



## **INFORME SOBRE LA DENOMINACION DE VENTA DE UN PRODUCTO CARNICO QUE CONTIENE CARNE DE CERDO.**

---

En este Organismo se ha recibido una consulta de la Agencia Catalana de Consumo sobre la denominación de venta de un producto cárnico que según su lista de ingredientes contiene carne de cerdo (79%), agua, sal, proteína de soja y de leche, azúcares y antioxidantes (E-331, E-301).

En relación con este asunto, una vez consultada la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se informa lo siguiente:

Primero: La Agencia consultante informa que el producto alimenticio incluye en su etiquetado con letras mayúsculas la leyenda "Salmuerado de solomillo de cerdo congelado" y un poco más abajo, al lado de la mención de la lista de ingredientes, la indicación "Preparado de carne" (la información anterior es la que consta en la etiqueta que se recibe junto con la consulta).

Segundo: Se puede entender que el término salmuerado se está refiriendo únicamente a la descripción del tratamiento con una salmuera o disolución en agua potable de sal comestible, adicionada o no de otras sustancias.

Tercero: Por lo tanto, la información sobre el tratamiento "salmuerado" preceda o no al término relativo a la pieza de carne que se ha sometido al mismo, lleva a la siguiente conclusión: se trata de la pieza cárnica "solomillo de cerdo" correspondiente al despiece normal de carnicería, sometida a un tratamiento con salmuera y posteriormente congelada.

Sin embargo, esta conclusión inicial no se ve refrendada y no se corresponde con la realidad del producto, en tanto que en la propia etiqueta, pero en un tamaño de letra muy inferior, se informa que se trata de un preparado de carne elaborado a partir de una mezcla de ingredientes, entre los que la carne de cerdo representa el 79% y el resto de los ingredientes utilizados están presentes en una cantidad del 21%.

Cuarto: Como también indica el consultante, en el punto 1.15 del Anexo I del Reglamento (UE) nº 853/2014, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se



establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, se incluye la definición de "preparado cárnico" en los siguientes términos: «Preparados de carne»: la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.

Quinto: Por otra parte, cabe señalar que el artículo 4.1 de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, sobre principios generales del etiquetado, establece que el etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente: a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

Sexto: Como conclusión de todo lo señalado, se considera que la indicación "salmuerado de solomillo de cerdo congelado" induce a confusión al comprador y, por lo tanto, debe eliminarse del etiquetado.