

## CÓMO LEER UNA ETIQUETA DE CARNE Y DERIVADOS

- Leer no es lo mismo que comprender. Y esto es algo que suele ocurrir con el etiquetado de los alimentos. Por eso, los profesionales que conforman el comercio especializado de la carne han elaborado este pequeño listado de pautas y consejos para ayudar al consumidor a interpretar fácilmente una etiqueta de carne fresca y derivados durante todo el año, y también en Navidad.

Madrid. 29.12.2020. Durante las fiestas, las compras se incrementan, así como las prisas, intentando todos nosotros evitar tiempos innecesarios en los establecimientos. Pero es importante detenerse un mínimo en leer las etiquetas de los alimentos que vamos a adquirir, así como en su comprensión, durante todo el año, y también en Navidad. Tenemos que saber qué compramos y qué vamos a comer y para ello nada mejor que saber interpretar una etiqueta, porque solo así entenderemos las características y propiedades de los productos y alimentos que nos llevamos a casa.

La normativa y la interpretación en el etiquetado de alimentos es muy amplia, pero con las pautas que ofrece a continuación Carnimad y los profesionales del comercio especializado de la carne, podremos aclarar aquellos puntos en los que el consumidor suele tener mayor confusión. ¡Atentos!

### 1. LO PRIMERO QUE HAY QUE CONOCER ES CUÁNDO ES OBLIGATORIO QUE LOS PRODUCTOS ESTÉN ETIQUETADOS.

En ningún caso será obligatorio que vaya etiquetado el producto que el carnicero, charcutero, pollero o casquero envase a petición del cliente. Sin embargo, tendrá que ir siempre etiquetado cuando se encuentre envasado en el momento previo a la venta.

### 2. EL SEGUNDO ASPECTO A TENER EN CUENTA ES SABER CUÁL ES LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA QUE TIENE QUE FIGURAR EN UN ALIMENTO ENVASADO, Y QUÉ SIGNIFICA.

Salvo alguna particularidad que puede existir dependiendo de las modalidades de venta, la información obligatoria que debe contener es:

Razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria: indica el nombre de la empresa responsable de la comercialización del producto o del fabricante. Por ejemplo, si se compran productos envasados por el fabricante, estos no tienen que incluir los datos del punto de venta.

Nº de Registro autonómico o RGSEAA en su caso: esta información significa que el operador ha comunicado su actividad/existencia y el lugar, a la autoridad sanitaria competente.

Denominación del producto: hace referencia al producto en sí mismo, y a sus cualidades. Por ejemplo, si un filete está denominado como ternera, esto significa que, en el momento del sacrificio, el animal

tenía más de 8 meses de edad y menos de 12. En el caso del ajo, la edad aumentaría, estando comprendida entre más de 12 meses y hasta 24.

El listado de ingredientes: irá siempre precedido de la palabra "Ingredientes" y destacando en su caso aquellos que sean o contengan un alérgeno, con tipografía diferente. Esta información es muy importante porque a través de la lista de ingredientes podremos distinguir la calidad nutricional de un producto por su ingrediente principal o por el reclamo que hacen del mismo. Esto es, si yo denomino un alimento como Hamburguesa de setas, las setas tienen que estar presentes entre la lista de ingredientes.

Origen/ lugar de procedencia: se indicará solo en ciertos alimentos, como en nuestro caso. la carne fresca. En el caso del vacuno, deberán aparecer todos los datos relativos a la trazabilidad –dónde nació, se crió, se cebó y dónde fue sacrificado y despiezado (nº de registro)–, además de datos como el número de crotal. Sin embargo, para porcino, ovino, caprino y aves de corral solo es necesario incluir el origen, por ejemplo, Origen: España.

Lote: este dato se corresponde con la trazabilidad del producto y aunque no tiene por qué aportar información directa al consumidor, es muy relevante a la hora de suministrar información completa del producto en caso de que se produjese alguna irregularidad durante su comercialización.

Fecha de caducidad o de consumo preferente: la fecha de caducidad corresponde a alimentos altamente perecederos, como la carne fresca. Pasada esta fecha no se puede garantizar que el alimento sea microbiológicamente seguro. En el caso de la fecha de consumo preferente, esta indica, que si el alimento mantiene sus características organolépticas podrá consumirse pasado unos días dicha fecha, como es el caso del jamón curado.

Importe kilo o importe unidad.

Conservación y modo de empleo, en caso necesario. Por ejemplo, conservar entre 0º-4ºC o "Cocinar completamente antes de su consumo".

Cantidad neta (litros, centilitros, mililitros, gramos o kilogramos).

Información nutricional: solamente obligatoria en productos procedentes de industrias, no así en el comercio especializado minorista.

### 3. Y POR ÚLTIMO ¿CÓMO SE DEBE INTERPRETAR EL LISTADO DE INGREDIENTES?

Los ingredientes siempre deben ir colocados en orden decreciente, según el peso que ocupan en el total del alimento. Esto quiere decir que el primer ingrediente que aparezca será el que se encuentra en mayor cantidad en el producto.

El porcentaje de los ingredientes solo es obligatorio indicarlo en aquellos que caracterizan al producto, no siendo obligatorio que aparezcan estos en todos los componentes del alimento. Por ejemplo, en un cachopo de jamón y queso, deben indicarse los porcentajes de carne,

jamón y queso, que son los 3 ingredientes que caracterizan a este producto. Sin embargo, no será obligatorio indicar el porcentaje de pan rallado, del huevo líquido pasteurizado o del encolante.

Los alérgenos deben aparecer destacados mediante el tipo de letra con respecto al resto de ingredientes dentro del propio listado (pueden presentarse en mayúsculas, en negrita, subrayados, etc.).

Los aditivos, para entenderlos dentro del listado de ingredientes, debemos saber que siempre irán precedidos de la función que cumplen en el alimento (antioxidantes, colorantes, conservadores, etc.) y solo posteriormente se nombrará el aditivo o aditivos concretos.

Hay dos maneras de nombrarlos, o bien con su nombre o bien con la nomenclatura "E-" que lo representa. Por ejemplo, puede aparecer "antioxidante (E-301)" o "antioxidante (ascorbato de sodio)" y en ambos casos estará bien expresado.

Debemos tener en cuenta que cuando un aditivo está autorizado para un determinado producto es porque está justificado su uso.

Con estas sencillas pautas, el consumidor estará listo para entender una etiqueta de carne y derivados, pero si aún le quedan dudas, le animamos a preguntar a su profesional de confianza. Su carnicero, charcutero, pollero o casquero estará encantado de resolver sus consultas y ayudarle a elegir siempre las mejores piezas y carnes para sus recetas, sea cual sea la ocasión o la época del año.

Felices Fiestas de parte del comercio especializado de la carne y de sus profesionales.