



Marta Quintana Medina
Advocada especialitzada
en dret alimentari

LA DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE ALIMENTARI: BURGUER MEAT VERSUS HAMBURGUESA

La denominació dels productes alimentaris és el nom de l'aliment que estem posant al mercat com a empresa alimentària. I no. **NO ES POT POSAR QUALESVOL NOM** per complir amb la normativa i donar una correcta informació als consumidors.

Realment és tant important la denominació del producte? A què ens referim? Ens pot portar mal de caps no fixar-nos-hi?

Els errors en la denominació suposen una de les infraccions més sancionades en les inspeccions del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

El Reglament (UE)1169/2011 d'informació alimentària facilitada al consumidor té com a objecte establir la base per a garantir un alt nivell de protecció als consumidors en relació amb la **INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA**, considerant les diferències en la percepció dels consumidors i les seves necessitats d'informació.

I és en aquest sentit que un dels aspectes que regula i que fixa com a obligatoris en l'etiquetatge és **COM S'HA D'EXPRESSAR LA DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE (NOM)** per a que el consumidor conegui clarament i de forma senzilla i ràpida **QUÈ** està comprant.

Segons el Reglament, la denominació de l'aliment serà la seva denominació jurídica. Si no existeix cap denominació jurídica, serà la denominació habitual, o, en cas de que aquesta no existeixi o no se'n faci ús, es facilitarà una denominació descriptiva de l'aliment.

És important fer un anàlisi previ a l'etiquetatge sobre si existeix Norma de Qualitat que regula els productes perquè habitualment en aquestes Normes s'estableixen les denominacions dels productes que són d'obligat compliment. Veure si a la normativa general d'aplicació s'especifiquen Definicions dels productes també ens pot ajudar.

Utilitzant informació publicada pel mateix Departament d'Agricultura, farem un resum amb exemples d'aquesta temàtica. Així, la denominació de l'aliment:

- **NO** pot ser enganyosa perquè no es correspon al producte si no a un més valoritzat. No es pot posar «pernil cuit» si és un fiambre o «Pernil cuit Extra» si no compleix els paràmetres d'Extra segons el que especifica la Norma de Qualitat de derivats carnis.
- **NO** pot ser enganyosa i causar confusió quant al tipus de producte o origen d'aquest. «Burger meat de vedella» quan es tracta d'un producte contenint carn de vedella i porc, «paté de roquefort» quan el producte conté formatge blau.
- **NO** pot confondre al consumidor donant a entendre que té unes característiques particulars quan tots els productes d'aquestes característiques les tenen: «natural», «casolà», «procés artesanal»
- **NO** correspon a cap denominació legal, ni habitual ni descriptiva de l'aliment.
- Denominació de fantasia. «York» enlloc de «Carn freda de magre de porc»
- Ús de dues denominacions d'aliment que no són compatibles entre si perquè presenten requisits d'elaboració diferents: «hamburguesa» i «burger meat»
- S'omet l'estat físic de l'aliment en la denominació quan pot induir a error. « No identificar **DESCONGELAT**» en un producte carni curat que ha estat congelat prèviament i s'ha descongelat.

- Indicació de categories comercials en derivats carnis tractats per la calor on no ho preveu la norma de qualitat, Indicació «extra» en carn freda de magre de porc».
- Indicació de la menció «fumat» quan no s'ha efectuat el procés de fumat del producte i únicament s'ha emprat aroma de fum.
- Ús indegut de la denominació de «vedella» (boví entre 8 i 12 mesos) quan la carn és d'«anell» (bovins entre 12 i 24 mesos).

Com a exemple de DENOMINACIÓ JURÍDICA expliquem el cas de l'HAMBURGUESA i la BURGUER MEAT. Quan podem posar una o l'altra denominació?

En aquest supòsit ens trobem que existeix una DENOMINACIÓ JURÍDICA per a cada producte alimentari, per tant, ens atindrem al que especifica la legislació en aquest sentit. Fem un resum aclaridor:

HAMBURGUESA (Real Decret 474/2014): producte elaborat amb carn picada amb adició de sal, espècies, condiments o altres productes alimentaris.

BURGUER MEAT (Real Decret 474/2014): producte fresc, elaborat a partir de carn picada i altres ingredients, inclosos els ADDITIUS, amb un contingut mínim de cereal o d'hortalisses, o d'ambdós *amb un contingut mínim del 4 %*.

La diferència més gran entre els 2 productes és que a l'HAMBURGUESA NO SE LI PODEN AFEGIR ADDITIUS, mentre la BURGUER MEAT admet els additius relacionats al Reglament (CE) N° 1333/2008, entre ells: E-120, E-129, E-150 a-d, E-220-228 i/o E-338-452.

ATENCIÓ!!: NO ESTÀ PERMÈS FICAR BURGUER MEAT (HAMBURGUESA) És una infracció sancionable.