

I. Comunidad Autónoma

1. Disposiciones generales

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

10279 ORDEN de 4 de octubre de 1990 de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca por la que se aprueba la reglamentación específica de la Longaniza Imperial de Lorca acogida a la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca.

De acuerdo con el Decreto número 13/87, de 5 de marzo, por el que se regula la denominación «Producto de Calidad de la Región de Murcia», y a petición de las empresas del sector correspondiente se ha establecido la reglamentación específica de producción, elaboración y calidad de la Longaniza Imperial de Lorca, a los efectos de concesión de la denominación «Producto de Calidad de Murcia», y su marca. En su virtud, he tenido a bien

DISPONER:

REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA DE LA LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA

1.—Definición del producto.

Se define como «Longaniza Imperial de Lorca» la mezcla de magra de cerdo de primera picada y tocino, adicionada de sal y especias, amasada y embutida en tripas naturales, que ha sufrido un proceso de maduración-deseccación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

2.—Factores esenciales de composición y calidad.

Las longanizas imperiales de Lorca cumplirán los factores esenciales de composición y calidad que figuran en la norma de calidad para el salchichón (O.M. de 7 de febrero de 1980) y disposiciones complementarias, considerando únicamente la presentación, en categoría extra a efectos de utilización de esta marca con las siguientes especificaciones analíticas:

DETERMINACIONES	PORCENTAJE
Humedad máxima	38
Proteínas cárnicas (Mín.) (1)	37
Otras proteínas (1)	0
Grasa (Máx.) (1)	50
Hidroxiprolina (Máx.) (1) (2)	0'6
Hidratos de carbono totales expresados en glucosa (Máx.) (1)	9
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa (Máx.) (1)	2

(1) Expresado sobre extracto seco

(2) Tiempo de hidrólisis: 18 horas

3.—Características generales.

Las longanizas imperiales de Lorca tendrán una consistencia firme y compacta al tacto. Serán de forma cilíndrica, ligeramente curva en uno de sus extremos.

Calibre: mayor de 38 y menor de 40 mm.

Presentación: Pieza única

Longitud: 30-32 cm.

Aspecto liso, bien adherida la tripa a la masa y recubierta de una fina capa de moho blanco.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado,

sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino. Presentarán el olor y sabor característicos, que les proporcionan fundamentalmente las especias y condimentos junto al proceso de elaboración y curado.

4.—Ingredientes.

En cuanto a ingredientes, los que caracterizan a este producto son:

Magro de cerdo de 1.º	84%
Tocino de panceta algo veteadado	16%
Condimentos y especias: sal común, pimienta blanca	

5.—Aditivos.

Los únicos aditivos autorizados para obtener el proceso de maduración característico de este producto, en las cuantías autorizadas por la legislación vigente son:

- Reguladores de maduración:

DEXTRINA DE MAIZ

DEXTROSA

LACTOSA

- Emulgentes:

FOSFATOS E-450

- Antioxidantes:

ACIDO L. ASCÓRBICO E-300

ASCORBATO SÓDICO E-301

ASCORBATO CÁLCICO E-302

- Conservadores:

NITRATO POTÁSICO E-252

NITRATO SÓDICO E-251

6.—Picado.

El picado de la materia prima se efectúa en una picadora preparada con placa de 8'5 mm.

Este proceso se debe llevar a cabo con la materia prima refrigerada, a temperaturas inferiores a 7.ºC y vigilando que las cuchillas tengan un filo adecuado para evitar un sobrecalentamiento de la masa que ocasionaría un picado deficiente y en consecuencia defectos de la posterior maduración y desecación del producto.

Posteriormente se procede a su mezcla con los demás ingredientes (condimentos y especias). Se deja reposar y se añaden los aditivos amasándola durante 6 minutos aproximadamente.

Este proceso se realiza en máquinas mezcladoras-amasadoras provistas con paletas giratorias a fin de conseguir una masa uniforme. Ha de realizarse al vacío, eliminando el aire ocluido en la masa para evitar alteraciones posteriores en el producto como decoloraciones, mayor desarrollo de microorganismos, etc., y manteniendo la temperatura de la masa por debajo de 4.ºC para evitar que se «embarre».

7.—Embutido.

A continuación se procede al llenado de la tripa, utili-

zando para ello la tripa de ternera de 30/40 mm. de diámetro.

Se debe evitar la presencia de aire, tanto el ya existente en la masa como el que se pudiera producir durante el llenado de las tripas.

8.—Maduración y desecación.

Las tripas embutidas se llevarán a secaderos naturales y allí se mantendrán entre 12 y 14 horas.

Terminada esta fase se llevarán a secaderos artificiales donde permanecerán aproximadamente 10 días, a temperatura entre 15 y 20.°C y humedad relativa entre 70 y 90%.

9.—Etiquetado.

1. En las etiquetas de cada elaborador, que se utilicen en las longanizas imperiales protegidas por la marca propia de la denominación «Producto de Calidad de Murcia», figurará de forma destacada el nombre del producto: LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA, indicando además los datos que con carácter general determina la legislación vigente. Bajo el distintivo que identifica dicha marca figurará la leyenda:

REGION DE MURCIA ALIMENTOS DE CALIDAD

2. La utilización de la marca de calidad en relación con las longanizas imperiales de Lorca, se concederá únicamente a las longanizas imperiales cuya composición y características respondan a las establecidas en esta normativa y hayan sido elaboradas por el procedimiento que en la misma se detalla; todo ello sin perjuicio de posibles reglamentaciones de otras longanizas imperiales.

3. El etiquetado de las longanizas imperiales protegidas por dicha marca se hará en las instalaciones propias de aquellas empresas acogidas a esta marca.

4. Las longanizas imperiales etiquetadas con dicha mención sólo pueden ser expedidas por las industrias inscritas, en los tipos de envases que no perjudiquen a su calidad o prestigio y que hayan sido aprobados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

5. Las etiquetas, antes de su puesta en circulación deben ser autorizadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca.

6. Todas las empresas inscritas en el Registro de la Reglamentación, que hayan sido autorizadas para utilizar «LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA» dentro de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca deberán facilitar anualmente a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca o cuando por ésta les sea requerida, información acerca de la producción y comercialización de los productos acogidos a dicha marca.

10.—Inscripción y registro.

1. Las empresas que deseen acogerse a esta reglamentación de calidad específicas del producto «LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA» deberán cumplir las condiciones a que hace referencia la Reglamentación Técnica Sanitaria de Industrias, Almacenes al por mayor y Envasadoras de productos derivados cárnicos elaborados (R.D. 379/1984) y disposiciones complementarias.

2. Las solicitudes de autorización para utilizar la denominación de calidad y su marca referida al producto «LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA» se dirigirán al Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca acompañadas de los documentos que se establecen en el Decreto n.º 13/87 de 5 de marzo que regula la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y que se relacionan en el Anexo I:

3. El incumplimiento de esta reglamentación específica por parte de las personas físicas o jurídicas autorizadas al

uso de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» supondrá la revocación de la autorización otorgada y su exclusión de la reglamentación específica correspondiente, así como la cancelación de su inscripción en el registro de la denominación, sin perjuicio de otras responsabilidades que pudieran derivarse de dicho cumplimiento.

11.—Controles.

En virtud de lo establecido en el artículo 8.º del Decreto 13/87 y sin perjuicio de los controles de calidad de la empresa productora, corresponde a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca la realización de los controles precisos en la vigilancia del cumplimiento de dicha reglamentación tanto a nivel de elaboración como en lo que a normas de calidad se refiere. El Director General de Industrias y Comercialización Agrarias designará un Comité de Cata para la realización de los análisis organolépticos del producto.

DISPOSICIÓN FINAL

Primera.

Se faculta al Director General de Industrias y Comercialización Agrarias para que dicte las normas necesarias para el desarrollo y aplicación de esta Orden.

Segunda.

Esta Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, a 4 de octubre de 1990.—El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, **Antonio León Martínez-Campos**.

ANEXO

Los documentos que se deben presentar para la autorización del uso de la denominación producto de Calidad de Murcia y que aparecen en el Decreto número 13/1987 son los siguientes:

1. Solicitud, Impreso normalizado.

2. Informe con las características del producto para aspirar a la utilización de dicha denominación. Impreso normalizado.

3. Documentos acreditativos de la personalidad jurídica del solicitante en su caso, y, si procede, estatutos aprobados y otros requisitos exigidos para el desarrollo de su actividad.

4. Memoria explicativa del sistema de control de calidad establecido por la Entidad.

5. Aceptación expresa y sometimiento a la reglamentación específica de utilización de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» para el grupo de productos en que esté incluido el producto alimentario para el que se solicita.

Consejería de Administración Pública e Interior

10160 Corrección de error en la Orden de 2 de octubre de 1990, de la Consejería de Administración Pública e Interior, por la que se aprueba la realización de cursos de formación para el personal al servicio de la Administración Regional, durante el segundo semestre de 1990.

Advertido error por omisión en la publicación de la citada Orden, aparecida en el BORM número 237, de fecha 15 de octubre de 1990, se rectifica publicando seguidamente el ANEXO II de dicha Orden.