

LISTADO DE DERIVADOS CARNICOS

RD 474/2014



987655742-619469961

1- DERIVADOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR

Son aquellos elaborados con carne a los que se les puede añadir sangre, grasa o menudencias que se han sometido en su fabricación a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar , en su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y maduración.

1.1-Esterilizados: Aquellos sometidos a tratamiento térmico que no requiere posterior refrigeración

Bloc de foie, Chóped enlatado, Conserva de pechuga de pollo, Foie gras, Jamón cocido enlatado, Magro de cerdo en conserva, Mousse de foie, Paté enlatado, Salchichas enlatadas

1.2-Pasteurizados: Aquellos sometidos a tratamiento térmico y necesitan una posterior refrigeración

Bacon pasteurizado, Bloc de foie, Bull, Butifarra cocida, Cabeza de cerdo, Cabeza de jabali, Callos, Camaíot, Chicharrones, Chóped, Chuleta/lomo de sajonia, Codillo cocido, Fiambre de magro, Fiambre de pavo, Foie - gras, Galantinas, Jamón cocido, Jamón de pavo cocido, Lacón cocido, Lengua cocida, manitas cocidas, Morro cocido, Mortadela, Mousse de foie, Oreja cocida, Paleta cocida, Parfait de foie, Paté, Pechuga de pavo cocida, Pechuga de pollo cocida, Productos de caza cocidos, Rouladas, Salchichas cocidas, Sobrasada pasteurizada

1.3-Tratamiento térmico incompleto: Requieren refrigeración y tratamiento culinario para su consumo

Bacón, Bacón de pavo, Blanquet, Morcilla, Panceta ó tocineta, Panceta ibérica

2- DERIVADOS CÁRNICOS NO TRATADOS POR CALOR

2.1-Curados - madurados: Productos sometidos a un proceso de salazón y curado-maduración, ocasionalmente ahumados. Se conservan a temperatura ambiente

Bacon adobado curado, Cabecero de lomo, Cecina, Chistorra, Chorizo, Chorizo de pavo, Chorizo ibérico, Crema de chorizo, Crema de salami, Embutidos de caza, Embutido de oca, Farinato, Fuet, Jamón curado, Jamón de oca, Jamón ibérico, Jamón de pato, Lomo embuchado, Lomo ibérico, Longaniza, Morcón, Paleta curada, Paleta ibérica, Panceta curada, Panceta salada, Pechuga curada, Salami, Salchichón, Slachichón de pavo, Salchichón ibérico, Secallona Sobrasada, Tocino salado

2.2-Oreados: Productos sometidos a un proceso de salazón ó curación, seguido de un oreado. Requieren generalmente refrigeración y tratamiento culinario previo

Bacón oreado, Botillo, Butifarra oreada, Chorizo criollo, Chorizo oreado, Lacón, Morcilla oreada

2.3-Marinado-adobados: Productos sometidos a un proceso de marinado-adobado. Ocasionalmente pueden recubrirse de pimentón. Requieren refrigeración y tratamiento culinario previo

Cabecero adobado, Costilla adobada, Lomo adobado, Oreja adobada, Panceta marinada, Papada adobada, Pata adobada, Pinchos morunos, Zorza ó chichas

2.4-Salmuerizados Productos sometidos a tratamiento con salmuera, mejorando su conservación. Tratamiento culinario previo

Codillo en salmuera, Costilla salada, Espinazo salado, Hueso salado, Muslo de oca en salmuera, Rabo salado

2.5-No sometidos a tratamientos: Son elaborados. Elaborados con carne fresca, incluida la carne troceada ó picada, a la que se han añadido condimentos ó aditivos. Requieren refrigeración y tratamiento culinario previo

Albóndigas, Burguer meat, Butifarra fresca, Chorizo fresco, flamenquin, Hamburguesa, Longaniza fresca, salchicha fresca, San jacob, Steak tartare