS

Son los sometidos a un tratamiento con salmuera para mejorar su textura, sabor y su conservación.

Codillo en salmuera.

### NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO

Elaborados con carne fresca a la que se le han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos.

Hamburguesa [burguer meat] / Salchicha fresca

Lomo adobado

Jamón curado

Chorizo*

Sobrasada**

Lacón

Chorizo criollo

Pincho moruno

Codillo en salmnuera

Hamburguesas

Salchicha fresca

* Se denominará como "chorizo" y podrá ir acompañado de una denominación que se refiera a su forma, método de elaboración o tripa donde fue embutido. Si no lleva pimentón entonces pasará a denominarse "chorizo blanco".

** Se denominará como "sobrasada" e irá complementada con el nombre de la especie, salvo que sea de cerdo.

Cuando el producto esté elaborado con carne de varias especies animales se incluirá en su denominación de venta las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.
Cuando una de esas especies (salvo porcino) suponga más del 80 % de las carnes del producto, se podrá incluir en la denominación de venta únicamente la indicación de dicha especie.