



En este Organismo se ha recibido una consulta de la Dirección General de Consumo de la Junta de Extremadura acerca de la correcta denominación de un producto de pimiento triturado: “Escamas de pimentón ahumado”, que se comercializa en envases con un molinillo y se utiliza como condimento para comidas preparadas, planteando la posible inducción a error al consumidor sobre las características del producto y la conveniencia de utilizar como denominación de venta “Escamas de pimiento seco ahumado”.

En relación con este asunto, una vez consultada la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se informa lo siguiente:

Primero: El Real Decreto 2242/1984, de 28 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, define en el artículo 5.10 el Pimentón como “Producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento “*Capsicum annum*”, Linneo o “*Capsicum longum*”, D. C., o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agridulce y picante.”

Segundo: El Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en el artículo 17 “Denominación del alimento” establece:

“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.”

Por otra parte, en el artículo 7 “Prácticas informativas leales” dispone:

“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;”

Tercero: El Artículo 2. Definiciones del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, diferencia entre los términos triturado y molido: “n) productos sin transformar: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado;”



Cuarto: Ejemplos similares a este producto que pueden encontrarse habitualmente a disposición del consumidor en el mercado como Condimento es la ñora o pimiento choricero, pimiento seco de aspecto triturado, en cuyo caso la denominación de venta es pimiento.

Quinto: En base a lo anterior se concluye que la denominación de venta “Escamas de pimentón ahumado” de un producto de pimiento seco triturado podría inducir a error al consumidor sobre las características del alimento, en concreto en sus cualidades y modo de obtención, por lo que la denominación de venta adecuada sería la descriptiva del alimento: “Escamas de pimiento seco ahumado”.

Madrid, 19 de noviembre de 2019