



INFORME SOBRE LA DENOMINACIÓN "FILETES DE ANCHOA" EN CONSERVAS QUE TAMBIÉN DECLARAN EN EL ETIQUETADO "ORIGEN INGREDIENTE PRINCIPAL: ARGENTINA"

En esta Agencia se ha recibido una consulta de la Dirección General de Comercio y Protección de los Consumidores de la Región de Murcia relativa a la denominación "filetes de anchoa" en conservas que también declaran en el etiquetado "Origen ingrediente principal: Argentina".

En relación con el asunto, se informa lo siguiente:

Primero: El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en el artículo 9, apartado 1, letra a) la obligación de que en el etiquetado figure la denominación del alimento. A su vez, en el artículo 17 se detallan los requisitos sobre esta denominación, fijando el apartado 1 que: *"la denominación del alimento será su denominación legal. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento."* Las definiciones de lo que debe entenderse por dichas denominaciones se encuentran en el artículo 2, apartado 2, letras n), o) y p) del citado Reglamento.

Segundo: El Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano, fija en el anexo 4 las denominaciones de los productos conservados. En concreto, en el punto 11 establece que la denominación normalizada de la Anchoa corresponde a la especie *Engraulis encrasicolus (L)*, cuando en el proceso de conservación se pasa por una fase de maduración.

Tercero: La información relativa al ingrediente principal haciendo mención al origen "Argentina", puede hacer entrever a los órganos de inspección que la especie utilizada no se corresponde con la *Engraulis encrasicolus (L)*, para la que la norma reserva la denominación "Anchoa" en el caso de los productos conservados (la inspección puede recurrir a bases de datos como las de la FAO "Aquatic Species Distribution Map Viewer" para observar los mapas de distribución de las especies



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

acuáticas, de manera que pueda contar con elementos con los que pueda valorar la información de la etiqueta).

Finalmente, en el caso de que existan sospechas sobre la denominación, el operador responsable de la información alimentaria debería aportar a los órganos de control los datos que permitan comprobar la información declarada, es decir si la especie empleada en la elaboración de la conserva se corresponde de manera inequívoca con la "*Engraulis encrasicolus (L)*".