DERIVADOS CÁRNICOS. DENOMINACIÓN DE VENTA. PIEZAS NO PORCINAS.
Denominación de venta de un producto curado-madurado elaborado con la pata de un animal diferente al cerdo.

I. Normativa de aplicación:

1) El Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos, establece lo siguiente:

a. Artículo 11. Derivados cárnicos curado-madurados.

1. Integran este grupo los productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

2. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

a) Piezas: Integran este grupo los productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente.

De acuerdo con el origen anatómico de las piezas se diferencian los siguientes tipos de productos:

1.º Jamón y paleta o jamón y paleta curados: Son los productos elaborados con la extremidad posterior y anterior del cerdo, respectivamente, que se han sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo o postsalado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

2.º Cecina: Es el producto elaborado con carnes procedentes del despiece de los cuartos traseros o delanteros, que se han sometido a un proceso de salazón y posteriormente a un proceso de curado-maduración durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias. Puede someterse opcionalmente a ahumado.

Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras, deshuesadas o troceadas.

3.º Otras piezas cárnicas: Comprenden este grupo los productos no incluidos en los anteriores, elaborados con piezas de carne o piezas esencialmente grasas identificables anatómicamente que, con carácter general, se han sometido a un proceso de salazón seguido de curado-maduración durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

Este producto podrá ser elaborado a partir de piezas enteras, deshuesadas o sus correspondientes paquetes musculares.

Pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo, la panceta curada, el bacón adobado curado, el tocino salado, la panceta salada, la pechuga curada, el jamón de pato, el lomo embuchado, el cabecero de lomo o lomito.

b. Artículo 19. Etiquetado.

(…)

1. La denominación de venta es el nombre del producto para los incluidos en el presente real decreto o, en su caso, las denominaciones consagradas por el uso, o denominaciones habituales, incluidas en el anexo II, teniendo en cuenta que dicho anexo no es exhaustivo.

2. Para el resto de los productos, la denominación será una descripción del producto de que se trate y de la especie o especies de animales de las que proceda la carne. Igualmente, cuando la omisión de esta información pueda inducir a error al consumidor, la denominación irá acompañada del tratamiento al que se ha sometido la materia prima utilizada.

(…)

c. Artículo 21. Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados.

(…)

4. Cecina: El producto se denominará «cecina» seguido del nombre de la especie de la que procede la carne, excepto cuando se trate de carne de vacuno.

(…)

2) Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

a. Artículo 2. Definiciones 1.

A efectos del presente Reglamento, serán de aplicación las siguientes definiciones:

(…)

p) «denominación descriptiva»: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;

(…)

b. Artículo 7. Prácticas informativas leales

1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención; (…)

II. Conclusiones:

1) El artículo 11 de la Norma sobre derivados cárnicos curado-madurados, cuando se refiere a productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente, establece una diferencia clara entre **el jamón y paleta o jamón y paleta curados, que han de ser elaborados con la extremidad posterior y anterior del cerdo, y la cecina y otras piezas cárnicas donde no se especifica la especie de origen de las mismas.**

2) En el caso de la **cecina** se indica además que **es un producto elaborado con carnes procedentes del despiece de los cuartos traseros o delanteros, en los cuales se haya integrada la pieza genérica "pata"** a la que se hace alusión en la consulta.

3) Por tanto, **la denominación de un derivado cárnico curado-madurado elaborado con la pata de una animal diferente al cerdo, sería la de "cecina".**

4) El artículo 19 especifica que la denominación de venta de los derivados cárnicos será, como primera opción, el nombre del producto para los incluidos en el propio real decreto 474/2014.
Así puede encontrarse algún derivado cárnico, por ejemplo el "jamón de pato", cuya denominación de venta es mencionada en el apartado 3 del artículo 11.2 del Real Decreto, que utiliza la palabra "jamón", cuando su carne no proviene de la extremidad posterior y anterior del cerdo, contraviniendo aparentemente lo dicho en el punto 3) anterior
Sin embargo, se trata de un producto al que se ha dado expresamente esta denominación, al incluirlo así en el Real Decreto 474/2014, sin que ello suponga que la palabra "jamón" pueda utilizarse en productos diferentes al "jamón o jamón curado", indicados en el apartado a) del artículo 11.2 del real decreto.

5) El artículo 21 sobre reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados, señala además que **"cecina" irá seguida del nombre de la especie de la que procede la carne, excepto cuando se trate de carne de vacuno**. Así, por ejemplo, en el caso de que el animal de procedencia de la pieza sea el ciervo, la denominación del producto sería "cecina de ciervo".

6) No obstante, todo lo anterior, **el operador tiene la opción**, en aplicación del artículo 19.2 Real Decreto 474/2014, **de denominar el producto mediante una denominación descriptiva**, entendiendo por ésta "cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse" (Art. 2. Reglamento 1169/2011). En este caso deberá indicar en la denominación de venta descriptiva, la especie o especies de animales de las que proceda la carne. Además, cuando la omisión

de esta información pueda inducir a error al consumidor, la denominación irá acompañada del tratamiento al que se ha sometido la materia prima utilizada.
En la denominación descriptiva no se podrán utilizar los términos "jamón" o "paleta" para no contradecir lo establecido en el artículo 11.2 apartado a) del Real Decreto 474/2014.