



madrid
salud

**Departamento de Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número:

Cons0734

Consulta: **Etiquetado de carne picada envasada y de los preparados
cárnicos de origen industrial**

Informe de fecha 05/09/07 actualizado 28/04/2021

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 28/04/2021

Número:	
Cons0734	
Asunto:	
Etiquetado de carne picada envasada y de los preparados cárnicos de origen industrial	

TEXTO DE LA CONSULTA

“El Reglamento (CE) nº 2076/2005 de la Comisión de 5 de diciembre por el que se establecen las disposiciones transitorias para la aplicación del Reglamento (CE) nº 853/2004, establece en el artículo 10.2 relativo a criterios de composición y requisitos establecidos en el anexo III sección V, capítulo IV del Reglamento nº 853/2004 en el etiquetado de la carne picada deberá figurar:

**Porcentaje de grasa inferior a.....*

**Relación tejido conjuntivo/proteína de carne inferior a.....*

A la vista de lo indicado se consulta si estas indicaciones son también aplicables a:

**Las hamburguesas en cuya composición únicamente forma parte la carne y que por tanto se ajustarían a la definición que para carne picada se establece en el RD 1376/2003 y en el Reglamento (CE) nº 853/2004.*

**Preparados cárnicos de origen industrial. En el RD 1916/97 actualmente derogado si se indicaba que en el etiquetado de estos debería figurar el porcentaje de grasa y la relación colágeno proteína. En algunas publicaciones actuales como “Etiquetado de los Alimentos” procedente de Área de Salud y Consumo de Ayuntamiento de Bilbao remitido por ese Servicio, se indica que debe figurar el porcentaje de grasa y la relación colágeno/proteína.*

Por lo tanto, ruego se indique si siguen siendo obligatorias dichas menciones a la vista de la nueva legislación (Reglamento 2006)”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

1.- Carne picada envasada:

El Reglamento (CE) nº 853/2004 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, en su Anexo I, Definiciones, punto 1.13 define: *“Carne picada: la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1% de sal”.*

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor indica en su artículo 2 Definiciones punto 2, lo siguiente:

“Carnes picadas: las carnes que han sido sometidas a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua”.

La carne picada que se comercializa con distintas formas y/o dimensiones (ej.: circular o forma de hamburguesa, redonda o forma de albóndiga, etc.) y a la que no se le añaden aditivos, se considera que se ajusta a las definiciones de carne picada establecidas tanto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 como en el Real Decreto 1376/2003.

Por ello durante su comercialización, en el etiquetado, la denominación de venta de estas carnes deberá ser siempre “carne picada”.

El etiquetado de carnes picadas que se comercializan con distintas formas y/o dimensiones deberán ajustarse a lo dispuesto en el Anexo VI, Parte B.2 del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, figurando en su etiquetado las expresiones siguientes:

- “porcentaje de grasa inferior a....”.
- “relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a.....”

2.- Preparados cárnicos de origen industrial:

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 Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, indica en su Anexo VII. Parte B, que en el etiquetado se designará a “Los músculos del esqueleto de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos de grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio” como “carne(s) de...” y nombres de las especies animales de las que provengan”

Especies	Materia grasa	Tejido conjuntivo
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25%	25%
Cerdos	30%	25%
Aves y conejos	15%	10%

El citado Reglamento (UE) 1169/2011 también indica “que cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la “carne(s) de”..... la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos “carne(s) de”, la presencia de materia grasa y/o tejido conjuntivo”.

En los preparados de carne, la carne es un ingrediente que va a formar parte de la composición de otro producto alimenticio, por ejemplo, hamburguesa, albóndigas, etc., y por lo tanto se considera que, cuando estos productos superen los límites máximos de materia grasa y/o tejido conjuntivo establecidos en el Reglamento (UE) 1169/2011 deberán mencionar la presencia de los mismos en el etiquetado

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguiente:

CONCLUSIONES

1.- CARNE PICADA ENVASADA:

La carne picada envasada que se comercializa con distintas formas y/o dimensiones (circular: tipo “hamburguesa”, redondeada: tipo “albóndiga”, etc.) a la que se no le han añadido aditivos, se ha de ajustar a las definiciones de carne picada establecidas en el Reglamento (CE) número 853/2004 y en el Real Decreto 1376/2003, y por lo tanto, en su etiquetado la denominación de venta será exclusivamente la de “carne picada”.

Su etiquetado deberá ajustarse a lo dispuesto en el del Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, y en particular a lo que se establece en el Anexo VI, Parte B.2, figurando las expresiones siguientes:

- “porcentaje de grasa inferior a.....”
- “relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a.....”

2.- PREPARADOS CÁRNICOS DE ORIGEN INDUSTRIAL:

Cuando en los preparados de carne se superen los límites máximos de materia grasa y/o tejido conjuntivo señalados en el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, en la lista de ingredientes deberá figurar la presencia de la mencionada materia grasa y/o tejido conjuntivo.