



**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf13016

Consulta:

**Etiquetado de Burger Meat.
Obligación o no de la indicación del
porcentaje de carne**

08/04/13

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 08/04/2013

Número:	
Inf13016	
Asunto:	
Etiquetado de Burger Meat. Obligación o no de la indicación del porcentaje de carne.	

TEXTO CONSULTA

“Se ha observado en el comercio minorista de la alimentación un producto cuya denominación de venta es BURGER MEAT DE VACUNO. Algunas empresas indican en el etiquetado de su producto el tanto por ciento de carne de vacuno que contiene (siendo ésta la única especie animal) y otras empresas no lo indican, si bien éstas últimas, señalan el tanto por ciento de hortalizas, tratándose de uno de los ingredientes que caracterizan el producto.”

El Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, dice:

- *En el artículo 8.1.a) se indicará la cantidad de un ingrediente siempre que el ingrediente figure en la denominación de venta.*
- *En el artículo 8.2.a) 4º: “No se aplicará la exigencia contemplada en el apartado 1 del presente artículo, en los siguientes casos: que, aun cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares”.*

Por todo lo expuesto y ante la posible duda que puede generar la interpretación del artículo 8 de este Real Decreto solicitamos aclaración al respecto, sobre si es obligatorio o no indicar el porcentaje de carne en el etiquetado”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Reglamento (CE) 853/2004, define a los preparados de carne en los siguientes términos:

“La carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura de la fibra muscular, ni por tanto, para eliminar las características de la carne fresca”

El burget-meat estaría calificado como preparado cárnico fresco, no estableciendo la normativa características particulares que lo definan, salvo lo especificado en el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, que indica un contenido de hortalizas y cereales de al menos un 4% y una dosis máxima de SO₂ de 450 mg/kg o mg/l.

Página 2 de 4

La consulta que se plantea es si se considera obligatorio indicar en el etiquetado de un burger meat de vacuno el porcentaje de carne utilizada, tal y como establece, para ciertos casos, el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

En la consulta que resolvió este Servicio en 2005, sobre “Carne picada, hamburguesas y burget meat. Aditivos permitidos”, se infirió que en el etiquetado del burget meat, no es suficiente la declaración en la lista de ingredientes de las hortalizas y/o cereales que contiene el producto, sino que debe haber una indicación cuantitativa de las mismas, por considerarse esencial dicha información para definir y distinguir el producto (artículo 8 del Real Decreto 1334/99) al por poder contener un porcentaje mínimo (al menos 4% o superior) (Real Decreto 142/2002), concluyéndose que en el etiquetado debe figurar la indicación cuantitativa de las hortalizas y/o cereales utilizados en la elaboración del producto.

Tal y como se especifica en el texto de la consulta, el Real Decreto 1334/1999, indica en su artículo 8.1.a): “se indicará la cantidad de un ingrediente siempre que el ingrediente figure en la denominación de venta” y en el artículo 8.2.a) 4º “No se aplicará la exigencia contemplada en el apartado 1 del presente artículo, en los siguientes casos: que aun cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor, toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto”.

En el caso objeto de la consulta, burger meat de vacuno (una sola especie) se considera que aun indicándose en la denominación de venta uno de los ingredientes, esta denominación no es esencial para definir el producto y diferenciarlo de otros (artículo 8.2.a) 4º del Real Decreto 1334/1999), estimando que por el contrario, si lo serían la cantidad de hortalizas y cereales que incluye (al estar autorizado un contenido de al menos un 4% o superior) o el porcentaje de materia grasa y/o tejido conjuntivo cuando se superen los límites máximos permitidos.

Otra consideración sería, si en la composición del burget meat hubiera carne de dos especies animales distintas (ej. Burger meat de ternera y cerdo).

En este caso, tal y como se indica el Anexo I del Real Decreto 1334/1999, en la lista de ingredientes del etiquetado, no sólo se debería designar “Carnes de” y los nombres de las especies animales de las que provengan, sino también el porcentaje de las mismas, habida cuenta que en este caso, la variación de la cantidad (%) si es esencial para definir, distinguir y caracterizar el producto, sin menoscabo de la indicación de la proporción de hortalizas y cereales que lleva el producto u otras indicaciones (%grasas y/o tejido conjuntivo si se superan los límites máximos permitidos).

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- En el etiquetado de un preparado de hamburguesa con carne de una sola especie animal (ej. Burger meat de vacuno), no se considera obligatorio la indicación en la lista de ingredientes del porcentaje de carne que lo compone, por no ser una información esencial para caracterizar el producto, estimando que si lo sería la indicación de la cantidad de hortalizas y cereales que lo constituye (por estar autorizado un contenido de al menos un 4% o superior) o por ejemplo el porcentaje de materia grasa y/o tejido conjuntivo cuando se superen los límites máximos permitidos.

2.- En el etiquetado de un preparado de hamburguesa con mezcla de carne de más de una especie animal (ej. Burger meat de vacuno y cerdo) se considera obligatorio la indicación en la lista de ingredientes del porcentaje de carne de cada especie que lo compone, sin menoscabo de la indicación de la proporción de hortalizas y cereales que contiene el producto u otras indicaciones obligatorias (%de grasa y/o tejido conjuntivo, en su caso).