ETIQUETADO DE ALIMENTOS

CARNE DE VACUNO, AVE Y PORCINO

facua
Andalucía
Consumidores en Acción

Etiquetado de alimentos: información en la carne de vacuno, ave y porcino

Cualquier información relativa al etiquetado de los productos alimenticios debe fundarse, ante todo, en la máxima de la información y protección al consumidor.

El etiquetado de los productos y la modalidad utilizada en su realización no deberán ser de tal naturaleza que induzca a error al comprador, especialmente:

- Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de obtención o fabricación.
- Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
- Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
- Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

La etiqueta no puede atribuir a un producto alimenticio propiedades o efectos que no posea

Estas prohibiciones se aplican igualmente a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se dé a éstos o a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

Con carácter general, el etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente las indicaciones obligatorias siguientes:

a. La denominación de venta del producto.
b. La lista de ingredientes.
c. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.
d. La cantidad neta para productos envasados.
e. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
f. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
g. El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
h. Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
i. El lote.
j. El lugar de origen o procedencia.
k. Las previstas con carácter especial para determinadas categorías o tipos de productos alimenticios. Los productos envasados como los embutidos, en todo caso, deberán cumplir los requisitos de etiquetado mencionados.

El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2% debe aparecer en la etiqueta

Los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador, deberán indicar en su etiqueta al menos la denominación de venta. Dicha denominación irá acompañada de:

a. La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
b. En el caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate.
c. La forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.
d. La cuantificación del ingrediente.
e. El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2%.

En el caso de productos ecológicos,

deberá indicarse, asimismo, la lista de ingredientes, siempre que no estén exceptuados de indicarla.

El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar los datos establecidos más arriba, a excepción del lote. En cuanto a la identificación de la empresa se referirá, en todo caso, al envasador.

Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros, que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos frutos secos, deberá indicar:

a. La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría de calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.

b. La cantidad neta.

c. La identificación de la empresa.

Presentación de la información obligatoria

La información obligatoria que ha de aparecer en el etiquetado de los productos deberá figurar rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.

En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

Las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que éstos acompañen a los productos alimenticios o se han

La información obligatoria del etiquetado debe figurar en etiquetas o carteles en el lugar de venta, sobre el producto o cerca de él

enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

- Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.
- Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

Las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases, las indicaciones relativas a:

a. Denominación de venta.
b. Cantidad neta.
c. Marcado de fechas.
d. Grado alcohólico, en su caso.

En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

En caso de venta a granel o fraccionada, la información del productor debe conservarse hasta el final de su venta para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado, salvo los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia.

ETIQUETADO DE CARNE DE VACUNO

El etiquetado de la carne de vacuno está regulado por el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

El vigente sistema comunitario del etiquetado de la carne de vacuno está constituida por Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

El objeto de esta regulación es conseguir la necesaria seguridad jurídica para los operadores, comerciales y para todos los ciudadanos, así como una mayor claridad y comprensión de la normativa vigente por parte de los interesados.

En concreto, se regulan determinados aspectos del etiquetado obligatorio y facultativo de la carne de vacuno, basados algunos en interpretaciones de la Comisión Europea, incluido el de carne de reses de lidia y el de carne de vacuno picada.

Con el fin de evitar tanto la competencia desleal entre las empresas del sector como posibles confusiones en los consumidores, se establecen las categorías del animal o animales de que procede la carne en función del sexo y la edad. Asimismo, se regulan de forma detallada las obligaciones de los operadores que son necesarias para garantizar la trazabilidad de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

La información del etiquetado parte del concepto "*denominación de venta*" y será:

- En el caso de carne de vacuno, relativas a la categoría del animal o de los animales de los que procede la carne, de su edad y sexo:

Denominación de venta	Sexo	Edad
Ternera blanca o carne de ternera blanca	Macho o hembra	Menor o igual a 8 meses
Ternera o carne de ternera	Macho o hembra	Mayor de 8 meses hasta 12 meses
Añojo o carne de añojo	Macho o hembra	Mayor de 12 meses hasta 24 meses
Novillo o novilla o carne de novillo o carne de novilla	Macho o hembra	Mayor de 24 meses hasta 48 meses
Cebón o carne de cebón	Macho castrado	Menor o igual a 48 meses
Buey o carne de buey	Macho castrado	Mayor de 48 meses
Vaca o carne de vaca	Hembra	Mayor de 48 meses
Toro o carne de toro	Macho	Mayor de 48 meses

- En el caso de la carne picada y de los recortes de carne, se añadirá a las menciones "*Carne picada de*" o, en su caso, "*Recortes de carne de*" aquellas que sean de aplicación de acuerdo con lo establecido en el cuadro anterior. No obstante, para la carne picada se podrá usar el término general de "*Carne picada de vacuno*".
- En el caso de la carne de reses de lidia será la establecida en el Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de reses de lidia.

Hay determinadas menciones que constituyen el etiquetado de carácter obligatorio y que garantizarán la relación entre la identificación de canales (res muerta y abierta, sin despojos), cuartos o trozos de carne y cada animal o, cuando ello sea suficiente, con el grupo de animales correspondiente.

En el etiquetado de la carne de vacuno, excepto la carne de vacuno picada y los recortes de carne, se indicarán las siguientes menciones:

- El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.
- Mención de los Estados miembros y terceros países que intervienen:
  a. El nombre del Estado miembro o el tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, "*Nacido en*" o "*País de nacimiento*".
  b. Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: "*Criado en*" o "*Engordado en*" o "*Cebado en*" o "*País de engorde*".
  c. El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "*Sacrificado en*", seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria del matadero.
  d. El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención "*Despiece en*", seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.

En el caso de que el animal haya

permanecido menos de treinta días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en el Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención "*Origen*" y el número de autorización sanitaria del matadero.

En el caso de la carne picada y los recortes de carne, las anteriores menciones podrán ser sustituidas por:

- La mención "*Producido en*", seguida del nombre del Estado miembro o del tercer país de elaboración. En el caso de los recortes de carne se indentificarán además el número de autorización sanitaria del establecimiento de elaboración.
- El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "*Sacrificado en*" o "*País de sacrificio*".
- Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.

En el caso de los animales de edad igual o inferior a doce meses, se indicarán las siguientes menciones:

- Edad de sacrificio: hasta ocho meses, cuando se trate de animales de edad inferior o igual a ocho meses, y que corresponde a la denominación "*Ternera blanca*" o "*Carne de ternera blanca*".
- Edad de sacrificio: de ocho a doce meses, cuando se trate de animales de edad superior a ocho meses e inferior a doce, y que corresponde a la denominación "*Ternera*" o "*Carne de ternera*".

En el caso de la carne despiezada sin preenvasar expuesta para la venta al consumidor final, cuando los países de nacimiento, de engorde y de sacrificio sean distintos, las carnes de los animales se expondrán claramente separadas según su origen.

En este caso, el agente económico, además, deberá disponer de la

información de los números de autorización sanitaria del matadero y sala de despiece, o en su caso, de los mataderos y salas de despiece, para comunicársela a los consumidores finales que la soliciten.

No obstante lo anterior, la información referente a la edad del sacrificio de animales de doce meses o menos podrá ser sustituida en cualquiera de las fases de la producción y comercialización, excepto en el punto de venta al consumidor final, por la letra de la categoría prevista y mencionada anteriormente.

Para la carne de vacuno picada y los recortes de carne se indicarán, al menos, las menciones siguientes:

-El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.

-La mención "*Producido en*", seguida del nombre del Estado miembro o del tercer país de elaboración. En el caso de los recortes de carne se indicarán además el número de autorización sanitaria del establecimiento de elaboración.

-El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "*Sacrificado en*" o "*País de sacrificio*".

-Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.

Estas indicaciones se aplicarán al etiquetado de la carne picada que contenga mezcla de carne de vacuno con otras especies animales, cuando el contenido de la carne de vacuno sea superior al 50%.

La carne de vacuno importada en la Unión Europea de terceros países en la que no esté disponible la información indicada anteriormente llevará en la etiqueta la indicación "*Origen: no comunitario*" y "*Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)*".

La carne de vacuno importada en la Unión Europea de terceros países procedentes de animales de edad igual o inferior a doce meses deberá cumplir, en todas las fases de su

En la etiqueta de carne de vacuno picada debe aparecer el país de nacimiento y engorde si es distinto al de producción

25-1/1628-3
0105

comercialización y venta, lo dispuesto en materia de clasificación, denominación de venta y etiquetado.

En todos los casos se indicará el nombre completo del Estado miembro o tercer país.

Trazabilidad

Con objeto de garantizar la trazabilidad de la carne de vacuno, se establecen las siguientes obligaciones:

En el matadero se etiquetará cada canal y media canal, en la cadena de sacrificio, y cada media canal despiezada en un máximo de tres piezas o cuarto de canal, lo más pronto posible, de manera que exista una relación inequívoca con el animal del que proceden mediante un sistema que permita garantizar esa relación en todo momento.

Además, se clasificarán en el momento del sacrificio todos los animales de edad igual o inferior a doce meses.

En todas las fases de producción, comercialización y venta deberá aplicarse a las canales, medias canales, medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas, cuartos de canal y piezas de carne un etiquetado con, al menos, las menciones obligatorias ya comentadas.

No obstante, en el punto de venta, en los productos no preenvasados se suministrará la información obligatoria del etiquetado de acuerdo con lo previsto en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 julio, a la que se ha hecho referencia, bien por escrito y de manera visible sobre las carnes, o bien en un lugar próximo a las mismas, garantizando que el consumidor pueda relacionar cada pieza de carne con el número o código de referencia del animal o grupo de que procede y le permita distinguir fácilmente las carnes de diferentes orígenes, así como las denominaciones de venta.

Cada establecimiento incorporará a la etiqueta únicamente las menciones que le correspondan de acuerdo con su actividad según su autorización sanitaria.

Todos los agentes económicos y las organizaciones, además de cumplir con el sistema de etiquetado, dispondrán, en las diversas fases de producción y venta, de un sistema de registro completo de entradas y salidas, al que se refiere el artículo 1 del Reglamento (CE) nº 1825/2000, de la Comisión, de 25 de agosto de

2000, que contenga, al menos, los datos definidos en la tabla 1 de las páginas 18-19.

Los registros establecidos se conservarán por un período mínimo de tres años, excepto para los establecimientos de venta al consumidor final, que se conservarán como mínimo durante un año.

Los agentes económicos y sociales deberán transmitir a lo largo de toda la cadena de comercialización los datos de edad y sexo necesarios para la correcta denominación de venta.

Indicaciones adicionales

Junto a la denominación obligatoria, se pueden incluir unas indicaciones adicionales que se refieran a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables.

La inclusión en el etiquetado de la categoría del animal de que proceda la carne distinta de la denominación de venta será considerada indicación adicional. A este respecto se entiende por categoría del animal aquella denominación dada al animal en función de su sexo y edad.

Los agentes económicos u organizaciones que deseen incluir en las etiquetas de la carne de vacuno que comercialicen, con su nombre o logotipo, indicaciones adicionales, deberán presentar un pliego de condiciones que incluya todos los requisitos previstos en el Reglamento (CE) nº 1760/2000.

La solicitud de aprobación y registro del pliego de condiciones será dirigida a la autoridad que resulte competente según el domicilio social del agente económico u organización, excepto si alguna de las menciones que deseen incluir en el etiquetado hace referencia a un nombre geográfico, en cuyo caso será presentada ante la autoridad que resulte competente según la ubicación del lugar geográfico mencionado.

La autorización del pliego de condiciones será válida en todo el Estado.

Una vez autorizado el pliego de condiciones por la autoridad competente, los agentes económicos u

Las indicaciones adicionales que aparezcan en la etiqueta de la carne de vacuno deben ser objetivas y demostrables

TABLA 1

	ENTRADAS	SALIDAS
MATADERO	Número de identificación de animal. Número o código de referencia. Fecha de nacimiento. Fecha de entrada. Código de la explotación de origen del animal. País de nacimiento del animal. País o países de engorde del animal.	Fecha de sacrificio. Edad y sexo del animal de que procede la canal. Fecha de salida de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal. Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal. Establecimiento de destino de las canales, medias canal es, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.
SALA DE DESPIECE	Menciones obligatorias de la etiqueta que portan las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal. Nombre y número de autorización sanitaria del establecimiento de procedencia. Fecha de llegada de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal. Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.	Número o código de referencia, asignado por la sala a las piezas de carne, relacionado con las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos decanal de que proceden. Fecha de despiece. Fecha de salida de las piezas de carne. Peso de las piezas. Establecimiento de destino de las piezas de carne.
ALMACÉN FRIGORÍFICO	Nombre y número de autorización sanitaria del establecimiento de procedencia. Número o código de referencia que portan las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas de carne. Fecha de llegada de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas de carne.	Fecha de salida de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas de carne. Establecimiento de destino.
ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN DE CARNE PICADA	Número o código de referencia que porta la carne. País de sacrificio. País de nacimiento de los animales de los que procede la carne. Países de engorde de los animales de los que procede la carne. Nombre y número de autorización sanitaria de los establecimientos de procedencia. Peso de los lotes de carne. Fecha de llegada de la carne.	Número o código de referencia asignado al lote por la industria de elaboración. Fecha de elaboración, en caso de que se prevea su indicación en la etiqueta. Fecha de salida de la carne picada. Peso de los lotes de carne picada. Establecimientos de destino.

ENTRADAS	SALIDAS
Menciones obligatorias de la etiqueta que portan las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas de carne. Nombre y número de autorización sanitaria del establecimiento de procedencia. Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos, cuartos de canal y piezas. Fecha de llegada.	Fecha final de venta, siendo ésta el último día de venta de la carne correspondiente a un número de referencia, excepto enel caso de presentación en productos preenvasados, que seanotará la fecha de puesta a la venta de la carne referida a un número de referencia.

organizaciones podrán utilizar las menciones facultativas en el etiquetado cuando hayan obtenido el oportuno certificado de conformidad emitido por el organismo de control designado.

En ningún caso se podrá hacer referencia, en el etiquetado facultativo, a características que toda carne posea intrínsecamente, destacándolas como si fuesen particulares de esa carne concreta, así como tampoco se podrá hacer referencia a condiciones de sanidad animal o salubridad del producto, ni a cualidades o características que atribuyan a la carne o a los animales de que proceda debidas al cumplimiento de la legislación vigente.

Sólo se podrá incluir la indicación "*Certificado por*", seguida del nombre o acrónimo del organismo independiente de control y, en su caso, de su logotipo, cuando en la etiqueta se incluyan indicaciones adicionales y se haya obtenido el correspondiente certificado de conformidad.

No podrán ser utilizados en el etiquetado facultativo de carne de vacuno los nombres de regiones, localidades, comarcas o accidentes geográficos, salvo que se den simultáneamente las siguientes condiciones:

- Que el nombre geográfico no esté reservado para carnes de vacuno en el marco del Reglamento (CEE) nº 2081/1992, de 14 de junio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Que el lugar geográfico mencionado se determine con suficiente

exactitud en el pliego de condiciones de manera que no de lugar a confusión o a dificultades en el control.

- Que el nacimiento y engorde de los animales de que proceda la carne hayan ocurrido en el lugar geográfico indicado, o que, no habiendo nacido en dicho lugar, se hayan engordado en éste, al menos, cuatro meses, si los animales se sacrifican con menos de doce meses, o seis meses en los demás casos. En este segundo caso en que el animal no ha nacido en el lugar de engorde, el lugar geográfico solo podrá ir precedido de la mención "*Engordado en*" o "*Cebado en*", seguida del número de meses de engorde.

ETIQUETADO DE CARNE DE CERDO

Hay que mencionar que a diferencia de la carne de vacuno o de ave de corral no existe ninguna regulación específica para el etiquetado de la carne porcina excepto para aquellos productos de cerdo que merezcan la calificación de ibéricos. Por lo tanto, la etiqueta de la carne de cerdo deberá en todo caso garantizar los requisitos recogidos en la normativa general sobre etiquetado.

Los productores de carne de porcino deben garantizar la trazabilidad del producto mediante la implantación de sistemas que permitan el registro de todos los datos de trazabilidad que se exigen por la normativa general de etiquetado. Esta información deberá estar en un soporte que permita su trasmisión.

Para mantener un sistema de trazabilidad en toda la cadena de suministros, todas las empresas de la cadena son responsables de traspasar la correcta información al siguiente agente de la cadena y deben asegurar el mantenimiento de sistemas fiables de registro de datos que les permita relacionar cada producto con su origen, procesos en los que se ha visto involucrado y destino del mismo.

Tanto en el matadero como en las salas de despiece se debe llevar un sistema de control para dar cumplimiento a la normativa de salud pública. Normalmente la identificación se realiza mediante un código de barras donde consta la información emitida por el productor y a la que se añada la del matadero y sala de despiece: número de registro sanitario, fecha de sacrifico, peso neto, etc.

Así, en el matadero, cada una de las canales sacrificadas deberá llevar un marcaje en tinta con el sello oval del matadero y lote de matadero o número de canal.

Toda la información que aparece en el código de barras debe aparecer en texto visible en la etiqueta.

Cada media canal debe llevar una etiqueta identificativa según lo expuesto anteriormente. En el caso de que la canal se venda sin separar en dos medias canales, se podrá poner una única etiqueta identificativa para la canal en su conjunto.

En la sala de despiece se lleva a cabo el etiquetado de las unidades logísticas debiendo la etiqueta contener como información mínima:

- Denominación del artículo.
- Lote despiece (en el caso de que el lote coincida con la fecha de despiece, no será obligatorio separar ambos campos, pudiendo hacerse constar un solo campo con la leyenda "*Fecha despiece/lote*").
- Fecha despiece (o "*Fecha despiece/Lote*" según lo dicho en el punto anterior). La fecha será opcional si ésta viene identificada dentro del lote de despiece.
- Número de Registro Sanitario de la sala despiece (que figurará en el sello oval).
- Peso neto con dos decimales (dato opcional).
- Número secuencial que identifique la unidad logística individualmente.

La trazabilidad permite relacionar cada producto con su origen, procesos en los que se ha visto involucrado y destino final

Por último, en la sala de envasado la unidad de consumo (ejemplo: bandeja dirigida al consumidor final) vendrá identificada con una etiqueta dirigida al punto de venta. Aparte de la información requerida por la normativa de etiquetado, aparecerá la siguiente información en texto:

- Denominación del artículo.
- Fecha de caducidad.
- Número de Registro Sanitario de la sala de envasado en sello oval (si no se envasa en punto de venta).
- Lote de envasado.

Aparte de esta información, será necesario añadir toda la información requerida por la normativa general de etiquetado.

ETIQUETADO DE CARNE DE PRODUCTOS IBÉRICOS

En aras de asegurar la procedencia u origen del producto ibérico y, por tanto, su calidad, el Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, regula la llamada denominación de venta tanto de los productos procedentes del despiece de la canal del cerdo ibérico comercializados en fresco y de los productos elaborados regulados por la nueva norma de calidad, denominación que se compone de tres designaciones obligatorias, que deben aparecer siempre juntos y que deben concordar en género y figurar por el siguiente orden:

- Designación del tipo de producto:
  1. Productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.
  2. Productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece de la canal, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.
- Designación racial, "*Ibérico*" puro o "*Ibérico*", en su caso:
  1. Ibérico puro: cuando el producto o la pieza se obtengan de cerdos cuyos progenitores, la madre y el padre, sean reproductores Ibéricos puros.
  2. Ibérico: cuando el producto no se acoja a denominación ibérico puro, y se obtenga a partir de cerdos procedentes del cruce de porcinos reproductores:
     a. Hembra: reproductora "*Ibérica*" pura o "*Ibérica*".
     b. Macho: reproductor según sea macho reproductor "*Duroc*" puro o macho reproductor "*Duroc*".
- Designación del tipo de alimentación:
  1. De bellota o terminado en montanera.
  2. De recebo o terminado en recebo.
  3. De cebo de campo.
  4. De cebo.

Los productos del cerdo ibérico deben indicar en la etiqueta el organismo de acreditación

Además de la denominación de venta en función de las designaciones indicadas, los productos regulados por

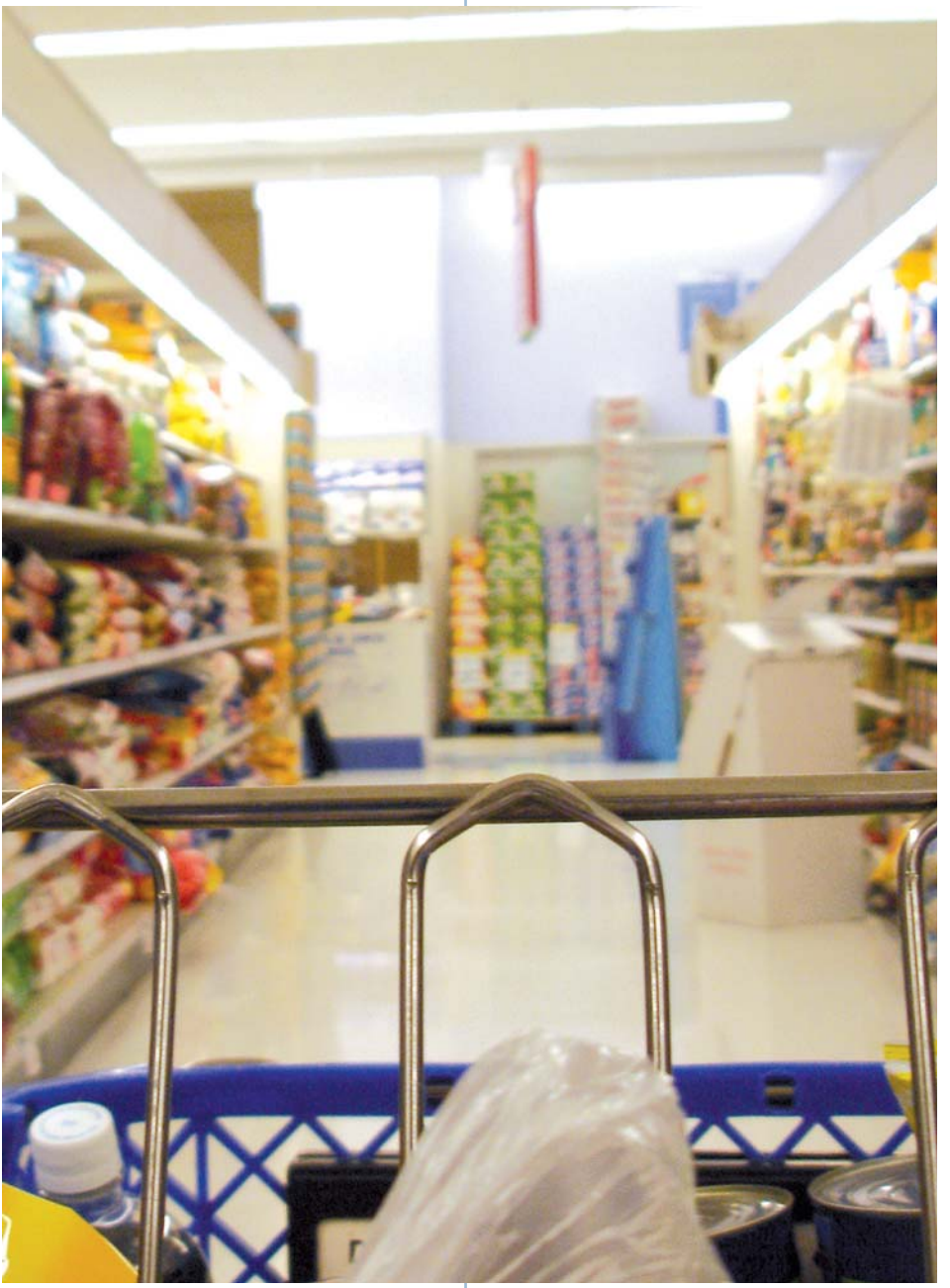
esta norma deben indicar en la etiqueta la expresión "*Certificado por*", seguido por el nombre del organismo independiente de control o su acrónimo, pudiéndose indicar además, para aquellos organismos que hayan obtenido la acreditación, este hecho en la etiqueta.

Esta norma de calidad hace que sólo se puedan obtener productos regulados en la misma de acuerdo con las denominaciones de venta definidas a partir de cerdos cuyos progenitores estén catalogados como razas autorizadas. Así, se distingue entre:

- Reproductores "*Ibéricos*" puros, que son los animales, tanto machos como hembras, inscritos en el Libro genealógico para la raza porcina Ibérica, gestionado por una organización o asociación de criadores oficialmente reconocida para esa raza conforme a la Directiva 88/661, de 19 de diciembre, relativa a las normas de calidad zootécnicas aplicables a los animales reproductores de la especie.
- Reproductores "*Ibéricos*", los animales tanto machos como hembras, que no estando inscritos en el Libro genealógico para la raza porcina ibérica reúnan los siguientes requisitos:
  a. Macho reproductor "*Duroc*" puro, entendiendo por tal aquél inscrito en un Libro genealógico para la raza porcina "*Duroc*".
  b. Macho reproductor "*Duroc*", entendiendo por tal aquél que no estando inscrito en el Libro genealógico para la raza porcina "*Duroc*" reúna los requisitos de estar identificado individualmente y que se haya verificado y documentado el cumplimiento del prototipo racial descrito en el anexo II de la norma con una calificación morfológica de apto.
  c. Macho reproductor procedente del cruce de madre "*Ibérica*" o "*Ibérica*" pura, y padre "*Duroc*" o "*Duroc*" puro.

ETIQUETADO DE LA CARNE DE AVE

En cuanto a la comercialización y etiquetado de la carne de ave existen dos normas comunitarias: el Reglamento (CEE) 1906/1990 del Consejo de 26 de junio de 1990, por el que se establecen normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral, y el Reglamento (CEE) 1538/1991 de la Comisión de 5 de junio de 1991 que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE)



1906/1990 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral.

El primero de ellos aclara que tan solo se referirá a los productos contemplados en la Organización Común de Mercados-Agricultura (OCM), en canales, despieces o despojos, y establece las definiciones relevantes de tales productos. Asimismo establece las categorías en que se puede clasificar la carne de aves de corral (A ó B, según la conformación o aspecto de las canales o de las partes de las canales), el etiquetado obligatorio y la necesidad de controlar el contenido en agua de las canales congeladas.

El Reglamento 1538/91 abunda en las definiciones, ampliándolas y explicándolas, especifica los despieces de aves de corral, desarrolla las características de las categorías A y B, estableciendo a su vez la obligatoriedad de toma de muestras aleatorias para comprobar la bondad de la clasificación; también establece la necesidad de controles del peso de los envases de venta al público.

Regula asimismo el etiquetado voluntario de la carne de pollo que haga referencia al sistema de cría que se ha seguido para obtener dicha carne, y la cantidad máxima de agua que podrá absorber la carne de ave al ser congelada para evitar fraudes en el peso.

Estos dos Reglamentos han sido derogados y sustituidos en el marco de la OCM única (Reglamento 1234/2007, de 22 de octubre) mediante el Reglamento 543/2008, que viene a recoger lo contenido en los anteriores.

Junto con las menciones obligatorias de todo producto alimenticio que se contiene en la normativa general sobre etiquetado, en particular cuando se trata de carne de ave entre las indicaciones que pueden utilizarse facultativamente en el etiquetado, figuran las correspondientes al método de refrigeración y al sistema de cría. En interés del consumidor, la utilización de este último debe supeditarse al cumplimiento de criterios precisos sobre condiciones de cría y los límites cuantitativos para indicar determinadas características como la edad en el momento del sacrificio, la duración de la fase de engorde o el contenido de determinados ingredientes de los piensos.

En cuanto a la mención en el etiquetado del sistema de cría, se establece que en el caso de que ello se incluya sólo se pueden utilizar las expresiones siguientes y además se explica las características de cada uno

de los sistemas que se correspondan con tales denominaciones, que son única y exclusivamente las siguientes:

- "*Alimentados con un ... % de ...* ".
- "*Sistema extensivo en gallinero*".
- "*Gallinero con salida libre*".
- "*Granja al aire libre*".
- "*Granja de cría en libertad*".

La fiabilidad del sistema de cría expresado en la etiqueta deberá ser certificada por un organismo de control acreditado según la norma europea EN 45011 y autorizado a tal efecto por la autoridad competente.

En cuanto a la presentación para la venta esta debe ser:

- Parcialmente evisceradas (sin intestinos, atadas).
- Con menudillos.
- Sin menudillos.

En los casos en que las canales se vendan habitualmente sin corazón, cuello, molleja e hígado, su ausencia deberá mencionarse en la etiqueta. En cuanto a la indicación del método de refrigeración las menciones que pueden incluirse son las siguientes:

- Refrigeración por aire: refrigeración por aire frío.
- Refrigeración por aspersión ventilada: refrigeración por aire frío asperjado con un pulverizador o nebulizador.
- Refrigeración por inmersión: refrigeración en recipientes de agua o de hielo y agua, de acuerdo con el proceso de avance contra la corriente.

También deberá constar la categoría A o B y el estado en que se comercializa: fresca, congelada o ultracongelada. En el caso de estas dos últimas formas de comercialización podrá clasificarse por categorías de peso.

En el caso de carne fresca e ave de corral, la fecha de duración mínima se sustituirá por la fecha de caducidad.

En el caso de la carne ya envasada deberá incluirse en la etiqueta adherida al mismo o en el propio envase los siguientes datos:

- Categoría.
- En el caso de comercializarse como carne fresca, el precio total y el precio por unidad de peso para su venta al por menor.
- El estado en que se comercializa.
- Número de matadero autorizado o del centro de despiece, salvo que el despiece y deshuesado se efectúen en el lugar de venta.
- En el caso de carne importada el país de origen.

FACUA Almería: Federico García Lorca, 104. 04005 Almería - Teléfono: 950 269 350
FACUA Cádiz: Avenida de Andalucía, 88. 11008 Cádiz - Teléfono: 956 259 259
FACUA Córdoba: Doce de Octubre, 16. 14001 Córdoba - Teléfono: 957 488 108
FACUA Granada: Horno del Espadero, 12. 18005 Granada - Teléfono: 958 262 465
FACUA Huelva: Duque de Ahumada, 12. 21004 Huelva - Teléfono: 959 254 911
FACUA Jaén: Pedro Poveda, 1, bajo. 23700 Linares - Teléfono: 953 699 327
FACUA Málaga: Pedro de Toledo, 1. 29015 Málaga - Teléfono: 952 276 908
FACUA Sevilla: Resolana, 8. 41009 Sevilla - Teléfono: 954 376 112

Oficinas centrales: Bécquer, 25 A - 41002 Sevilla
Administración: 954 902 365
Gabinete de Comunicación y Publicaciones: 954 900 078
Gabinete Jurídico: 954 383 610
Fax: 954 387 852
Correo-e: facua@facua.org

andalucia.facua.org

Publicación subvencionada por:

Dep. Legal: SE-5347-2009

Publicación impresa en papel ecológico