



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Unidad 4
Información al
Consumidor



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA CARNE Y LOS DERIVADOS CÁRNICOS, ENVASADOS Y SIN ENVASAR EN EL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE

Índice

- 1. Etiquetado en el comercio minorista de la carne**
- 2. Definiciones**
- 3. El Reglamento (UE) 1169/2011**
- 4. Requisitos en cuanto a la información alimentaria y registros en los establecimientos detallistas de venta de carne**

Preguntas frecuentes:

- ¿Cómo debo conservar la información?
- ¿Cómo debo transmitirla?
- ¿Cómo se informa al consumidor sobre los productos sin envasar y envasados elaborados por la propia empresa?
- ¿Qué es el etiquetado adicional o facultativo?

5. Lengua de la Información obligatoria



1.1. Etiquetado en el comercio minorista de la carne

Los establecimientos como carnicerías, carnicerías-charcuterías y carnicerías-salchicherías, son considerados establecimientos de comercio minorista (Real Decreto 1376/2003), por lo que la información que se debe presentar al consumidor en los productos envasados para su venta inmediata, los productos sin envasar o los envasados a petición del comprador, queda regulada por el **Real Decreto 126/2015**.

La carne y los derivados cárnicos que se elaboran en los establecimientos minoristas del sector cárnico se presenten o no envasados para la venta al consumidor, deberán llevar las indicaciones obligatorias establecidas en el Reglamento (UE) 1169/2011, Real decreto 126/2015 así como las obligaciones específicas para cada tipo de carne, establecidas en su normativa de aplicación.



Los alimentos elaborados por otras empresas y puestos a la venta en los establecimientos minoristas del sector cárnico deberán, así mismo, cumplir con la normativa sobre información alimentaria que les sea de aplicación.

2. Definiciones

Información Alimentaria:

es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

Alimento envasado:

cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra, el envase, al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase. La definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata



Etiqueta:

Los letreros, marcas comerciales o de fabrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, gravados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que lo acompañen.

Lote:

Conjunto de unidades de venta de un producto alimentario, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas



4. Requisitos en cuanto a la información alimentaria y registros en los establecimientos detallistas de venta de carne:

4.1 ¿Cómo debo conservar la información?

Se debe conservar la información alimentaria obligatoria, de forma que sea posible, en cualquier momento, una correcta identificación de los alimentos sin envasar y de los vendidos de manera fraccionada.

Se mantendrá a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten, la información alimentaria obligatoria; al menos, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.

4.2 ¿Cómo debo transmitirla?

La información ha de presentarse sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo y podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.



3. El Reglamento (UE) 1169/2011 establece lo siguiente:

La información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible en todo caso, pero su colocación efectiva dependerá del tipo de presentación del producto.

La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

El concepto de información alimentaria no se limita a la que es proporcionada mediante etiquetas o carteles, e incluye la publicidad y la presentación, especialmente el aspecto del alimento y su envase.

La información que se suministra **no debe inducir a error**, en particular:

- 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.
- Al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee.
- Al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes.
- Al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.



Es obligatorio transmitir la información sobre las sustancias y productos que causan alergias o intolerancias.



En **régimen de autoservicio**, la indicación de la denominación de venta para los productos que son envasados en envases que permitan ver el producto a simple vista, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.



- Cuando las indicaciones figuren sobre el envase o en una etiqueta adherida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra y condiciones, indicados en el Reglamento (UE) 1169/2011.
- Si el empresario vende sus productos a colectividades (restauradores), debe garantizar que la información relativa a los alimentos no envasados sea recibida por estos, para que pueda facilitarse al consumidor final.

ESQUEMA DEL ETIQUETADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

ETIQUETADO DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

PRODUCTOS ELABORADOS POR LA PROPIA EMPRESA

PRODUCTOS ELABORADOS POR OTRAS EMPRESAS



SIN ENVASAR

ENVASADOS

SIN ENVASAR

ENVASADOS

ENVASADOS POR EL MINORISTA

4.3. ¿Cómo se informa al consumidor sobre los productos sin envasar y envasados elaborados por la propia empresa?

4.3.1. PRODUCTOS SIN ENVASAR

Información alimentaria obligatoria para los productos en el comercio al por menor de productos cárnicos sin envasar deberán tener un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:

1. La denominación del alimento, acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales que procedan (ejemplo: congelado) y especies de las que procede la carne.
En los derivados cárnicos, denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes.
2. Lista de ingredientes
3. Las menciones de ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias, con referencia clara a la sustancia de que se trate. Las sustancias serán las incluidas en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.
4. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, que figure en el alimento o que se asocie con él, que se destaque en el etiquetado o esencial para definir el alimento.
5. Fecha de elaboración o lote
6. Fecha de caducidad o consumo preferente
7. Origen de la carne (ovino, porcino, caprino y aves de corral) y trazabilidad en la carne de vacuno.
8. Cartel de marca sanitaria (marca de identificación)

**“ELABORACIÓ PRÒPIA”
Nº REGISTRE AUTONÒMIC
“VENDA DIRECTA AL CONSUMIDOR”**

4.3.2. PRODUCTOS ENVASADOS

En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria que se indica a continuación, debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo:

1. La denominación del alimento, acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales que procedan y especies de las que procede la carne. En los derivados cárnicos, denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes.
2. Lista de ingredientes
3. Las menciones de ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias, con referencia clara a la sustancia de que se trate. Las sustancias serán las incluidas en el anexo II del Reglamento(UE)1169/2011.
4. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes, que figure en el alimento o que se asocie con él, que se destaque en el etiquetado o esencial para definir el alimento y cantidades neta.
5. Fecha de elaboración o lote.
6. Fechas de caducidad o de consumo preferente
7. El país de origen o procedencia de las carnes de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
8. Etiquetado de trazabilidad de carne de vacuno (Si existen a la venta carnes con diferentes orígenes, deberá en todo momento poder identificar la trazabilidad de cada pieza de carne).
9. Condiciones de conservación y preparación
10. La identificación de la empresa alimentaria
11. Marca sanitaria(marca de identificación).

"ELABORACIÓ PRÒPIA"
Nº REGISTRE AUTONÒMIC
**"VENDA DIRECTA AL
CONSUMIDOR"**

No será obligatorio incluir la información nutricional del alimento en los establecimientos minoristas, aunque si deciden hacerlo, deberá ser siguiendo lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011.



Los envases destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves o solípedos, o los preparados de carne en los cuales haya carne separada mecánicamente (CSM) deben llevar un rótulo en el que se indique:

"cocinarse antes de su consumo"

No se considerará envasado, la envoltura o envasado de los productos a petición del comprador en el momento de venta del producto.



4.4. ¿Cómo se informa al consumidor sobre los productos sin envasar y envasados elaborados por otras empresas?

4.4.1. PRODUCTOS SIN ENVASAR (fiambres, jamón cocido y embutidos loncheados)

Se expondrá mediante etiquetas o carteles informativos sobre el producto o próximo a él.

1. La denominación comercial
2. Canal de procedencia o denominación comercial de la pieza de que se trate
3. Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que puedan causar alergias o intolerancias

Toda la información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 para el tipo de alimento, debe ser transmitida por el fabricante al comercio minorista, para que éste pueda transmitirla al consumidor final, si éste lo solicita.

Para permitir en cualquier momento la correcta identificación de los alimentos sin envasar y los vendidos de manera fraccionada, se conservará la etiqueta de cada producto hasta que se suponga razonablemente que han sido consumidos. Para que este a disposición de los órganos de control o de los consumidores que lo soliciten.

4.4.2. PRODUCTOS ENVASADOS

El operador económico que pone a la venta los productos alimenticios, debe verificar que la información de dichos productos es la adecuada.

Los alimentos envasados deben cumplir lo especificado en el Reglamento (UE) 1169/2011 para cada tipo de alimentos.

No está permitido modificar los datos de la etiqueta original, quedando prohibida también su eliminación o sustitución con intención de simular la elaboración por el propio minorista o eliminación de las fechas de caducidad o consumo preferente establecidas por el elaborador.



4.4.3. Productos envasados por el minorista para su venta inmediata en el establecimiento

El elaborador del producto deberá aportar al minorista toda la información necesaria para que sea transmitida al consumidor final.

Se tendrá especial cuidado con la **trazabilidad interna** de estos productos, en las condiciones en las que se realizará el nuevo envasado, además de modificar la marca de identificación del producto, si se le va a realizar una transformación como el loncheado, troceado etc...

La etiqueta debe incluir, sin perjuicio de los demás requisitos que establezcan las disposiciones específicas correspondientes para cada alimento en particular, las indicaciones previstas en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, excepto la **información nutricional**.

En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al **envasador** de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.



5. La lengua de la información obligatoria

-¿ En qué lengua debe estar el etiquetado de los todos los productos puestos a la venta en el comercio minorista de la carne?

Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria se expresarán, al menos, en castellano.

Ello no será de aplicación para los productos tradicionales elaborados y distribuidos en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia, excepto la mención de los productos que causen alergias o intolerancias.



6. ¿Qué es el etiquetado adicional o facultativo?

Se entenderá por indicación adicional cualquier otra información, distinta de las menciones obligatorias que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables y deben ser aprobadas mediante pliego de condiciones por el organismo competente.

