



ALIMENTOS. Denominaciones sobre carne picada o preparado de carne

ETIQUETADO

Denominación de venta de preparado de carne de vacuno con carne picada como ingrediente

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: 23/06/2026

ANTECEDENTES

El Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria de la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca ha recibido por parte de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria de la Conselleria de Sanidad de la Comunitat Valenciana una solicitud de valoración del uso de la mención “picada de vacuno” en el etiquetado de un “preparado de carne” con documentación adjunta de diversas etiquetas del producto objeto de la valoración.

La problemática expuesta es la siguiente:

El uso de este término “picada de vacuno” se considera que puede inducir a error al consumidor sobre su verdadera naturaleza, al presentar aspecto y denominación similares a la “carne picada” pese a tratarse de un preparado de carne.

Las etiquetas adjuntas son las siguientes:



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCION GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE CONTROL DE LA
CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS
AGROALIMENTARIOS

Etiqueta nº1:



Denominación de venta en parte trasera : Preparado de carne

Denominación en el campo visual principal: Picada de vacuno Bovino (letra grande).
Preparado de carne (letra pequeña)



Etiqueta nº2:

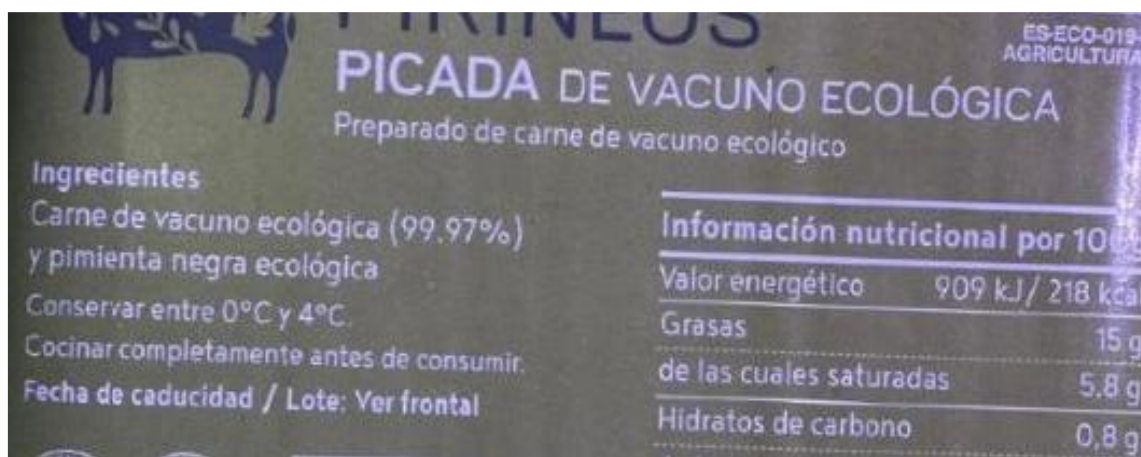


Denominación de venta en parte trasera: Preparado de picada vacuno 99%

Denominación en el campo visual principal: Vacuno. Carne de identidad (5 estrellas)



Etiqueta nº3:

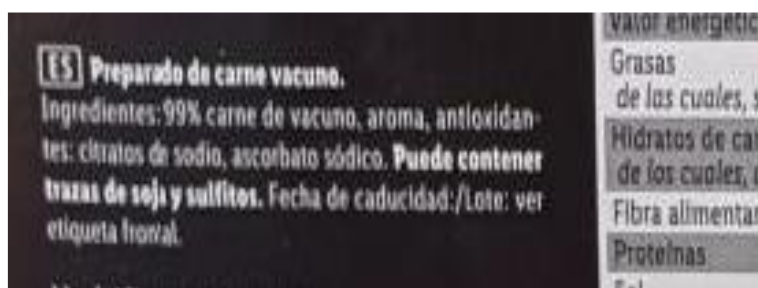


Denominación de venta en parte trasera: PICADA DE VACUNO ECOLÓGICA.
Preparado de carne de vacuno ecológico.

Denominación en el campo visual principal: Picada de vacuno ecológica. 99.97%
carne de vacuno ecológica.



Etiqueta nº 4:



Denominación de venta parte trasera: Preparado de carne vacuno

Denominación en el campo visual principal: Picada vacuno 99% carne.



Tabla resumen de productos encontrados en el mercado			
Producto	Denominación en el campo visual principal	Denominación de venta en parte trasera	Ingredientes
Etiqueta nº1	Picada de vacuno Bovino (letra grande). Preparado de carne (letra pequeña)	Preparado de carne	Carne de vacuno (99%), aroma y antioxidantes (E-301 y E-331)
Etiqueta nº2	Vacuno (letra grande). Carne de identidad (5 estrellas)	Preparado de picada vacuno 99%	99% carne de vacuno, antioxidantes (citrato sódico y ácido ascórbico), fermentos lácticos, pimienta negra, extracto de acerola y sal.
Etiqueta nº3:	PICADA (letra grande) DE VACUNO ECOLÓGICA. 99% (letra grande) carne de vacuno ecológica.	PICADA DE VACUNO ECOLÓGICA. Preparado de carne de vacuno ecológico.	Carne de vacuno ecológica (99.97%) y pimienta negra ecológica.
Etiqueta nº 4:	Picada vacuno 99% carne	Preparado de carne vacuno	99% carne de vacuno, aroma, antioxidantes: citratos de sodio, ascorbato sódico

El denominador común de las etiquetas es el uso de la mención “picada de vacuno” o expresión similar, en productos que responden a la definición de “preparado de carne” por contener otros ingredientes distintos de la carne picada.

Así pues, se considera que la mención “picada de carne” o “picada de vacuno” destacada respecto a la denominación del alimento “preparado de carne” induce a error por hacer alusión a la “carne picada” cuando en realidad es solo un ingrediente del producto comercializado (aunque sea el ingrediente primario).

Además, atendiendo a la legislación aplicable expuesta en el siguiente apartado se deben tener en cuenta las siguientes premisas :

1. La definición de “preparado de carne” recogida en el Reglamento 853/2004 (*) se corresponde con la definición de “derivados cárnicos no sometidos a tratamiento” recogida en el Real Decreto 474/2014 (*).



2. Atendiendo a los diversos ingredientes y/o procesos de elaboración de los “preparados de carne” o “derivados cárnicos no sometidos a tratamiento” se establecen las distintas denominaciones de venta que se recogen en el Real Decreto 474/2014 (*) incluidas las consagradas por el uso o habituales que se recogen en el Anexo II (listado no exhaustivo).
3. Las denominaciones de venta de los “preparados de carne” o “derivados cárnicos no sometidos a tratamiento” que no se incluyan en el Real Decreto 474/2014 (*) serán descriptivas e irán acompañadas de la especie animal de que se trate según las reglas establecidas en el citado real decreto. Tales denominaciones deberán indicarse en el mismo campo visual que la cantidad neta.
4. Los aditivos autorizados en los “preparados de carne” son los que aplican a la categoría de alimentos 8.2 (*Preparado de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004*) definida en la parte D del Anexo II del Reglamento (CE) N.º 1333/2008 (*).

(*) Son referencias legislativas que se completan en el apartado de Legislación aplicable.

LEGISLACION APLICABLE

1.El Reglamento (UE) N.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, expone:

- En el punto 2 del **artículo 2**, relativo a la denominación del alimento:

“2. Asimismo, se entenderá por:”

En la letra k):

*k) «**campo visual**»: todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión;*

En la letra l):

*“l) «**campo visual principal**»: el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria;”*

- En el punto 1, 4 y 5 del **artículo 17**, relativo a la denominación del alimento:



“1. La denominación del alimento será su denominación legal. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.”

“4. La denominación legal del alimento no podrá sustituirse por una marca comercial ni por una denominación de fantasía”.

“5. En el anexo VI se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.”

“ANEXO VI

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN

PARTE A – MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.

PARTE B – REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA «CARNE PICADA»

1. Criterios de composición controlados basándose en una media diaria:

	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne (1)
-carne picada magra	$\leq 7\%$	$\leq 12\%$
-carne picada de vacuno	$\leq 20\%$	$\leq 15\%$
-carne que contiene carne de porcino	$\leq 30\%$	$\leq 18\%$
-carne picada de otras especies	$\leq 25\%$	$\leq 15\%$

(1) La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

- Además de los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) n.º 853/2004, en el etiquetado deberá figurar las expresiones siguientes:
 - «porcentaje de grasa inferior a ...»,
 - «relación colágeno/proteínas de carne inferior a ...».
- Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios establecidos en el punto 1 de la presente parte con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado



1, del Reglamento (CE) n o 853/2004."

- En el punto 1, del **artículo 2** relativo a las definiciones:

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

En la letra f):

*"f) las definiciones de «carne», «carne separada mecánicamente» «**preparados de carne**», «productos de la pesca» y «productos cárnicos» de los puntos 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 y 7.1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (5);"*

- En el punto 1, letra a) del **artículo 7**, relativo a las prácticas informativas leales:

"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;"

- En el punto 1, del **artículo 13** relativo a la presentación de las menciones obligatorias:

"1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

- En el punto 2, letra a) y b) del **artículo 36**, relativo a información alimentaria voluntaria:

2. La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:

a) no inducirá a error al consumidor, según se indica en el artículo 7;

b) no será ambigua ni confusa para los consumidores

2. El **Reglamento (CE) N.º 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 el punto 3, del **artículo 2** relativo a las definiciones:



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

3) las definiciones que se establecen en el anexo I":

"ANEXO I DEFINICIONES

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

1. CARNE

1.13. **"Carne picada"**: la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1 % de sal.

1.15. **«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."

3.El **Real Decreto 474/2014**, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

- En el apartado a), del **artículo 3** relativo a las definiciones:

*"a) **Derivados cárnicos**: Son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales citadas en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento 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 y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.*

*Serán **preparados o productos cárnicos** según lo establecido en la normativa comunitaria de aplicación."*

- En el artículo **10** relativo a la clasificación de los **derivados cárnicos no tratados por el calor**:

"Teniendo en cuenta las diferentes técnicas que pueden ser utilizadas para su elaboración pueden ser:"

"5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento"

- En el artículo 15 relativo a la definición de los **derivados cárnicos no sometidos a tratamiento**:

*"Se entiende por **«derivados cárnicos no sometidos a tratamiento»** aquel que, no perteneciendo a los grupos anteriores, ha sido elaborado con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos".*

- En el **artículo 16** relativo a los ingredientes esenciales de los derivados cárnicos:



“Los derivados cárnicos contenidos en esta norma de calidad deben tener como ingrediente esencial alguno de los siguientes.

- a) Carne.*
- b) Tocino o grasa.*
- c) Sangre o sus componentes o ambos.*
- d) Menudencias.*
- e) Tripas naturales.”*

- En el **artículo 17** relativo a los ingredientes facultativos de los derivados cárnicos y factores de calidad mínima:

“Los derivados cárnicos contenidos en esta norma de calidad podrán tener como ingredientes facultativos alguno de los siguientes.

- a) Especies y condimentos, en dosis de uso limitadas por la buena práctica de fabricación.*
- b) Agua.*
- c) Vinos y licores.*
- d) Grasas y aceites comestibles.*
- e) Harinas, almidones y féculas de origen vegetal expresado en glucosa: máximo 10 %, salvo en el caso de que el ingrediente caracterizante sea rico en estos elementos.*
- f) Proteínas lácteas y proteínas de origen vegetal: máximo 3 %.”*

- En el primer párrafo, punto 1 y 2 del **artículo 19** relativo al etiquetado y denominación de venta:

“El etiquetado de los productos objeto de la presente reglamentación se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.”

“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.”

- En el **artículo 21** relativo a las reglas para la denominación de venta de los derivados cárnico no tratados por calor:



"1. Los productos elaborados con carne de varias especies animales deberán incluir en su denominación de venta la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos. Cuando una de esas especies sea caracterizante (salvo porcino) y represente más del 80 % de las carnes del producto se podrá incluir en la denominación de venta, únicamente la indicación de dicha especie. En la lista de ingredientes figurarán, en orden decreciente de peso, todas las carnes utilizadas especificando la especie animal."

4.El Reglamento (CE) **N.º 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

- En el artículo 4 sobre el uso de aditivos:

"1. Solo los aditivos alimentarios que estén incluidos en la lista comunitaria del anexo II podrán comercializarse como tales y utilizarse en alimentos, en las condiciones de utilización que en él se especifican."

ANEXO II

Lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y condiciones de utilización

2. Disposiciones generales sobre los aditivos alimentarios que figuran en la lista y condiciones de utilización
 2. Los aditivos solo podrán utilizarse en alimentos y en las condiciones establecidas en la parte E del presente anexo.
 - 3.Los alimentos figuran en la parte E del presente anexo desglosados en las categorías que establece la parte D, mientras que los aditivos se agrupan con arreglo a las definiciones establecidas en la parte C.

PARTE D

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

08	Carne
08.2	Preparado de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004



ACUERDO DE LA MESA

1. En el caso de que el “preparado de carne” (derivado cárnico no sometido a tratamiento) solo contenga como ingrediente esencial “carne picada” y como ingredientes facultativos “especias y condimentos, en dosis de uso limitadas por la buena práctica de fabricación”, además de los aditivos autorizados, se admite la denominación descriptiva de “preparado de carne picada”, seguida de la especie animal o especies animales correspondientes siguiendo las reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor establecidos en la normativa nacional vigente que aplica a los derivados cárnicos.

La condición necesaria para admitir la inclusión de “carne picada” en la denominación del producto es que este ingrediente esencial “carne picada” deberá responder a la definición del Reglamento 853/2004 y a los criterios de composición establecidos en el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria. En caso contrario no se podrá hacer uso de esta mención.

2. En los casos en que además de la carne picada como ingrediente esencial se utilicen otros ingredientes esenciales y/u otros ingredientes facultativos-distintos de los aditivos-definidos todos ellos en el Real Decreto 474/2014, no se permitirá la utilización de la mención “carne picada” formando parte de la denominación de venta del preparado de carne.
3. No se admite en el etiquetado de productos que respondan a la definición de “preparado de carne” o “derivado cárnico no tratados por calor sin tratamiento”, la mención “picada de vacuno”- ni como mención facultativa, ni como denominación de fantasía- por inducir a error al consumidor respecto a la naturaleza del producto pues puede confundirse con el producto de “carne picada” definido en el Reglamento 853/2004.