ETIQUETADO OBLIGATORIO

INDICACIÓN DE "CON AGUA AÑADIDA" EN LA DENOMINACION DE DETERMINADOS DERIVADOS CARNICOS CUANDO ÉSTA ES SUPERIOR AL 5% DEL PESO DEL PRODUCTO ACABADO

Por criterio adoptado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, acorde a la ***Ley 28/2015, de 30 de julio***, para la defensa de la calidad alimentaria, artículo 25, apartado 2, letra b, se establece:

Fecha de adopción del acuerdo: 23/03/2026

ANTECEDENTES

La Subdirección General de la Inspección y Control Agroalimentario de la Generalitat de Catalunya recibió una solicitud de la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC**)** en relación con la obligatoriedad de incluir la indicación "con agua añadida" en la denominación de determinados derivados cárnicos elaborados con tratamiento térmico**,** cuando en su proceso de fabricación se incorpora agua en una proporción superior al 5% por necesidades tecnológicas. Entre los productos afectados se encuentran, entre otros, el jamón y la paleta cocidos, la pechuga de ave cocida, el bacon o el lomo cocido, presentados en forma de pieza, corte, canal o loncha.

En marzo de 2023**,** la FECIC puso en conocimiento de esta Subdirección la existencia de discrepancias entre distintas comunidades autónomas en cuanto a la interpretación de la obligación de incluir la mención *"con agua añadida"* en la denominación del producto en el etiquetado de dichos productos. A partir de mayo de 2023 se mantuvieron reuniones bilaterales, que concluyeron en la necesidad de abordar la cuestión mediante la diferenciación de dos grupos de productos. En junio de 2025 se convocaron nuevas reuniones del grupo de trabajo para dar continuidad a dicho asunto.

En septiembre de 2025 se presentó la posición conjunta de ANICE y FECIC**,** que además facilitaba información de la interpretación de esta norma en otros países de la UE, siendo estudiada por la comunidad autónoma de Cataluña y del País Vasco, así como por la SGCCALA del MAPA.

La propuesta de acuerdo se presentó en la MECOCALA del pasado 25 de septiembre del 2025 y resulto que no hubo unanimidad de los votos por parte de las comunidades autónomas. El texto ha sido modificado y se han hecho consultas a las comunidades autónomas que emitieron voto en contra.

NORMATIVA APLICABLE

1/ Artículo 17.5 y Anexo VI parte A.6 del ***Reglamento UE nº 1169/2011*** *de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor,* que establece que:

"En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá

incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado."
2/ Artículo 22.1.a) del ***Reglamento UE nº 1169/2011*** *de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor,* que establece que:

"1. Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:
a) figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;"

Artículo 18.4 y Anexo VII parte A.1 del ***Reglamento UE nº 1169/2011*** *de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que establece que:*

Categoría de ingredientes	*Disposición sobre la indicación por peso*
1. Agua añadida e ingredientes volátiles	*Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5 % en peso del producto acabado. Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados de carne*

3/ En el *documento de interpretación* ***"Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento UE nº 1169/2011*** *sobre la información alimentaria facilitada al consumidor"* de 31 de enero de 2013 se establecía que la obligatoriedad de la indicación del agua añadida en los productos cárnicos con apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne no era aplicable para aquellos productos cárnicos en los que había justificación tecnológica para la incorporación de agua en más de un 5%.

4/ En la "***Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento UE nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*****"** 2018/C/196/01 de 8 de junio de 2018, se suprime la excepción de la justificación tecnológica de agua añadida para los productos cárnicos y en lo relativo a este precepto únicamente se determina que se tendrá que evaluar caso por caso y tener en cuenta la apariencia de estos productos. Se detallan algunos productos cárnicos que se considera no tienen apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, como son la mortadela, el perrito caliente, las morcillas, el pastel de carne y el paté de carne en los que no sería de aplicación.

5/ ***Reglamento 853/2004 de 29 de abril de 2004****, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, en su Anexo I se incluyen las definiciones aplicables, que sirven de referencia para la correcta interpretación de los productos cárnicos afectados en la medida que son los que tienen *la apariencia de (un corte, conjunto, loncha, parte o canal de) carne.*

- **«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.

- **«Productos cárnicos»**: los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.

5/ A fin de facilitar igualmente la interpretación de la apariencia de (un corte, conjunto, loncha, parte o canal de) carne, resulta de utilidad tomar también como referencia las categorías que se establecen en el ***Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la Norma de calidad de los derivados cárnicos*****,** y bajo la que se comercializan los alimentos en cuestión en nuestro país.

El citado Real Decreto distingue dos grandes grupos de derivados cárnicos en función del tratamiento al que han sido sometidos:

- Los *derivados Cárnicos Tratados por el calor* deben ser a priori considerados como productos cárnicos pues las características de la carne fresca han desaparecido por completo y se ha modificado la estructura interna de la fibra muscular. Algunos ejemplos de este grupo son el jamón cocido, salchicha cocida, mortadela, etc.

- Los *derivados Cárnicos No Tratados por el calor* comprenden una variedad muy amplia en el que se encuentran los casos más complejos de diferenciación: *Derivados cárnicos curado-madurados, derivados cárnicos no sometidos a tratamiento*, d*erivados cárnicos oreados, derivados cárnicos marinado-adobados/salmuerizados.*

El requisito de incorporar la mención «con agua añadida» procede del Anexo VI, parte A, punto 6, del Reglamento (UE) 1169/2011 y se aplica cuando un derivado cárnico tiene apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne y contiene más de un 5 % de agua añadida en el producto final.

En consecuencia, aquellos derivados cárnicos (corte, conjunto, loncha, parte o canal) que no tengan apariencia de carne estarían excluidos de esta obligación. Su aplicación sería solo en aquellos derivados cárnicos con apariencia de carne fresca (pieza, loncha o corte), si el contenido de agua añadida supera el 5% del peso de producto final.

Es decir, en aquellos casos en los que el consumidor pueda confundir los derivados cárnicos con piezas de carne fresca (filete, loncha, pieza o corte) es cuando la denominación de venta del alimento deberá de incluir la mención de “agua añadida” (siempre que supere el 5%), a fin de que el consumidor pueda diferenciar claramente dicho producto de la auténtica carne fresca.

La exigencia de que el producto pueda confundirse con una pieza de carne fresca excluye a los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico (como por ejemplo el jamón cocido), ya que al haber sufrido dicho tratamiento la apariencia de la carne fresca ha desaparecido por completo.

Además, cabe mencionar que en los alimentos en los que se adiciona agua debe indicarse en la lista de ingredientes; no obstante, se exceptúa de esta obligación a los alimentos cuya cantidad calculada de agua añadida fuera inferior al 5%, salvo a la carne y preparados de carne.

ACUERDO DE LA MESA DE COORDINACIÓN

En consecuencia, la obligación de indicar el agua añadida en la denominación de un derivado cárnico cuando el agua representa más del 5% del peso de producto acabado, **NO se aplica a los derivados cárnicos tratados por calor (por ejemplo, cocidos)**, ya que han sufrido un tratamiento térmico que altera la apariencia de carne.