



BOLETÍN OFICIAL DE LAS CORTES GENERALES

CONGRESO DE LOS DIPUTADOS

XV LEGISLATURA

Serie B:
PROPOSICIONES DE LEY

11 de julio de 2025

Núm. 251-1

Pág. 1

PROPOSICIÓN DE LEY

122/000210 Proposición de Ley para la protección del consumidor frente a la comercialización fraudulenta de carne sintética y harinas de insectos.

Presentada por el Grupo Parlamentario VOX.

La Mesa de la Cámara, en su reunión del día de hoy, ha adoptado el acuerdo que se indica respecto del asunto de referencia.

(122) Proposición de ley de Grupos Parlamentarios del Congreso.

Autor: Grupo Parlamentario VOX

Proposición de Ley para la protección del consumidor frente a la comercialización fraudulenta de carne sintética y harinas de insectos.

Acuerdo:

Admitir a trámite, trasladar al Gobierno a los efectos del artículo 126 del Reglamento, publicar en el Boletín Oficial de las Cortes Generales y notificar al autor de la iniciativa.

En ejecución de dicho acuerdo se ordena la publicación de conformidad con el artículo 97 del Reglamento de la Cámara.

Palacio del Congreso de los Diputados, 8 de julio de 2025.—P.D. El Secretario General del Congreso de los Diputados, **Fernando Galindo Elola-Olaso**.

A la Mesa del Congreso de los Diputados

El Grupo Parlamentario VOX (GPVOX), al amparo de lo dispuesto en los artículos 124 y siguientes del Reglamento del Congreso de los Diputados, presenta la siguiente Proposición de Ley para la protección del consumidor frente a la comercialización fraudulenta de carne sintética y harinas de insectos, para su discusión en Pleno.

Palacio del Congreso de los Diputados, 26 de junio de 2025.—**María José Rodríguez de Millán Parro**, Portavoz del Grupo Parlamentario VOX.

PROPOSICIÓN DE LEY PARA LA PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR FRENTE
A LA COMERCIALIZACIÓN FRAUDULENTA DE CARNE SINTÉTICA Y HARINAS
DE INSECTOS

Exposición de motivos

I

La Constitución Española ampara la defensa de los consumidores y usuarios en su artículo 51 dirigiendo a los poderes públicos el mandato de garantizar «la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, mediante procedimientos eficaces, la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos», así como de promover «la información y la educación de los consumidores y usuarios». Proclamando a estos efectos que «la ley regulará el comercio interior y el régimen de autorización de productos comerciales». Asimismo, su artículo 130.1 impone a los poderes públicos la obligación de atender a «la modernización y desarrollo de todos los sectores económicos y, en particular, de la agricultura, de la ganadería, de la pesca y de la artesanía a fin de equiparar el nivel de vida de todos los españoles». Así, el constituyente subrayó la importancia de promover el crecimiento de dichos sectores económicos y la necesidad de salvaguardar sus intereses.

De un tiempo a esta parte, se ha producido un incremento en lo que se ha convenido en denominar proteínas alternativas a las de origen animal, como la carne o la leche. Estos productos de origen no animal habitualmente se comercializan con nomenclaturas y formas tradicionalmente vinculadas con productos de origen animal. Asimismo, se ha asistido al inicio de lo que popularmente se conoce como carne sintética o cultivada en laboratorio. Todo ello en un contexto en el que existen actores, incluso desde los poderes públicos, que asocian el consumo de carne o de productos de origen animal con la emisión de gases de efecto invernadero, cuando la producción ganadera representa únicamente el 7,8 % del total de las emisiones de Gases Efecto Invernadero en España. De este modo se produce un grave daño reputacional para el sector agroalimentario español y para la dieta mediterránea, avalada por la salud de los españoles, que gozan de la mayor esperanza de vida de toda la Unión Europea.

Cabe destacar que la industria cárnica lidera las exportaciones del sector agroalimentario español representando un 18 % de éstas. Así, en 2023 las exportaciones de productos cárnicos sumaron 12.532 millones de euros, mientras que las importaciones se situaron en 3.435 millones, generando un balance comercial favorable, con un superávit que ha venido aumentando en los últimos años y que, en dicho año, alcanzó un máximo histórico de 9.097 millones de euros. Además, el sector cárnico español alcanzó en 2023 una facturación superior a los 33.000 millones de euros, lo que representó el 2,72 % del Producto Interior Bruto (PIB) nacional.

La presente ley, pues, tiene por objeto defender la salud y los derechos de los consumidores, así como de la defensa de la Soberanía Alimentaria y la industria cárnica española, un pilar fundamental del sector agroalimentario español.

II

El Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2005, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal establece en su anexo I, apartado 1.1, que se entenderá por carne «las partes comestibles de los animales a que se refieren los puntos 1.2 a 1.8, incluida la sangre». Los referidos puntos incluyen: i) Animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies Bubalus y Bison), porcina, ovina y caprina, así como los solípedos domésticos, ii) Aves de cría, incluidas las aves que no se consideran domésticas pero que se crían como animales domésticos, con excepción de las ratites, iii) conejos, liebres y roedores, iv) ungulados y lagomorfos silvestres, v) caza de cría, vi) aves de caza

silvestres y lagomorfos que viven en libertad, y vii) mamíferos terrestres salvajes que viven en libertad y que no entran en la definición de caza menor silvestre.

En el ámbito nacional, el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, define en su artículo 3.a) los derivados cárnicos como «productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales citadas en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2005, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo». Además, en su artículo 16 detalla los ingredientes esenciales de los derivados cárnicos, entre los que se encuentran «carne, tocino o grasa, sangre o sus componentes, menudencias o tripas naturales». En coherencia con lo señalado, el Anexo II del referido reglamento recoge una relación de definiciones que si bien no tiene carácter limitativo, como el mismo texto reconoce, ilustra con claridad los derivados cárnicos que se han convertido en productos tradicionales con sus denominaciones consagradas por el uso.

La problemática en torno al uso de ciertas denominaciones en la comercialización de productos alimentarios ha sido objeto de controversia. La Sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 14 de junio de 2017 determinó que los productos vegetales no pueden comercializarse con denominaciones como «leche», «nata», «mantequilla», «queso» o «yogur» puesto que son conceptos reservados por el Derecho de la Unión Europea a los productos de origen animal. Esta decisión se sustentó en el considerando 76 del Reglamento (UE) 1308/2013 que reconoce que, «para ciertos sectores y productos, las definiciones, designaciones y denominaciones de venta son elementos importantes para la determinación de las condiciones de competencia. Así pues, procede establecer definiciones, designaciones y denominaciones de venta para esos sectores y/o productos, que deben utilizarse únicamente en la Unión para la comercialización de productos que reúnan los requisitos correspondientes».

Asimismo, otras naciones europeas han legislado con objetivos similares, siendo Francia el primer país europeo en impedir el uso de la terminología asociada al sector cárnico para designar productos que no son de origen animal, a fin de evitar confusiones por parte de los consumidores. Análogamente, Italia aprobó a finales de 2023 una ley relativa a la prohibición de producción y comercialización de alimentos y piensos compuestos, aislados o producidos a partir de cultivos de células o tejidos derivados de animales vertebrados, así como a la prohibición de la denominación de carne para productos transformados que contengan proteínas vegetales. Asimismo, el Gobierno italiano ha aprobado cuatro Decretos dirigidos a garantizar información clara para el consumidor frente a productos que hayan sido producidos a partir de insectos.

III

Las normas comunitarias no han sido ajenas a la proliferación de proteínas alternativas, como el consumo de insectos, cuyo marco regulador es el previsto en el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión, que siendo de aplicación en su mayor parte desde el 1 de enero de 2018 en todos los Estados miembros, ha incluido en el concepto de «nuevos alimentos» (aquellos que no se han consumido de forma significativa en la UE antes del 15 de mayo de 1997) a los insectos enteros y sus partes. A partir de entonces, en el ámbito de la Unión se han ido aprobando nuevos Reglamentos dirigidos a incluir determinadas especies de insectos en esta categoría de «nuevos alimentos»: las larvas del gusano de la harina (*Tenebrio molitor*), la langosta migratoria (*Locusta migratoria*), el grillo doméstico (*Acheta domesticus*) y las larvas del escarabajo del estiércol (*Alphitobius diaperinus*).

En relación con los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos, destaca un Informe del Comité Científico de la Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición, de mayo de 2018, en el que se pone de relieve que «los insectos son portadores de una microbiota muy diversa. Algunos de estos microorganismos, tanto del contenido intestinal como de la superficie externa, son patógenos y pueden ocasionar enfermedades de transmisión alimentaria. Los tratamientos tecnológicos aplicados en la industria alimentaria, principalmente los tratamientos térmicos (ebullición, fritura, tostado), provocan una reducción considerable en los recuentos microbianos. No obstante, las bacterias esporuladas patógenas podrían sobrevivir a estos tratamientos y crecer durante el periodo de almacenamiento previo al consumo». Asimismo, el referido informe expone que «los riesgos de alergia asociados al consumo de insectos pueden estar relacionados con reacciones alérgicas primarias tras la ingesta o con reactividad cruzada a causa de la presencia de panalérgenos en pacientes ya alérgicos a otros invertebrados. El tratamiento térmico disminuye, pero no elimina del todo la alergenidad de, al menos, algunas de las proteínas responsables de riesgo alergénico». En este sentido, si bien la Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición reconoce la seguridad del consumo de los insectos ya autorizados en el mercado, destaca la importancia del etiquetado para garantizar los derechos de los consumidores y la salud pública, por ello la presente ley prevé un artículo al objeto de detallar las indicaciones necesarias en el etiquetado para este tipo de productos.

En otro orden, sobre la base del principio de cautela consagrado en el Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, se estima de interés nacional garantizar la protección de la salud de los españoles y del sector agroalimentario español frente a una potencial industria emergente como la de la denominada carne sintética o carne de laboratorio, obtenida a partir de cultivos celulares. En la actualidad, no existen evidencias suficientes ni garantías concluyentes sobre su valor nutricional o el peligro y los riesgos relacionados con su consumo. No obstante, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en su informe acerca de los aspectos de seguridad alimentaria de los alimentos a base de células ya ha identificado más de medio centenar de posibles peligros relacionados con este tipo de alimentos, tales como una posible interferencia en el metabolismo humano o incluso su vinculación con el desarrollo de determinados tipos de cáncer.

IV

El título I, relativo a las disposiciones generales, establece el objetivo, ámbito de aplicación y definiciones clave para la defensa del sector cárnico. Regula la prohibición de producción y comercialización de alimentos a partir de cultivos celulares de animales vertebrados, así como el uso de denominaciones asociadas a productos cárnicos para alimentos elaborados exclusivamente por proteínas de origen vegetal. Asimismo, fija requisitos específicos de etiquetado y comercialización para los productos derivados de insectos y larvas. El título II, establece a su vez el régimen sancionador aplicable, incluyendo infracciones, sanciones, criterios de graduación y órganos competentes.

V

La presente ley se estructura en dos títulos, nueve artículos, una disposición derogatoria, dos disposiciones finales y un anexo.

Al amparo de lo expuesto, el Grupo Parlamentario VOX presenta la siguiente Proposición de Ley.

TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo primero. *Objeto y fines.*

La presente ley tiene por objeto proteger los intereses de los consumidores en cuanto a la información alimentaria y preservar la salud pública y los intereses nacionales en defensa de la Soberanía Alimentaria.

Artículo segundo. *Ámbito de aplicación.*

Las disposiciones de la presente ley se aplicarán a las actividades desempeñadas en territorio español por los agentes que integran la cadena alimentaria, incluyendo la producción, transformación, distribución y promoción de alimentos, así como las actividades de hostelería, restauración y las relacionadas con la Administración Pública.

Artículo tercero. *Denominaciones.*

A los efectos de esta ley, se entenderá por:

- a) Proteínas alternativas: proteínas derivadas o proporcionadas por organismos pertenecientes a nuevas fuentes derivadas de insectos o alimentos cultivados a partir de células.
- b) Proteínas vegetales: proteínas derivadas o proporcionadas por organismos cuya base principal sea de origen vegetal.
- c) Productos alimenticios de origen animal: productos de origen animal y productos alimenticios derivados de ellos.
- d) Denominación legal: denominación de un producto alimenticio prescrita por las disposiciones legislativas o reglamentarias que le son aplicables.
- e) Transformación: cualquier acción que dé lugar a una modificación significativa del producto inicial, incluido el calentamiento, el ahumado, la salazón, la maduración, la desecación, el decapado, la extracción, la extrusión o una combinación de estos procesos.
- f) Productos elaborados: productos alimenticios resultantes de la transformación de productos no elaborados. Estos productos podrán contener sustancias necesarias para su fabricación o para conferirles características específicas.
- g) Ingrediente: cualquier sustancia o producto, incluidos aromas, aditivos y enzimas alimentarios, o cualquier constituyente de un ingrediente compuesto, utilizado en la fabricación o preparación de un producto alimenticio y todavía presente en el producto terminado, posiblemente en una forma modificada.

Artículo cuarto. *Prohibición para elaborar, comercializar y promocionar alimentos y piensos a partir de cultivos de células o tejidos derivados de animales vertebrados, aislados o elaborados a partir de ellos.*

Queda prohibido a los operadores del sector alimentario y del sector de la producción de alimentos compuestos para consumo animal:

- a) Utilizar en la preparación de alimentos, bebidas o piensos cualquier sustancia u organismo obtenido a partir de cultivos de células o tejidos derivados de animales vertebrados, ya sea de forma aislada o elaborada.
- b) Comercializar, almacenar con fines de venta, importar, producir con fines de exportación, administrar, distribuir para el consumo alimentario o promocionar alimentos o piensos que contengan, incorporen o deriven total o parcialmente de cultivos de células o tejidos derivados de animales vertebrados.

Artículo quinto. *Prohibición de emplear en el ámbito comercial la denominación de carne para productos elaborados que contengan proteínas vegetales.*

1. Para la producción, distribución, comercialización y promoción de productos elaborados que contengan proteínas exclusivamente vegetales y/o alternativas, queda prohibida la utilización de:

- a) denominaciones legales, habituales y descriptivas que se refieren a la carne, a una producción a base de carne o a productos obtenidos predominantemente de la carne;
- b) referencias a especies animales o grupos de especies animales o a una morfología o anatomía animal;
- c) terminologías específicas de la carnicería, charcutería o pescadería;
- d) nombres de alimentos de origen animal representativos de usos comerciales.

2. Las disposiciones a las que se refiere el apartado anterior no se aplicarán en los siguientes supuestos:

La adición de proteínas, aromas o ingredientes vegetales a los productos de origen animal.

a) Cuando las proteínas animales estén predominantemente presentes en el producto que contenga proteínas vegetales y siempre que ello no induzca al error para el consumidor sobre la composición del alimento.

b) A las combinaciones de productos alimenticios de origen animal con otros tipos de productos alimenticios que no sustituyan o sean una alternativa a los de origen animal, sino que se añadan a ellos como parte de tales combinaciones.

3. No podrán ser utilizadas las denominaciones legales asociadas a productos cárnicos en aquellos alimentos de origen distinto del animal. En este sentido se entenderán por denominaciones legales las previstas en el Anexo I de esta Ley, que no es exhaustivo y podrá ser ampliado a petición de los sectores interesados, siempre y cuando no contradiga este precepto.

Artículo sexto. *Requisitos en el etiquetado de productos que contengan insectos y lamas de estos.*

1. El envasado de cualquier categoría de alimentos y preparados para consumo humano elaborado con o a partir de insectos o larvas de estos congeladas, en pasta, secas o en polvo, hará constar de manera visible, clara y comprensible para el consumidor los siguientes extremos:

- a) La denominación del insecto o larva que contiene el producto.
- b) Advertencia del riesgo de que este ingrediente puede provocar reacciones alérgicas en personas alérgicas a crustáceos, sus derivados, moluscos, sus productos derivados y ácaros del polvo. Esta información debe ubicarse junto a la lista de ingredientes.
- c) Indicación de que el producto no puede ser consumido por personas menores de 18 años en caso de tratarse de suplementos alimenticios.
- d) Lugar de procedencia del ingrediente.

2. Los alimentos y preparados para consumo humano elaborados con o a partir de insectos o larvas habrán de comercializarse en secciones específicas y separadas, debiendo estar señalizadas en todo caso con cartelera específica.

TÍTULO II

Potestad sancionadora

Artículo séptimo. *Infracciones.*

1. A los efectos de esta ley, se consideran infracciones administrativas el incumplimiento de las disposiciones contempladas en el artículo 4 de la presente ley, siempre que no sean constitutivas de delito.

2. La instrucción de la causa penal ante los Tribunales de Justicia suspenderá la tramitación del expediente administrativo sancionador que hubiera sido incoado por los mismos hechos.

3. Serán de aplicación a las infracciones recogidas en esta Ley las reglas y principios sancionadores contenidos en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del Régimen Jurídico del Sector Público.

4. En ningún caso se podrán imponer dos o más sanciones por los mismos hechos y en función de los mismos intereses públicos protegidos, si bien deberán exigirse las demás responsabilidades que se deduzcan de otros hechos o infracciones concurrentes.

Artículo octavo. *Sanciones.*

1. Las infracciones contempladas en el artículo 4 de la presente ley serán sancionadas con multas que oscilarán desde un mínimo de 10.000 euros hasta un máximo de 60.000 euros o el 10 por ciento del volumen de negocios anual total del último ejercicio cerrado anterior al momento en que se constatase la infracción, si este porcentaje supera los 60.000 euros. En todo caso, la sanción no podrá superar los 150.000 euros.

2. La sanción por infracción de la presente ley comprenderá, además:

- a) El decomiso del producto ilícito.
- b) La clausura de la planta de producción por un período de 1 a 3 años.
- c) Pérdida durante un plazo de hasta tres años de la posibilidad de obtener subvenciones, ayudas públicas y avales de la Administración u otros entes públicos nacionales o europeos por el mismo período referido en el apartado anterior.
- d) Pérdida durante un plazo de hasta cinco años de la posibilidad de actuar como entidad colaboradora en relación con la subvención.
- e) Prohibición durante un plazo de hasta cinco para contratar con las Administraciones públicas.

3. Al determinar las sanciones administrativas establecidas en esta normativa, la autoridad competente tomará en consideración la gravedad del hecho, la duración de la infracción, las acciones emprendidas por el infractor para mitigar o eliminar las consecuencias de la infracción, así como las condiciones económicas del infractor.

Artículo noveno. *Competencia.*

1. Corresponde a la Administración General del Estado ejercer la potestad sancionadora prevista en esta ley.

2. La Dirección General de Alimentación será el órgano competente para la imposición de las sanciones en materia de contratación alimentaria en el ámbito de la Administración General del Estado.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a la presente ley.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Esta ley se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.1.^a, 13.^a y 16.^a de la Constitución Española.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente ley entrará en vigor el primer día del ejercicio presupuestario inmediatamente posterior a su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

ANEXO I

Productos tradicionales y denominaciones legales asociadas a productos cárnicos

Androlla: Embutido elaborado con costilla de cerdo picada, adobada y curada al humo.

Androlla maragata: Embutido elaborado con magro y piel de cerdo, sin hueso, sometido a picado, adobo, curación y ahumado.

Bacon: Panceta ahumada.

Baiona curada: Producto elaborado con el músculo de las extremidades anterior o posterior del cerdo, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias y condimentos, reposo o post salado y maduración, generalmente embutido en tripa natural y secado durante el tiempo suficiente para conferir las características organolépticas propias.

Bisbe, Bull: Producto elaborado a base de carne cocida, grasa, lengua y en ocasiones, otras vísceras de cerdo, condimentado con sal y pimienta, embutido en intestino grueso o ciego de cerdo y después sometido a cocción. En algunos casos puede contener sangre de cerdo. En Baleares, sobrasada embutida en estómago de cerdo.

Bispo: Producto típico de algunos valles pirenaicos en cuya preparación se utiliza la careta y cabeza del cerdo, así como la lengua y carne magra, sometido todo a cocción, posterior picado, amasado con sal y otros condimentos, embutido todo en el ciego del cerdo y luego cocción.

Blanquet: Embutido elaborado a base de magro entreverado, cabeza de cerdo y huevo, cocido y luego curado-madurado.

Bolas: Producto en cuya elaboración se utiliza sangre y manteca de cerdo, a los que se añade pan, sal y otras especias según gusto y costumbre, así como piñones u otros, se realiza un amasado, y a continuación, se forman bolas, de tamaño variable, que son sometidas a cocción.

Borono: Producto cocido elaborado con grasa de cerdo, sebo, cebollas, sangre, harina de maíz o de trigo, perejil y sal.

Botelo o botillo: Embutido en estómago o ciego de cerdo, elaborado con costillas, rabo y huesos con restos de carne y porciones musculares.

Budin de cerdo: Producto elaborado con grasa y magro de cerdo y opcionalmente menudencias, a los que se les somete a un proceso de picado, fritura, enfriamiento y envasado.

Butifarra: Embutido cárnico del cerdo elaborado con carne, tocino, despojos comestibles (pulmón, corazón, riñones y otros), se realiza el picado tras la cocción, se adiciona sal y otras especias según gusto y costumbre, siendo posteriormente embutido en tripa de cerdo, y realizado un escaldado de la tripa.

Cabeza de jabalí: Producto tratado por calor cuyo ingrediente caracterizante es la carne de la cabeza del cerdo.

Cachuelas: Producto consistente en hígado de cerdo frito en manteca de cerdo con ajo, cebolla, pimentón y otras especias, triturado y mezclado y cocido al final.

Callos: Estómagos cocidos de la vaca, ternera o carnero. También puede haber callos de cerdo que serán las tripas y el estómago del animal.

Camaiot: Embutido cocido de forma asimétrica, de color gris, y de 0,5 a 4 kilos de peso. Elaborado con papada, magro, tocino, hígado y sangre de cerdo; condimentado con sal, pimentón, pimienta y otras especias y embutido en piel de cerdo.

Chicharrones, Budin: Producto cocido cuyo principal ingrediente es la grasa de cerdo, aunque también puede ser de oveja o vaca mezclada opcionalmente con menudencias.

Chireta: Producto en cuya preparación se utiliza el corazón de cordero y pulmón del cerdo, así como magro y manteca también del cerdo, todo ello cocido y picado, a

continuación se amasa con ajo, perejil, arroz, pimienta, canela y pimentón dulce, embutiéndose en tripa de cordero, se cose y se realiza una cocción.

Chistorra: Mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino o grasa de cerdo, adicionada de sal pimentón, amasada y embutida en tripas naturales o envolturas artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración-dsecación con o sin ahumado, de calibre máximo de 25 mm en producto acabado, que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.

Chóped: Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de magro.

Chorizo criollo: Chorizo blanco elaborado con carne picada y tocino adicionada con sal y otras especias, junto a condimentos y aditivos autorizados, que ha sido embutida en tripa natural o envoltura artificial y puede o no experimentar un corto proceso de maduración que le asegura una coloración, olor y sabor propios y característicos. Opcionalmente puede recibir tratamiento térmico.

Chorizo cular: Producto embutido en tripa gruesa de cerdo de 40-60 mm de calibre, compuesto por magro de cerdo, tocino, sal, pimentón y otras especias, al que se puede adicionar ajo, vino blanco y aceite de oliva. Al corte presenta un aspecto marmóreo con predominio de la parte magra, de color rojo vivo.

Chorizo de cebolla: Embutido elaborado con carne y grasa acompañado de cebolla picada, otros ingredientes, condimentos y aditivos autorizados.

Chorizo de entraña: Embutido elaborado con trozos de carrillera.

Chorizo de Pamplona: Embutido elaborado generalmente con carne y grasa de cerdo o de cerdo y vacuno, aunque también se podrán utilizar carnes y grasa de otros animales autorizados, sometido a un picado fino en pequeños granos perfectamente definidos, adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos e ingredientes, y opcionalmente ahumados. Presenta un aspecto externo ligeramente granulado, con presencia, o no, de flora externa y al corte, ofrece una diferenciación clara entre carne y grasa, esta con aspecto de «grano de arroz», color rojizo en la carne y más o menos anaranjado en el tocino.

Chorizo de Teror, Chorizo Palmero y Chorizo de Perro: Embutido a base de productos de cerdo, no secado, ni madurado, de textura untuosa.

Chorizo rondeño: Embutido elaborado con carne y grasa de cerdo, en tripa natural y forma de sarta y sometido a un periodo de curado-maduración de 5 a 7 días.

Chosco: Embutido de lengua, magro y lomo de cerdo.

Chuleta de Sajonia: Producto constituido por el músculo íleo espinal y adyacentes con costilla del cerdo, libre de tendones, adicionado de sal, especias naturales y otros ingredientes autorizados; caracterizado por su aroma, color y sabor y sometido a un proceso de adobo y cocción, y, habitualmente, ahumado.

Emberzao: Producto que tiene como ingredientes: tocino de cerdo, sangre, cebolla picada, pimentón, y sal, todo ello mezclado con harina de maíz. Se separa en bolas que se envuelven con hojas de berza, se ata y se cuece.

Embuchado: Intestino de cordero enrollado en forma de madeja y asado o cocido.

Fardeles: Producto elaborado a base de hígado de cerdo escaldado, al que se añade magro de cerdo además de riñones y otros, se pica y se adiciona sal, pimienta negra, perejil, pimentón y canela, en proporciones variables según gusto y costumbre, se realiza un amasado, formando porciones que son cubiertas con una parte del epiplón del cerdo (tela que recubre el aparato digestivo del cerdo).

Farinato: Embutido compuesto de pan y harina, además de grasa de cerdo y pimentón.

Fariñón: Producto elaborado a partir de tocino de cerdo, sangre, cebolla, pimentón, huevo batido, harina de maíz, sal y órgano. Embutido en intestino grueso de cerdo y cocido.

Flamenquín cordobés: Producto de forma cilíndrica elaborado a partir de un filete de lomo de cerdo, relleno de jamón curado y tocino ibérico (opcionalmente enrollado, encolado y empanado).

Figatells: Embutido a base de magro de cerdo, hígado y riñones.

Fuet: Tipo de salchichón fino de diámetro variado que presenta un color exterior blanquecino característico debido al moho o flor formada en su elaboración.

Galantina: Pasta fina de carne de aves generalmente.

Girella o Chireta: Producto elaborado a partir de vísceras de cordero cocidas (intestinos, corazón, pulmón y en algunos casos hígado) y panceta de cerdo picadas, a las que se les añade arroz y en algunos casos huevo, y se amasa condimentándolo con sal, ajo, perejil, pimienta y otras especias, embutiéndose en el estomago de cordero que se cose para su cierre y sometido a cocción.

Gordilla o Madeja: Producto fresco, condimentado o no, consistente en intestino delgado de cordero enrollado en un eje de grasa peritoneal de cordero.

Güeña: Embutido curado-madurado, elaborado con derivados del cerdo, mezclando panceta, con asaduras, picados hasta el tamaño deseado; amasado y adicionado de sal, especias (pimienta, pimentón, canela, clavo o ajo) y condimentos, para obtener la coloración y aromas característicos. Se embutirá preferiblemente en tripa natural de cordero. Se presenta en ristras de piezas de 10-15 cm y un diámetro de 20 a 24 mm.

Hamburguesa: Producto elaborado con carne picada con adición de sal, especias, condimentos u otros productos alimenticios.

Imperial de Lorca: Es una longaniza elaborada con el troceado y picado de carnes y grasas de cerdo, que incorpora condimentos, especias y fermentos, amasado y embutido en tripa natural, sometido a un proceso de maduración y desecación que le proporciona un color, olor, sabor y textura característicos.

Jamón de pato: Producto curado elaborado a partir de pechuga de pato, sazonado y condimentado.

Lacón: Producto curado-madurado obtenido a partir de las extremidades delanteras del cerdo. También puede ser elaborado con tratamiento por calor.

Lomito: Cabecero de lomo sometido a un proceso de curado-maduración.

Lomo adobado de cerdo: Producto elaborado con la pieza del paquete muscular que tiene como base el músculo *longissimus dorsi* del cerdo con un solo trozo de dicha pieza, libre de tendones, sometido a la acción de la sal, adicionada o no de especias y condimentos, que puede incorporarse mediante inyección en la pieza cárnica, que le confieran un aspecto y sabor característico, con consistencia firme y compacta al tacto y forma cilíndrica más o menos regular o ligeramente aplanada.

Lomo embuchado: Producto elaborado con el paquete muscular formado por los músculos espinal y semiespinal del tórax, así como los músculos longísimos, lumbar y torácico del cerdo, en una pieza única, prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, que se ha sometido, con carácter general, a un proceso de salazón o curación, adobado y embutido en tripas naturales o envolturas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de curado-maduración. Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras o con sus correspondientes paquetes musculares.

Lomo de Sajonia: Producto constituido por el músculo ileoespinal y adyacentes del cerdo, libre de tendones, adicionado de sal, especias naturales y otros ingredientes autorizados; caracterizado por su aroma, color y sabor y sometido a un proceso de adobo y cocción, y, habitualmente, ahumado.

Longaniza: Embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.

Longaniza de Aragón: Embutido de 20 a 70 cm de longitud total en forma de herradura, elaborado con carne de cerdo picada, condimentada, amasada, embutida en tripa de 25-40 mm de calibre y sometida a curado y maduración, que le asegura una buena estabilidad así como un color, olor, sabor y forma característicos.

Longaniza imperial: Tipo de longaniza fina de un diámetro entre 3 y 4 cm, en formato semicurvo, con flora de moho blanca.

Longaniza de Pascua: Salchichón embutido en tripa fina (menor de 25 mm) natural o envoltura artificial atada en ristras cuyos ingredientes principales son magro de cerdo, tocino de cerdo, y opcionalmente, lardeo (magro de cerdo sin separar la grasa) y carne

de vacuno, condimentado con sal, pimienta y otras especies y sometido a un proceso de curado-maduración mínimo de 5 días.

Longaniza de Payés: Embutido crudo-curado madurado caracterizado por un aspecto exterior con pliegues, surcos y/o irregularidades fruto de un curado basado en un proceso fermentativo y de maduración de baja intensidad, pudiendo presentar una capa externa de moho. El aroma se caracteriza por presentar notas curadas características y con un sabor ligeramente dulce. La textura es más blanda y menos ligada en el interior, fruto de una desecación lenta y progresiva, sin la gelificación resultante de la acidificación de la carne. Sus ingredientes básicos son magros de cerdo, sal pimienta y azúcares.

Lunch: Pasta fina con trozos de magro y tocino.

Magreta: Producto esencialmente graso, obtenido de las regiones torácicas y abdominales del cerdo, integrado por el tejido graso entreverado y el tejido muscular sin piel y sometido a un proceso de adobado, cocción, horneado y enfriamiento. Puede presentarse adobada, al ajillo entre otras formas.

Mondejo: Embutido de hortalizas, de tamaño y peso muy variables compuesta fundamentalmente de verdura, huevos, grasa y tripa de oveja.

Morcilla: Embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante.

Morcilla blanca: Producto cocido, elaborado a partir de magro, panceta y lengua de cerdo, huevos, pan rallado, sal y otras especias embutidos en tripa natural o envoltura artificial.

Morcilla de calabaza: Morcilla cocida elaborada a base de tocino, calabaza cocida, cebolla cocida, sal y especias.

Morcilla de cebolla: Producto embutido y tratado por calor, elaborado básicamente por cebolla, manteca, sangre de cerdo, opcionalmente con arroz, adicionado con sal y especias. Se presentara de forma cilíndrica y lisa.

Morcilla lustre: Es un producto elaborado con sangre, y opcionalmente con bofe cocido, trozos de corazón, panceta, hierbabuena, comino y perejil.

Morcilla rondeña: Morcilla presentada en forma de herradura o sarta, caracterizada por un sabor dulzón proporcionado por comino y clavo.

Morcilla serrana: Es un producto elaborado con sangre, panceta, ajo, pimienta negra, pimentón y sal.

Morcón: Mezcla de magro escogido del cerdo con paletilla, de picado grueso, al que se le adiciona sal común, pimienta, pimentón y ajo y embutido en tripa gruesa (ciego o morcón de cerdo).

Mortadela: Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, generalmente con trozos de tocino y especias y en algunos casos otros ingredientes como pimientos o aceitunas.

Mortadela bolonia: Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian trozos de tocino en forma de dado o cubo perfectamente definidos. De color rosado y aroma y sabor característicos.

Mortadela cordobesa: Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian pequeños trozos de tocino del tamaño aproximado de un grano de arroz a la que se añaden aceitunas sin hueso en proporción variable. De color rosado, y aroma y sabor característico.

Mortadela siciliana: Pasta fina de carne de cerdo en cuyo corte se aprecian pequeños trozos de tocino del tamaño aproximado de un grano de arroz. De color rosado, y aroma y sabor característico.

Morteruelo: Pasta que se hace con hígado de cerdo, carne de caza menor, de aves, pan rallado y especias.

Moscancia: Producto compuesto por sangre, sebo de vacuno, cebolla, sal, pimentón, embutido en tripa natural de vacuno y cocido. Opcionalmente puede llevar ajo y sebo de cordero en lugar de vacuno.

Panceta o tocineta: Hoja de tocino entreverada con magro, con diferentes tratamientos (ahumado, salazón,...).

Pantruco: Tocino de cerdo, cebolla picada, huevo batido, harina de maíz, pimentón, ajo y perejil. Se presenta cocido en bolas.

Patatera: Embutido elaborado con grasa de cerdo, patata cocida, agua, pimentón, ajo y sal.

Perro: Embutido cocido y posteriormente curado-madurado, elaborado a partir de carne de cabeza, tocino, sangre y corteza de cerdo, a la que se añaden sal y especias como pimienta, canela y clavo. Picado convenientemente hasta obtener una masa de distribución regular, embutido en tripa natural de cerdo o ternera y atado cada 25-35 cm, dando lugar a piezas achatadas.

Relleno de Huéscar: Embutido a base de carne de cerdo, pollo, jamón curado, huevos cocidos, pan, ajo y perejil.

Roulada: Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de tocino.

Sabadeña: Embutido elaborado con una parte de vísceras crudas o cocidas sometidos a un corto proceso de curado-maduración.

Sabadiego o chorizo sabadiego: Embutido crudo-curado ahumado, hecho a base de carne de cerdo o vacuno o una mezcla de ambas, cebolla y sangre.

Salami: Mezcla de carnes, tocino o grasa, finamente picada, salpicado de manchitas rojas y blancas, estas inferiores a 3 mm, embutida, curada-madurada y opcionalmente ahumada en forma de vela, más o menos regular u ovalada, cuyo aspecto externo será más o menos liso y presentación al corte diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

Salchicha: Embutido elaborado a base de carne picada con forma alargada y cilíndrica.

Salchichón de Málaga: Producto embutido elaborado con una mezcla de carnes picadas o troceadas, de cerdo, o de cerdo y vacuno, y tocino y grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y condimentos, amasada y embutido en tripas naturales de calibre superior a 30 mm y forma más o menos curvada y sometido a un corto periodo de curado-madurado que le confiere sus características de textura, sabor y aroma.

Salchichón de ajo/al ajillo: Producto cocido elaborado con mezcla de carne y tocino en el que se diferencian claramente trozos de tocino de pequeño tamaño, con adición de especias y ajo como elemento caracterizante.

Secallones, somalles, petadors: Embutidos curado-madurados de pequeño calibre, y duración del curado-maduración inferior a 30 días.

Sevillana: Producto elaborado con carne, aceitunas, pimiento, especias y otros ingredientes y aditivos autorizados, a los que se les somete a un proceso de picado, envasado y cocción, estando caracterizado por su aspecto, color, aroma y sabor característico.

Torteta: Producto en cuya elaboración se utiliza la sangre del cerdo, a la que se añade harina, manteca de cerdo, pan, almendras, avellanas, piñones y otros, se procede a un amasado y posterior moldeado en partes de tamaño variable, y sometidas a posterior tratamiento de cocción.

Zarajos: Intestino de cordero lechal marinado y enmadejado alrededor de un sarmiento o similar.