

## CAMPAÑAS NACIONALES

**AÑO: 2018**

**OBJETIVO:** Verificar el cumplimiento de la normativa vigente

**DENOMINACIÓN:** Preparados de carne picada, burger meat y carne picada: etiquetado y determinación de presencia de carne equina.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
<b>CC.AA Participantes</b>	Castilla-La Mancha Madrid La Rioja Murcia	Castilla-La Mancha Madrid La Rioja Murcia	Castilla-La Mancha Madrid La Rioja Murcia	Castilla la Mancha Madrid La Rioja Murcia
<b>Nº Productos a controlar</b>	<b>60</b>	<b>78</b>	<b>40</b>	<b>45</b>
<b>Aspectos del Control</b>	Información obligatoria.	Información obligatoria.		

### ACTUACIONES INSPECTORAS:

### RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACION NUTRICIONAL OBLIGATORIA.

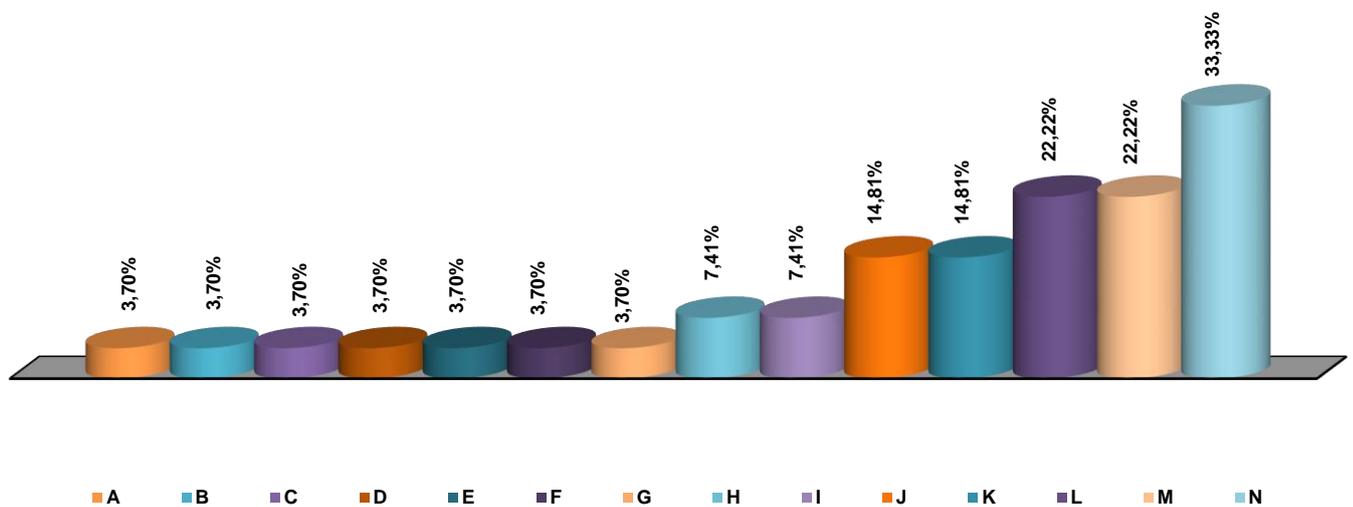
<b>Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:</b>	<b>78</b>	
<b>Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:</b>	<b>51</b>	<b>65,38</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:</b>	<b>27</b>	<b>34,62</b>



### RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el control de la **información obligatoria del etiquetado en los preparados de carne picada, burger meat y carne picada**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 3,70% y el 33,33%, calculadas estas cifras sobre el total de productos en los que se ha detectado alguna irregularidad (27).

Las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia, se reflejan en el diagrama siguiente:



- A. Productos con irregularidades por no figurar la lista de ingredientes.
- B. Productos con irregularidades por no figurar las condiciones de conservación y/o utilización.
- C. Productos con irregularidades por no figurar en el mismo campo visual, la denominación y cantidad neta.
- D. Si el producto se denomina carne picada, productos con irregularidades por no cumplir con la obligación de no incluir, en la lista de ingredientes, aditivos.

- E. Productos con irregularidades por no figurar, si procede, la presencia de alérgenos concretos mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes.
- F. Productos con irregularidades por no figurar las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- G. Productos con irregularidades por no indicarse, cuando procede, el Precio por Unidad de Medida.
- H. Productos con irregularidades por no cumplir la información alimentaria con el requisito de no inducir a error al consumidor.
- I. Productos con la denominación salchicha (embutido elaborado a base de carne picada con forma alargada y cilíndrica) con irregularidades por no cumplir con la obligación de no incluir, en la lista de ingredientes, sulfitos-E-220 al E-228.
- J. Productos con irregularidades por no anunciar el establecimiento que dispone de Hojas de Reclamaciones.
- K. Productos con irregularidades por no disponer el establecimiento de Hojas de Reclamaciones.
- L. Productos con irregularidades por no figurar el nombre o razón social.
- M. Productos con irregularidades por no figurar el domicilio completo.
- N. Productos con la denominación "burguer meat" con irregularidades por no cumplir con la obligación de declarar, en la lista de ingredientes, un contenido mínimo de cereal o de hortalizas o de ambos del 4%.

## **CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS**

<b>Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:</b>	<b>45</b>	
<b>Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:</b>	<b>38</b>	<b>84,46</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:</b>	<b>2</b>	<b>4,44</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS SIN DICTAMEN Y %:</b>	<b>4</b>	<b>8,88</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS NULOS Y %:</b>	<b>1</b>	<b>2,22</b>

## RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

En el siguiente cuadro se recogen las determinaciones analíticas realizadas y las que han resultado no conformes.

Determinaciones	Realizadas	No conformes	
	Número	Número	%
Denominación del alimento	40	2	5,0
Lista de ingredientes	40		
Indicación del lote de fabricación o envasado	40		
Identificación molecular de la especie	40		

Se reciben 45 muestras motivo de la campaña nacional de preparados de carne picada, burger meat y carne picada: etiquetado y determinación de presencia de carne equina. (Posible incluir además de estos productos los platos preparados elaborados con carne picada... frescos y congelados), para valorar la información y la identificación molecular de la especie según la normativa y la legislación vigentes.

Se ha de indicar que 4 de las muestras se dictaminaron como "sin dictamen" y 1 como "nula" a petición de la Comunidad Autónoma que tomó dichas muestras.

A continuación, se resumen las no conformidades detectadas en la presente campaña.

- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento (UE) N° 1169/2011, artículo 7.1.a) por inducir a error al consumidor sobre la naturaleza, identidad y composición del producto, ya que como denominación de venta figura "BURGER MEAT TERNERA" y el primer ingrediente que figura en la lista de ingredientes del producto es magro de cerdo, seguido de carne de ternera (38%).
- 1 de las muestras analizadas incumple el Reglamento 1169/20011, artículo 7, apartado a) al inducir error al consumidor sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, ya que el primer ingrediente que figura en la lista de ingredientes del producto es magro de cerdo (45 %) seguido de magro de ternera (45%), no apareciendo en ningún caso el ingrediente carne de buey, ya que etiquetan el producto con la denominación de venta "BURGER MEAT DE BUEY".

## **RECOMENDACIONES:**

### **AL CONSUMIDOR:**

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado de los preparados de carne picada, burger meat y carne picada, con el fin de poder optar por la adquisición de los mismos en aquellos establecimientos que le garanticen una información correcta y completa sobre el alimento.

### **AL SECTOR:**

Es necesario que el sector implicado en la comercialización de preparados de carne picada, burger meat y carne picada, tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de observar un estricto cumplimiento de los requisitos existentes. Asimismo, desde su responsabilidad como profesional, están obligados a realizar unas prácticas correctas facilitando al consumidor productos adecuadamente etiquetados, como medio para garantizar una información apropiada.

**Nota: Información elaborada en el seno de la Comisión de Cooperación de Consumo**