



ETIQUETADO PECHUGAS DE POLLO MARINADAS. DENOMINACIÓN DE VENTA.

Aprobado en Comisión institucional de 12 de junio de 2024.

ANTECEDENTES:

Se recibió en la AESAN una consulta de una CCAA sobre la denominación de unas pechugas de pollo marinadas. Al no tratarse de una cuestión de seguridad alimentaria sino de protección de otro tipo de intereses de los consumidores, se procedió a consultar a la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Dirección General de Consumo y a la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al tratarse de las Unidades competentes en esa materia.

CRITERIO:

En resumen, el criterio que nos han trasladado ambas Unidades, y que comparten también las autoridades competentes de las CCAA en materia de consumo y de agricultura, es el siguiente:

La denominación del producto debería ser "Preparado de carne a base de pechuga de pollo", puesto que se trata de un derivado cárnico elaborado con una pieza de carne identificable anatómicamente (conforme al artículo 13.2 del Real Decreto 474/2014), la pechuga, y puesto que, además, en el listado de ingredientes figura que está compuesto por un 95 % de pechuga de pollo.

La denominación de venta debería ser la misma en ambas etiquetas, esto es, en la que figura en la parte frontal y trasera del producto, de forma que describa correctamente la forma de presentación y que es un derivado cárnico (preparado de carne) marinado.

El término "marinado" debe figurar en el mismo tamaño de letra que el resto de la denominación del alimento. Utilizar un tamaño de letra menor para el término "marinado" podría pretender minimizar el efecto de este tratamiento, lo cual puede inducir a error y/o confusión al consumidor, incumplándose el artículo 7 del Reglamento (UE) 1169/2011. Asimismo, la denominación del alimento está constituida por todas las menciones obligatorias que la integran, las cuales deben figurar con la misma tipología y tamaño de letra en su conjunto para evitar inducir a error al consumidor e informarle adecuadamente para que pueda elegir con conocimiento de causa.

En cuanto a expresiones del tipo "muy jugoso/a" que figuran en la etiqueta del producto con un tamaño de letra mayor y colores destacados, se considera que se pretende resaltar especialmente la jugosidad del producto y, en menor medida, la técnica utilizada para conseguir una mayor jugosidad. Del mismo modo, se puede inducir a error al consumidor, puesto que la pechuga de pollo es precisamente la parte cárnica del mismo con menos agua, más seca y con menor jugosidad. Además, se atribuye una característica especial a los alimentos cuando, en la práctica, todos los productos marinados a los que se añade agua poseen esa misma característica. Por lo que, la expresión "muy jugoso" no debería figurar en el etiquetado de este tipo de productos.

Una denominación de venta como "pechuga entera marinada" o "pechuga de pollo marinada muy jugosa" supondría una práctica informativa desleal por inducir a error al consumidor, incumpliendo el artículo 7 del Reglamento (UE) 1169/2011, porque induce a pensar que el producto es pechuga de pollo sin aditivos, condimentos y otros productos alimenticios.



BASE LEGAL:

- Reglamento (CE) nº 543/2008 de la Comisión, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.
- Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.
- Reglamento (CE) nº 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.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.