

Estudio de mercado de los productos cárnicos comercializados en la Comunidad de Madrid



**ESTUDIO DE MERCADO DE LOS PRODUCTOS
CÁRNICOS COMERCIALIZADOS EN LA
COMUNIDAD DE MADRID**

Septiembre 2012

Edita:

Dirección General de Ordenación e Inspección
Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

Autores:

Rocío Bardón Iglesias
María Cruz Pérez
Fernando Fúster Lorán
José Vicente Gómez Mateo
Eloy Marino Hernando
Miguel Angel Ribes Ripoll

Apoyo administrativo:

Isabel de Miguel González

Colaboraciones:

Elaborado con la colaboración de ARUM S.L.

Coordinación Edición:

Dirección General de Ordenación e Inspección

Edición: Primera, septiembre 2012



ESTUDIO DE MERCADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMERCIALIZADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
I. OBJETIVOS	5
1.1. Objetivo general	6
1.2. Objetivos específicos	6
II. METODOLOGÍA	7
2.1. Investigación con observación directa en puntos de venta.....	9
2.2. Registro y valoración del etiquetado y publicidad de los productos	9
2.3. Registro de fichas-producto.....	9
III. RESULTADOS	11
3.1. El sector de los productos cárnicos	13
3.1.1. Número de industrias.....	13
3.1.2. Empleo.....	13
3.1.3. Facturación	13
3.1.4. Producción.....	14
3.2. Consumo y gasto de los productos cárnicos	14
3.3. Estructura de la distribución	17
3.4. Diversidad de productos en los lineales de venta.....	17
3.5. Marcas y formatos.....	17
3.6. Calidad alimentaria.....	20
3.6.1. Etiquetado y publicidad.....	20
3.6.2. Etiquetado nutricional	22
3.6.3. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.....	23
IV. RESUMEN Y CONCLUSIONES	25
4.1. Sector	27
4.2. Investigación del mercado.....	27
4.3. Etiquetado y publicidad de los productos cárnicos	28
V. ANEXO I. Tipos de productos cárnicos	29
VI. ANEXO II. Fichas-producto	37



INTRODUCCIÓN

I. OBJETIVOS

INTRODUCCIÓN

En los últimos años se ha producido un aumento tanto en el consumo de los productos cárnicos como de sus diferentes variedades y nuevas tipologías que actualmente se encuentran en el mercado. Esta variedad de productos, junto con un incremento de la información presente en su etiquetado y publicidad, hace necesaria una revisión de este sector y de sus productos con mayor profundidad. Con este mayor conocimiento podremos contribuir a mejorar los mecanismos de control e inspección de este sector, así como a realizar acciones dirigidas a informar al consumidor para que pueda realizar una elección más responsable.

1. OBJETIVOS

1.1. Objetivo general

Adquirir un mayor conocimiento del sector de los productos cárnicos en la Comunidad de Madrid, su evolución, tendencias, nuevos productos y posibles factores inductores del fraude.

1.2. Objetivos específicos

- Hacer una breve descripción del sector de la industria cárnica en nuestra región, incluyendo datos de consumo, gasto y distribución.
- Conocer la variedad de tipos de productos cárnicos que se comercializan en nuestra Comunidad, realizando un registro, clasificación y diferenciación de los mismos.

Por su problemática y peso específico en el sector, se excluye del presente trabajo el subsector del jamón curado en sus diferentes presentaciones, ya que podría llegar a distorsionar los resultados del estudio acaparando gran parte del protagonismo del sector de los elaborados cárnicos en detrimento del resto. Además, en el año 2006 ya fue objeto de un estudio exclusivo dentro del sector cárnico (Documento Técnico de Salud Pública nº 97).

- Estudio del etiquetado y publicidad en estos productos como posibles factores potencialmente inductores al fraude.



II. METODOLOGÍA

2. METODOLOGÍA

Además de la consulta de datos del sector en diferentes fuentes de información, con el fin de dar una visión global del mismo en la Comunidad de Madrid, el estudio de mercado propiamente dicho se ha dividido en tres fases:

- Investigación con observación directa en puntos de venta.
- Registro y valoración del etiquetado y publicidad de los productos.
- Registro de fichas-producto.

2.1. Investigación con observación directa en puntos de venta

Como si se tratara de un consumidor anónimo, se han visitado un total de 18 establecimientos de venta de alimentos: 5 grandes superficies, 2 establecimientos de los denominados de descuento, 4 cadenas de supermercados, 2 de 24 horas, 2 gourmet y 3 de productos ecológicos.

En todos ellos se han realizado 2 oleadas, efectuadas en períodos sucesivos (junio y septiembre de 2010) y por personas distintas. En las grandes superficies y en un gran establecimiento de descuento se ha realizado una tercera oleada para analizar el número de referencias con marcas del fabricante (MF) y con marcas de la distribución (MDD).

En total se han efectuado 42 visitas u observaciones directas en puntos de venta.

2.2. Registro y valoración del etiquetado y publicidad de los productos

De las 42 visitas realizadas en los lineales de venta, y excluyendo del estudio al jamón curado, se han encontrado un total de **317 productos cárnicos diferentes (Anexo I)**. Para cada uno de estos productos existen diferentes marcas, y dentro de cada marca se presentan diferentes formatos y envases. Los productos encontrados se han agrupado en tres grandes bloques: elaborados cocidos, foie-gras y patés, y curados (tabla 1), registrando y valorando todos los datos que figuran en el envase.

2.3. Registro de fichas-producto

De cada uno de los tres grandes grupos de derivados cárnicos (cocidos, patés y curados) se han estudiado en profundidad doce líneas o gamas de productos, confeccionándose un total de **23 fichas** de aquellos elaborados considerados los más representativos de cada gama, donde se reflejan pormenorizadamente los datos del producto, formato, ingredientes, etiquetado nutricional, principales declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, así como posibles incumplimientos de calidad alimentaria en relación al etiquetado y la publicidad de los alimentos (Anexo II).

Tabla 1

RESUMEN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ENCONTRADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID 2010		
GRUPOS/GAMAS	Tipos de productos	Fichas-productos
A) Cocidos	129	12
1. York/Jamón cocido	31	4
2. Fiambres de pavo y pollo	32	2
3. Mortadela y Choped	26	3
4. Salchichas	35	3
5. Otros cocidos	5	0
B) Foie-gras y patés	77	3
1. Ave (pato/oca)	38	1
2. Cerdo	19	1
3. Caza	20	1
C) Curados	111	8
1. Lomo embuchado	7	2
2. Chorizo y sobrasada	45	3
3. Salchichón y salami	21	1
4. Fuet y longaniza	14	1
5. Morcilla	10	1
6. Otros curados	14	0
Total	317	23

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud.



III. RESULTADOS

3. RESULTADOS

3.1. El sector de los productos cárnicos

Según el Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE), el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la consultora ALIMARKET, en 2009 el sector de los productos cárnicos reflejaba los siguientes datos:

3.1.1. Número de industrias

El número de industrias alimentarias inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RSI) es de 7.795, el 6,5% del total nacional (119.419), de las que 995 están referidas a carnes y derivados, aves y caza, lo que supone el 7,3% en España (13.696).

En cuanto al número de industrias elaboradoras de alimentos en la Comunidad de Madrid en 2009, según el Directorio Central de Empresas (DIRCE), es de 1.555, lo que supone un 5,1% del total nacional (30.650). De ellas, el número de industrias cárnicas es de 270, lo que representa el 6,1% del total nacional (4.433) (tabla 2).

El número total de industrias alimentarias (RSI) es muy superior a las elaboradoras (DIRCE), ya que en las primeras se encuentran inscritas no solo las empresas de fabricación sino también los almacenes de alimentos, distribuidores, envasadores, importadores, etc.

Tabla 2

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS COMUNIDAD DE MADRID/ESPAÑA 2009			
	CM	ESPAÑA	CM/ESPAÑA (%)
Total industrias alimentarias (RSI)	7.795	119.419	6,5
• Industrias elaboradoras de alimentos (DIRCE)	1.555	30.650	5,1
Industrias de carnes y derivados, aves y caza (RGSA)	995	13.696	7,3
• Industrias Cárnicas elaboradoras (DIRCE)	270	4.4330	6,1

Fuente: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) e Instituto Nacional de Estadística (INE).

3.1.2. Empleo

Las 270 industrias elaboradoras de productos cárnicos existentes en nuestra región, generan un total de 3.536 empleos, el 4,06% del total nacional (86.980). Esto supone una media de 13,1 trabajadores por empresa en nuestra Comunidad y de 19,6 en España.

La distribución del empleo en las industrias de procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos en la Comunidad de Madrid es la siguiente:

- Menos de 6 empleados por empresa: 157 empresas (6,3% del total nacional).
- Entre 6 y 99 empleados: 106 empresas (5,7% del total nacional).
- Más de 100 empleados: 7 empresas (6,2% del total nacional).

3.1.3. Facturación

Las ventas de productos de las industrias cárnicas de la Comunidad de Madrid fueron de 740 millones de euros (4,2% del total nacional).

En nuestra región hay 19 empresas con una facturación superior a 1 millón de euros.

3.1.4. Producción

La producción de elaborados cárnicos cocidos y curados de las 19 principales empresas de la Comunidad de Madrid fue de 171.069 Tm.

3.2. Consumo y gasto de los productos cárnicos

No existen datos sobre el consumo y el gasto extradoméstico de la Comunidad de Madrid. El MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) solo detalla el **consumo** en hogar. No obstante, la opinión más generalizada en el sector y según la Asociación Madrileña de Empresas de Restaurantes y Cafeterías, es que el consumo en HORECA (Hostelería, Restauración y Catering) en nuestra Comunidad es superior a la media nacional en un 10% aproximadamente.

Aceptando esta aproximación, el consumo global de carnes transformadas en 2009 para la Comunidad de Madrid, incluyendo el jamón y paleta curados, sería de 15,05 kg/habitante/año, un 2,03% superior a la media nacional. De estos, 3,18 kg, correspondería al consumo en el canal HORECA, lo que significa el 21,13% del consumo total de estos productos (tabla 3).

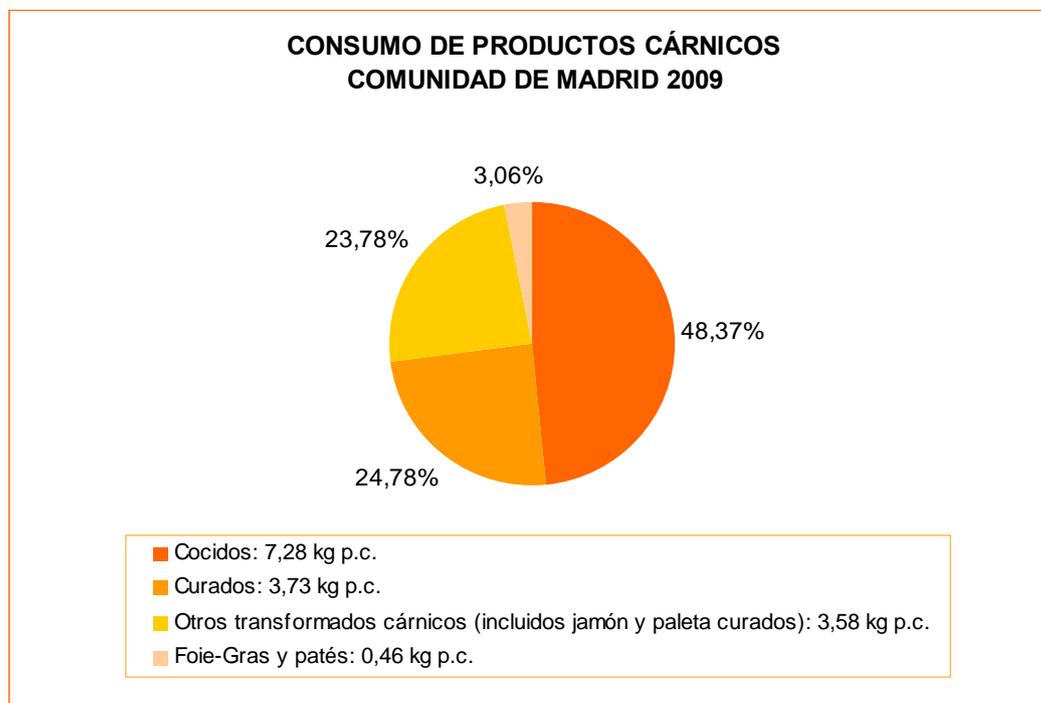
Tabla 3

CONSUMO DE PRODUCTOS CÁRNICOS TOTAL (HOGAR + HORECA) COMUNIDAD DE MADRID / ESPAÑA 2009 (Kilogramos/cápita)			
	Comunidad de Madrid	Media Nacional	Δ CM / NACIONAL (%)
• PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS (1)			
Hogar	5,69	5,62	+ 1,24
Horeca	1,59	1,44	+ 10,41
Total	7,28	7,06	+ 0,31
o Jamón cocido			
Hogar	1,29	1,48	-12,83
Horeca	0,39	0,36	+ 8,33
Total	1,68	1,84	- 8,69
o Paleta cocida			
Hogar	0,06	0,12	-50
Horeca	0,03	0,03	0
Total	0,09	0,15	-40
o Fiambres			
Hogar	2,25	2,1	+7,14
Horeca	0,56	0,51	+9,80
Total	2,81	2,61	+7,66
o Salchichas			
Hogar	1,34	1,1	+21,81
Horeca	0,29	0,27	+ 7,40
Total	1,63	1,37	+18,97
o Otros productos cárnicos cocidos			
Hogar	0,75	0,82	- 8,53
Horeca	0,32	0,27	+18,51
Total	1,07	1,09	- 1,83
• FOIE-GRAS Y PATÉS (2)			
Hogar	0,36	0,39	- 7,69
Horeca	0,10	0,09	+11,11
Total	0,46	0,48	- 4,16
• PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS (3)			
Hogar	2,96	3,26	- 18,4
Horeca	0,77	0,70	+ 10,00
Total	3,73	3,96	- 5,8
o Lomo embuchado			
Hogar	0,39	0,28	+39,28
Horeca	0,07	0,07	0
Total	0,46	0,35	+31,42
o Chorizo			
Hogar	0,84	0,97	-13,40
Horeca	0,26	0,24	+ 8,33
Total	1,10	1,21	-9,09
o Salchichón / Salami			
Hogar	0,41	0,53	-22,64
Horeca	0,14	0,13	+7,69
Total	0,55	0,66	-16,66
o Fuet / Longaniza			
Hogar	0,37	0,52	-28,84
Horeca	0,14	0,13	+7,69
Total	0,51	0,65	-21,53
o Morcilla			
Hogar	0,25	0,24	+4,16
Horeca	0,06	0,06	0
Total	0,31	0,30	+3,3
o Otros productos cárnicos curados			
Hogar	0,7	0,72	- 2,77
Horeca	0,1	0,07	+ 42,85
Total	0,8	0,79	+ 1,26
• OTRAS CARNES TRANSFORMADAS (incluido jamón y paleta curados) (4)			
Hogar	2,86	2,59	+ 10,42
Horeca	0,72	0,66	+ 9,09
Total	3,58	3,25	+ 10,15
TOTAL CARNE TRANSFORMADA (1+2+3+4)			
Hogar	11,87	11,86	+ 0,08
Horeca	3,18	2,89	+ 10,0
Total	15,05	14,75	+ 2,03

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud a partir de datos del MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).

Haciendo una valoración del consumo por tipo de producto cárnico, destacar que los elaborados cocidos representan casi la mitad del consumo (48,37%) de todos los derivados cárnicos con 7,28 kilogramos per cápita al año. El resto del consumo se divide entre los curados, con 3,73 kg p.c. (24,78%), otros transformados cárnicos (incluyendo el jamón y la paleta curados) con 3,58 kg p.c. (23,78%) y foie-gras y patés con 0,46 kg p.c. (3,06%) (gráfico 1).

Gráfico 1



Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud a partir de datos del MAGRAMA.

En cuanto al **lugar de consumo**, independientemente del tipo de producto cárnico de que se trate, éste se realiza mayoritariamente en el hogar con porcentajes semejantes de todos ellos (tabla 4).

Tabla 4

TIPO DE PRODUCTO	HOGAR(%)	HORECA(%)
Cocidos	78,16	21,84
Foie-Gras y patés	78,27	21,73
Curados	79,36	20,64
Otros (incluidos jamón y paleta curados)	79,89	20,11
TOTAL	78,87	21,13

Fuente Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud a partir de datos del MAGRAMA.

El **gasto** de este tipo de productos en el hogar representa el 7,5% del gasto total de la cesta de la compra en nuestra región, con 105,84 €/habitante y año, por detrás de carne fresca, pescado, frutas y derivados lácteos, lo que supone un 5,06% más que la media nacional (tabla 5).

Tabla 5

GASTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN HOGAR COMUNIDAD DE MADRID/NACIONAL 2009 (Euros/per cápita)			
	Comunidad de Madrid	Media Nacional	Δ CM / Nacional (%)
Jamón cocido	10,07	11,39	- 11,58
Paleta cocida	0,54	0,98	- 44,89
Fiambres	15,45	13,49	+ 14,52
Salchichas	4,92	4,02	+ 22,38
Foie-gras y patés	2,69	2,74	- 1,82
Lomo embuchado	6,95	4,56	+ 52,41
Chorizo	6,17	7,19	- 14,18
Salchichón/Salami	3,62	4,35	- 16,78
Fuet/Longaniza	3,05	4,44	- 31,31
Morcilla	1,54	1,44	+ 6,94
TOTAL CARNES TRANSFORMADAS*	105,84	100,74	+ 5,06

(*). Incluye jamón y paleta curados

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud a partir de datos del MAGRAMA.

3.3. Estructura de la distribución

El establecimiento de compra preferido por los madrileños para adquirir los productos cárnicos son los supermercados, sobre todo los de mayor tamaño, seguido de los hipermercados y charcuterías (tabla 6).

Tabla 6

CANALES DE COMPRA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMUNIDAD DE MADRID		%
Supermercados		66,3
> 1.000 m ²		34,3
De 401 a 1.000 m ²		16,4
De 100 a 400 m ²		11,8
< 100 m ²		3,8
Hipermercados		15,3
Charcuterías		13,6
Canal tradicional		4,8

Fuente: NIELSEN TAM ON-2009

3.4. Diversidad de productos en los lineales de venta

Como se ha podido comprobar, existe una gran variedad de productos en los lineales de venta de nuestra región, encontrando en las 42 visitas realizadas 317 productos diferentes (ver Anexo I), y para cada uno de ellos existen diferentes marcas, y a su vez, dentro de cada marca se presentan distintos formatos y envases.

La oferta más numerosa corresponde a los elaborados cocidos con 129 productos diferentes, seguidos de productos curados con 111 y de foie-gras y patés con 77 (tabla 1).

3.5. Marcas y formatos

En la investigación de mercado se ha comparado el número de referencias con marcas de la distribución (MDD) y del fabricante (MF) encontradas en cinco grandes superficies y un gran establecimiento de descuento, habiéndose contabilizado un total de 1.641 productos (tabla 7).

Por término medio, en estos lineales de venta se exponen **273,5** referencias de productos cárnicos elaborados envasados, de las cuales el **33'3% son marcas blancas (MDD)**.

Tabla 7

MARCAS DE LA DISTRIBUCIÓN Y MARCAS DEL FABRICANTE EN PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2010				
Establecimiento	MDD	MF	TOTAL	MDD/total(%)
A	155	278	433	35,8
B	89	287	376	23,7
C	90	206	296	30,4
D	67	197	264	25,4
E	63	65	128	49,2
F	82	62	144	57,0
TOTAL	546	1.095	1.641	33,3
Meda	91	182,5	273,5	33,3

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud.

En los seis establecimientos analizados se han dividido los productos cárnicos en tres grupos (cocidos, patés y curados), observándose que es algo mayor el porcentaje de MDD sobre el total de los productos en el caso de los productos cocidos (35,5%) (tabla 8).

Tabla 8

MARCAS DISTRIBUCIÓN / FABRICANTE SEGÚN PRODUCTO CÁRNICOS COMUNIDAD DE MADRID 2010				
TIPO DE PRODUCTO CÁRNICOS	TOTAL MDD	TOTAL MF	TOTAL PRODUCTOS	MDD/TOTAL PRODUCTOS (%)
Cocidos	261	474	735	35,5
Patés	84	186	270	31,1
Curados	201	435	636	31,6
TOTALES	546	1.095	1.641	33,3

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud.

Realizando una descripción más pormenorizada por tipo de producto, vemos que los datos varían de la siguiente manera:

1. York/Jamón cocido

Las marcas de la distribución (MDD) acaparan en 2009 el 69,9% en volumen y el 63% en valor de las ventas en libre servicio.

Los formatos más frecuentes encontrados son los loncheados en sobres al vacío entre 150 y 250 g, seguidos de los de un peso mayor de 350 g y los de un peso menor de 150 g y de las piezas envasadas al vacío. Prácticamente no hay de pesos comprendidos entre 250 g y 350 g.

2. Fiambres de Pavo y Pollo

Las principales marcas de fiambres son las de la distribución, que representan el 68,2% del volumen comercializado de fiambre en el libre servicio.

Los formatos más frecuentes son los loncheados en sobres al vacío de más de 350 g seguidos de los sobres entre 150 y 250 g, y de las piezas al vacío.

Destaca el auge que están tomando los fiambres de pavo y de pollo. En los lineales se han encontrado 32 productos diferentes, de los cuales 20 son de pavo y 12 de pollo

3. Mortadelas y chópeds

Los principales formatos de mortadela son los sobres al vacío de más de 350 g y de un peso entre 150 y 250 g, a partes iguales.

En el choped los formatos de más de 350 g suponen más en volumen que el resto de los formatos juntos.

En los lineales se han encontrado 14 mortadelas distintas y 12 choped diferentes.

4. Salchichas

Los formatos más frecuentes son los sobres al vacío, de diversos tamaños y número de unidades; y en segundo lugar los envases de salchichas en conserva, fundamentalmente de vidrio.

La oferta de productos distintos, sin tener en cuenta marcas, envases y formatos, es muy extensa, encontrándose 35 productos diferentes.

5. Foie-gras y patés

En el mercado se encuentra una gran diversidad de productos y marcas, variando la presentación en función del nivel de cocción:

- Mi-cuit o semiconserva, que permite una caducidad de 3 a 6 meses en ambiente refrigerado.
- Conserva en recipiente hermético, esterilizado, cuya conservación es de varios años.

Los principales envases son tarrina, tarro de vidrio, lata o bolsa al vacío (en semiconservas refrigeradas).

Por el porcentaje de foie-gras se pueden distinguir:

- Bloc de foie: 100% de foie-gras
- Parfait de foie: 75% de foie-gras
- Mousse de pato: menos del 50% de foie-gras

En los lineales de venta de la Comunidad de Madrid se han encontrado 77 productos diferentes, de los cuales 38 son de pato/oca, 19 de cerdo y 20 de caza (paté de ave, de perdiz, de codorniz, de pintada, de conejo, de liebre, de ciervo, de jabalí, etc.).

6. Lomo embuchado

La incidencia de las marcas de distribución (MDD) es muy elevada, totalizando ya el 76,3% del volumen de venta en libre servicio, correspondiendo las principales MDD a las grandes superficies.

Los formatos más frecuentes son los loncheados al vacío de 100, 150, 170, 200 y 300 gramos.

Independientemente de las marcas y los formatos se han encontrado 7 productos diferentes.

7. Chorizo

En el presente estudio es el producto cárnico con mayor número de variedades diferentes encontradas, 39.

Según la consultora IRI España, con datos a finales de julio de 2009, los principales tipos de este tipo de producto son 5, comercializándose loncheado o en pieza entera en diferente proporción (tabla 9).

Tabla 9

FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DEL CHORIZO SEGÚN VARIEDAD ESPAÑA 2009		
TIPO CHORIZO	LONCHEADO (%)	PIEZA ENTERA (%)
Pamplona	94,2	5,8
Cular	38,3	61,7
Ibérico	45,8	54,2
Cantimpalo	6,9	93,1
Otros chorizos frescos	34,8	65,2

Fuente: IRI España.

8. Salchichón, salami, fuet y longaniza

8.1. En salchichón y salami el volumen en ventas en libre servicio de las MDD ya supera al conjunto de las marcas de fabricante, totalizando más del 52%.

Los principales envases son sobres al vacío con 80, 100, 120, 150, 170, 200 y 225 gramos y piezas al vacío.

Se han encontrado 21 productos diferentes.

8.2. En fuet y longaniza las MDD totalizan prácticamente el 50% del volumen de ventas de libre servicio.

Los principales formatos son piezas y sobres al vacío de 50, 75, 100, 150 y 175 gramos.

Se han encontrado 14 productos diferentes, 8 longanizas y 6 fuet.

9. Morcilla

Prácticamente no existen MDD salvo en dos grandes superficies. Los principales formatos son envases al vacío con piezas o trozos de 230, 250, 300 y 500 g.

Se han encontrado 10 productos diferentes.

3.6. Calidad alimentaria

3.6.1. Etiquetado y publicidad

En las 23 fichas de los derivados cárnicos considerados más representativos para cada gama de productos, se han estudiado y valorado diferentes aspectos, con el fin de detectar posibles incumplimientos en materia de fraude y calidad alimentaria (ver Anexo II).

Del análisis de los epígrafes de las citadas fichas, reflejo de lo que figura en el etiquetado y la publicidad de los productos estudiados, se comprueba que la información general, la descripción del producto y el listado de los ingredientes, en general, son correctos.

En cuanto a las menciones más específicas que figuran en el etiquetado, se ha observado lo siguiente:

- A)** Habría un primer grupo de carácter genérico en las que no se han encontrado irregularidades, como son las referidas a:
- La comodidad, uso y/o consejos de consumo del producto: “Fácil de untar”, “Mantener entre 0º y 5º C”, “Abrir 10 minutos antes de consumir para que se atempere”, “Mejor conservación”, “Cómo degustarlas: hervidas 5 min.; a la plancha: 4 min.; microondas: 1 min.”, “Cortar en láminas finas y servir acompañado de su aceite”, “Abre fácil”, “Envasado en atmósfera protectora”, etc.
 - Igualmente existen reclamos publicitarios denominados de “fantasía” que no tienen mayor relevancia como: “Todo sabor”, “Finísimas”, “Cortado a cuchillo”, “Máxima jugosidad”, etc.

- Del mismo modo se publicita con el fin de diferenciar los productos de otros formatos como: “*Pack familiar*”, “*Especial sándwich*”, etc.
- B)** Otro grupo con indicaciones relacionadas con aspectos de calidad normalmente atribuidas al origen o el método de elaboración que habría que tener en cuenta en su verificación a efectos de control son:
- Mensajes que hacen referencia a la calidad del producto: “*Producto con calidad doblemente garantizada por laboratorios propios e independientes*”, “*60 años de tradición*”, “*Ahumado natural*”, “*100% natural*”, “*Receta charcutera original*”, “*Chorizo tradición*”, “*Ahumado y curado en secadero natural*”, “*Producto artesanal*”, “*Tripa comestible natural*”, “*Lo bueno conocido*”, “*Loncha tradicional*”, “*Reino gourmet*”, “*Selección charcutería* etc.
 - Referencias en relación al origen geográfico de la materia prima como: “*Pato de Aranz*”, “*De las dehesas y alcornoques de Salamanca*”, “*Curación natural al aire del Moncayo*”, etc., menciones que deben ser verificables con el fin de no ser un factor inductor al fraude.
 - Productos entre los que se destaca el tipo, especie o raza animal de procedencia de los mismos, con indicaciones como: “*100% cerdo*”, “*Carne solo de pavo*”, “*Carne de buey*”, “*Carne de ternera*”, “*Carne de pollo*”, o, “*Mousse de pato con el 20% de foie-gras*”, “*Bloc de pato con 98% de foie*”, “*Paté de jabalí con el 20% de carne de jabalí*”, “*Paté de ciervo*”, indicando como ingredientes “*carne de ciervo 25%, hígado, magro y tocino de cerdo*”, etc.
- C)** Un tercer grupo recoge menciones relacionadas con la ausencia o la presencia de ciertas sustancias y/o ingredientes:
- Son especialmente importantes para personas alérgicas o intolerantes a determinadas sustancias (tabla 10).

Tabla 10

PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COMUNIDAD DE MADRID 2010	
AUSENCIA DE SUSTANCIAS O INGREDIENTES	PRESENCIA DE SUSTANCIAS O INGREDIENTES
<ul style="list-style-type: none"> • “Sin gluten” • “Sin conservantes” • “Sin colorantes” • “Sin fosfatos añadidos” • “Sin lactosa” • “Sin aditivos” • “Aptos para celíacos” 	<ul style="list-style-type: none"> • “Contiene derivados de leche y soja” • “Contiene trazas de huevos y apio” • “Contiene derivados de trigo” • “Proteína de soja” • “Proteínas de leche” • “Lactosa”

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud.

* Solo pueden llevar aditivos de origen natural.

Las principales irregularidades encontradas en el etiquetado de los productos en relación a factores inductores del fraude alimentario son las siguientes:

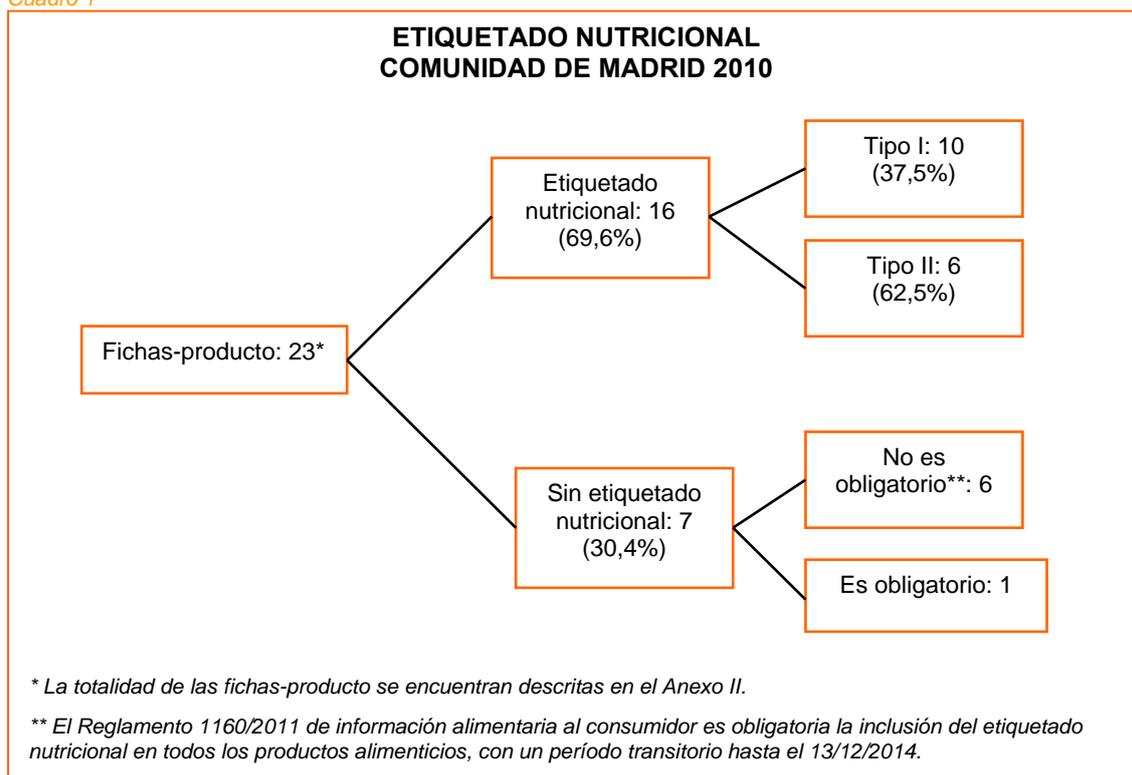
- Sustitución de una especie por otra o de una raza por otra:
 - Pollo por cerdo
 - Cerdo blanco por cerdo ibérico
- Sustitución de un sistema de cría por otro:
 - Caza por animales domésticos
 - Ganadería extensiva por intensiva
 - Bellota por recebo y pienso
- Sustitución de una categoría por otra:
 - Jamón cocido por fiambre de jamón
 - Paleta cocida por fiambre de paleta
 - Jamón y paletas cocidos por fiambre de magro de cerdo
 - Chorizo extra o primera, por segunda o tercera
 - Chorizo ibérico extra, por primera
 - Salchichón extra o primera, por segunda o tercera
- Sustitución de un tipo por otro:
 - Lacón cocido por jamón cocido
- Como hemos señalado antes, en algunos productos se indica el origen animal de los mismos, pero se ha observado que en algunas ocasiones, pese a figurar en el etiquetado dicho origen, luego no consta en la lista de ingredientes en que porcentaje está, como por ejemplo:
 - Salchichas de pollo “*Todo ave*” y no indica la cantidad o porcentaje de “ave”.

3.6.2. Etiquetado nutricional

Respecto a la valoración del etiquetado nutricional, que todavía hoy es voluntario salvo que aparezcan en la etiqueta declaraciones de propiedades nutricionales y/o saludables, se observa como del total de las 23 fichas-producto confeccionadas, en 7 casos no figura dicho etiquetado, lo que supone el 30,4% de las referencias estudiadas. Solo en una de estas es obligatorio por figurar una declaración saludable.

De las 16 fichas restantes, donde consta el etiquetado nutricional, en diez ocasiones (37,5% de los casos) es de tipo I o básico, figurando el contenido energético, proteínas, hidratos de carbono y grasas, y en seis de tipo II o detallado (62,5%), es decir, además de los datos anteriores indica el contenido de azúcares, grasas saturadas, fibra y sodio (cuadro 1).

Cuadro 1



Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud.

En el etiquetado de muchos de estos productos se presenta la información nutricional mediante sistemas voluntarios y pictogramas que pretenden aportar información sencilla y objetiva al consumidor para facilitar la elección del producto más adecuado a sus requerimientos nutricionales:

- Así por ejemplo algunos presentan el sistema de etiquetado CDO/GDA (Cantidades Diarias Orientativa o su equivalente en inglés Guideline Daily Amounts) de manera que se indica la cantidad de energía (calorías) y de determinados nutrientes (grasas, grasas saturadas, sodio (sal) y azúcares) aportada por el producto respecto a las necesidades diarias.
- En algunos productos se utiliza el sistema de etiquetado denominado “semáforo nutricional” en el que además de indicar los porcentajes que suponen cada nutriente respecto a las cantidades diarias recomendadas (CDR), señalan cada uno con los colores del semáforo según el contenido sea alto, medio o bajo en rojo, amarillo o verde respectivamente.

3.6.3. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

La creciente tendencia en la publicidad de productos alimenticios basada en determinadas propiedades nutricionales y saludables se constata también en esta categoría de productos.

En los productos encontrados en los lineales de venta de la Comunidad de Madrid se han encontrado 22 declaraciones nutricionales y solo dos saludables, no observándose declaraciones de ninguno de los dos tipos en los productos cárnicos curados (tabla 11).

Como se refleja en la tabla 11, se han encontrado diferentes tipos de declaraciones nutricionales, sobre todo en el caso de jamón cocido y fiambres de pavo y pollo, donde el producto se promociona por su bajo contenido en sal o grasa, por la presencia de grasas poliinsaturadas ricas en ácidos grasos omega-3 e incluso por la presencia de fibra y calcio. Las condiciones para hacer estas declaraciones están recogidas en el anexo del Reglamento 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.

También podemos observar que la presencia de declaraciones de propiedades saludables en esta categoría de productos, los derivados cárnicos, es bastante escasa. Solamente se han detectado dos, una en fiambre de pollo, y otra en salchichas. Se trata de declaraciones referidas a un beneficio general para la salud o el bienestar, que, una vez vencidos los períodos transitorios previstos por el Reglamento 1924/2006, deben ir acompañadas de una declaración de propiedad saludable específica, convenientemente autorizada.

Tabla 11

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES EN PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2010		
GAMAS DE PRODUCTO	DECLARACIONES NUTRICIONALES	DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES
1. York / Jamón cocido	<ul style="list-style-type: none"> - Con fibra y calcio - Con fibra y omega 3 - Con omega 3 - Sin sal - Sin sal y 0% grasa - Reducido en sal - 0,5% grasa saturada 	- No
2. Fiambres de pavo y pollo	<ul style="list-style-type: none"> - Menos sal o bajo en sal - Sin sal - Bajo en grasa - 0% grasa - Sin grasa - 99% libre de grasa - Con calcio - Con fibra y omega 3 - Con fibra y calcio 	- "Bien Star" (marca comercial)
3. Mortadelas y Chóped	<ul style="list-style-type: none"> - Bajo en grasa - 90% libre de grasa 	- No
4. Salchichas	<ul style="list-style-type: none"> - Con omega 3 y omega 6 	- "Calidad para ti. Bueno para los tuyos"
5. Foie-gras y patés	<ul style="list-style-type: none"> - Con hierro - -50% de materia grasa - Bajo en calorías 	- No
6. Lomos curados	- No	- No
7. Chorizos	- No	- No
8. Salchichón, Salami y Fuet	- No	- No
9. Morcilla de Burgos	- Baja en grasa	- No

Fuente: Observatorio de Alimentación, Medio Ambiente y Salud.



IV. RESUMEN Y CONCLUSIONES

4. RESUMEN Y CONCLUSIONES

4.1. Sector

- Según el Directorio Central de Empresas (DIRCE), en 2009 el número de industrias dedicadas al procesado y conservación de la carne así como a la elaboración de productos cárnicos en la Comunidad de Madrid fue de 270, lo que supone un 6,1 % del total nacional.
- El empleo generado por la industria cárnica madrileña se cifra en 3.536 puestos de trabajo, el 4,1% del total nacional.
- El número medio de empleados por industria cárnica en nuestra región es de 13,1 (menos que la media nacional cifrada en 19,6). La mayoría, 157 industrias, tiene menos de 6 empleados, 106 empresas tienen entre 6 y 99 empleados y 7 de ellas más de 100 empleados.
- La facturación de la industria cárnica en 2009 fue de 740 millones de euros, el 4'2% del total nacional.
- El consumo de carnes transformadas en el año 2009 ha sido de 15,05 kilogramos per cápita, un 2% superior a la media nacional, correspondiendo el 21,13% al consumo en HORECA.
- Los elaborados cocidos representan el 48,4% con 7,28 kilogramos por persona y año (+0,3% sobre la media nacional). El 21,8% del volumen se consumió en el canal HORECA.
- Los elaborados curados representan el 24,8% con 3,73 kg/p.c. (-5,8% respecto del total nacional). El 20,6% del volumen se consume en HORECA.
- La mayor cuota de mercado corresponde a los supermercados (66'3%), seguido de hipermercados (15,3%), charcuterías (13,6%) y canal tradicional (4,8%)

4.2. Investigación de mercado

- De las 42 visitas realizadas en los lineales de venta, se han encontrado 317 productos diferentes, independientemente de las marcas, envases y formatos, de los cuales 129 son elaborados cocidos, 111 elaborados curados y 77 foie-gras y patés.
- El número de referencias con marcas de la distribución es bastante elevado y representa el 33,3% sobre el total en las grandes superficies de nuestra región, existiendo de media en este tipo de establecimientos 273,5 productos con marcas de la distribución (MDD).
- En el etiquetado de estos productos se han encontrado numerosos mensajes relacionados con la presencia o ausencia de ingredientes o sustancias de interés para las personas alérgicas o con intolerancias alimenticias, debiéndose mantener los controles para que estas menciones se ajusten a la legislación vigente en materia de etiquetado, con el fin de que la información sea veraz, completa y clara.
- En consonancia con las tendencias actuales se han encontrado productos cárnicos en los lineales de venta de nuestra región, con profusión, sobre todo, de declaraciones nutricionales referidas al contenido en sal, grasa, fibra, ácidos grasos poliinsaturados, etc., a fin de ofrecer al consumidor productos de esta categoría con un perfil nutricional cada vez más saludable.
- La presencia de declaraciones de propiedades saludables es todavía escasa. No obstante, los órganos de control oficial deben continuar la importante labor de vigilancia de este tipo de menciones, a fin de garantizar su veracidad y comprensión por parte del consumidor.
- Las nuevas tendencias se pueden resumir en los siguientes puntos:
 - Desarrollar productos más saludables que satisfagan la demanda de un consumidor cada vez más informado y más consciente de la influencia que tiene la alimentación en su salud y bienestar.
 - Desarrollar nuevas gamas de productos cárnicos con bajo contenido en grasas, especialmente saturadas, y en sal, así como mejorar su perfil lipídico.

4.3. Etiquetado y publicidad de los productos cárnicos

Aunque actualmente no es obligatorio que conste el etiquetado nutricional en los productos alimenticios, salvo cuando figuren declaraciones nutricionales o saludables en los mismos, en términos generales en el estudio de mercado realizado se observa lo siguiente:

- Prácticamente el 70% de las referencias analizadas ofrece etiquetado nutricional.
- De los productos que presentan etiquetado nutricional, el 62,5% es de tipo I o básico y el 37,5% de tipo II o detallado.
- No se han observado factores de riesgo potencialmente inductores de fraude relevantes en estos productos, siendo los principales la sustitución de una especie por otra o de una raza por otra, de un sistema de cría por otro, o la sustitución de una categoría por otra.
- Es necesario desarrollar actividades de información al consumidor, en colaboración con el sector, con el fin de facilitar una mayor capacidad de análisis y comprensión del etiquetado y los mensajes nutricionales y/o saludables del etiquetado y la publicidad de estos productos.



V. ANEXO I: Tipos de productos cárnicos

A.- COCIDOS (129)

1. York/Jamón Cocido (31)

1. Jamón cocido extra
2. Jamón cocido primera
3. Jamón cocido extra superior cocido en lata
4. Jamón cocido al vapor
5. Jamón cocido en su jugo
6. Jamón York
7. Jamón cocido sándwich
8. Jamón cocido braseado
9. Jamón asado
10. Jamón asado ibérico
11. Paleta cocida
12. Paleta York
13. Paleta cocida I
14. Lacón ibérico
15. Lacón ahumado extra cocido cortado a cuchillo
16. Fiambre sándwich
17. Fiambre III sandwich
18. Fiambre de York
19. Fiambre de magro de cerdo
20. Fiambre de Gales
21. Fiambre de lacón al horno
22. Jamón cocido sin sal
23. Jamón cocido bajo en sal
24. Jamón cocido sin sal 0% de grasa
25. Jamón cocido 0,5% grasa saturada reducido en sal
26. Jamón cocido bajo en grasa y sin glúten
27. Jamón cocido sin fosfatos añadidos
28. Jamón cocido extra con fibra y calcio
29. Jamón cocido omega 3
30. Jamón cocido sin conservantes ni colorantes ni lactosa
31. Jamón cocido con fibra y omega 3

2. Fiambres de pavo y pollo (32)

2.1. Fiambres de pavo (20)

1. Pechuga de pavo natural
2. Pechuga de pavo extra
3. Lomo de pavo en lonchas
4. Pavo asado al horno (1 pieza)
5. Pechuga de pavo
6. Jamón de pavo
7. Pechuga de pavo sin gluten
8. Pechuga de pavo menos sal
9. Fiambre de pechuga de pavo
10. Pechuga de pavo braseada
11. Pechuga de pavo sin sal 0% de grasa
12. Pechuga de pavo ahumada
13. Chorizo de pavo en lonchas
14. Salchichón de pavo en lonchas
15. Pechuga de pavo fibra omega 3
16. Pechuga de pavo asada
17. Pechuga de pavo bajo en sal
18. Jamón de pavo
19. Fiambre de pavo 99% libre de grasa
20. Pechuga de pavo con calcio

2.2. Fiambres de pollo (12)

1. Galantina de pollo sin gluten
2. Pollo asado al horno (1pieza)
3. Pollo relleno con pasas y piñones asado al horno
4. Pollo relleno con ciruelas
5. Pollo relleno huevo, jamón serrano, queso
6. Muslito de pollo relleno con jamón serrano al horno
7. Pechuguita de pollo asado al horno
8. Pechuguita rellena de mousse de pato al horno
9. Pechuga de pollo bajo en grasa y sin gluten
10. Pechuga de pollo 0% grasa
11. Pollo trufado
12. Kebab de pollo

3. Mortadelas y chóped (26)

3.1. Mortadelas (14)

1. Mortadela con aceitunas
2. Mortadela selecta
3. Mortadela de Bolonia
4. Mortadela Siciliana
5. Mortadela ibérica
6. Mortadela Bologna IGP
7. Mortadela de pavo
8. Sevillana de pavo
9. Mortadela sin gluten
10. Cerdobesa sin gluten
11. Boloñesa sin gluten
12. Mortadela baja en grasa
13. Siciliana mini 90% libre de grasas
14. Mortadela ahumada

3.2. Chóped (12)

1. Chóped pork
2. Chóped pork sin gluten
3. Chóped de pavo
4. Chóped mini 90% libre de grasa
5. Chóped de pollo
6. Chóped cocido de lata
7. Chóped de pavo de lata
8. Chóped beef
9. Chóped de cerdo
10. Chóped de verduras
11. Chóped de York
12. Chóped ibérico

4. Salchichas (35)

1. Salchicha Frankfurt
2. Salchicha Frankfurt de Buey
3. Salchicha Viena
4. Salchicha Wiener
5. Salchicha Bratwurst
6. Salchicha Hännerwurst
7. Salchicha Nuremberg

8. Salchicha Bockwurst
9. Salchicha Baviera
10. Salchicha ahumadas estilo Baviera
11. Salchicha original Baviera
12. Salchicha con queso
13. Salchicha de pollo-queso
14. Salchicha de pollo
15. Salchicha de pavo
16. Salchicha de pollo y pavo
17. Salchicha con ternera
18. Salchichas alemanas con ternera
19. Salchicha al vino
20. Salchicha ibérica
21. Salchicha a la parrilla
22. Salchicha con jamón
23. Salchicha con jamón braseado
24. Salchicha con bacon
25. Salchicha con queso
26. Salchicha bacon-queso
27. Salchicha a la pimienta
28. Salchicha con espinaca
29. Salchicha omega 3 y omega 6
30. Salchicha 100% natural sin gluten
31. Salchichas cocidas
32. Salchichas cocidas y ahumadas
33. Salchicha cocktail
34. Salchicha cocktail más sabor
35. Salchicha jamón-gus

5. Otros cocidos (5)

1. Chicharrón cocido
2. Chicharrón frito
3. Cabeza de cerdo ibérico
4. Chicharrón ibérico con pistachos
5. Chicharrón extra sin gluten

B.- FOIE-GRAS Y PATÉS (77)

1. Foie y paté de ave (38)

1. Mousse de oca
2. Mousse de pato
3. Mousse de canard trufado
4. Mousse D'oie
5. Mousse de pato al oporto
6. Mousse de oca al vino Sauternes
7. Mousse de pato c/20% foiegras
8. Mousse de pato c/50% foiegras
9. Bloc de pato
10. Bloc de hígado de pato
11. Medallón de foie micuit
12. Paté de pato
13. Bloc de oca
14. Bloc de foie de canard
15. Foie entier micuit
16. Bloc de pato trufado
17. Bloc de pato 98%
18. Bloc de foiegras de pata micuit

19. Bloc de foiegras de pato micuit
20. Paté T.N. picante
21. Mousse de ave con setas
22. Mousse de foie de pata
23. Surtido de mousses de pato, oca, higos
24. Paté puro de pato al champán
25. Foie gras de pato
26. Foie gras de oca
27. Paté de oca
28. Hígado de oca
29. Paté de pato a la pimienta
30. Paté de pato a las finas hierbas
31. Paté de pato a la naranja
32. Paté de pato al Armagnac
33. Hígado de pato trozo en conserva
34. Paté de pato azulón al Armagnac
35. Foie de pato con oporto
36. Foie de pato con Pedro Ximenez
37. Paté de ave
38. Paté de pollo

2. Paté de cerdo (19)

1. Paté de hígado de cerdo
2. Paté a la pimienta
3. Paté a la pimienta verde
4. Paté 50% materia grasa
5. Paté de hígado de cerdo con hierro
6. Surtido de patés ibéricos
7. Paté de jamón York
8. Paté de jamón
9. Paté ibérico
10. Paté de campaña
11. Paté a las finas hierbas
12. Paté de campo
13. Surtido de paté de jabugo 4 sabores
14. Selección de patés: mousse de hígado de pato, cerdo ibérico, perdíz y cabrales a la sidra
15. Paté de hígado bajo en calorías
16. Paté de campaña de cerdo con avellanas
17. Paté de cerdo al champagne
18. Paté de cerdo ibérico de bellota
19. Paté montañés de cerdo

3. Paté de caza (20)

1. Paté de ciervo
2. Paté de ciervo y jabalí
3. Paté de ciervo trufado al Armagnac
4. Paté de jabalí
5. Paté de jabalí trufado al Armagnac
6. Paté de Jabalí con trufas
7. Paté de gamo trufado
8. Paté de jabalí con setas
9. Paté de conejo al jerez
10. Paté de liebre
11. Paté de faisán
12. Paté de faisán trufado al oporto
13. Paté de perdiz
14. Paté de perdiz y de pato

15. Paté de perdiz de campo
16. Paté de perdiz con foie y piquillo de Tolosa
17. Hígado de ave al Madeira
18. Paté de codorniz a la grosella negra
19. Paté de liebre al Armagnac
20. Paté de pintada al Marc de Borgoña

C.- CURADOS (excepto jamón) (111)

1. Lomo embuchado (7)

1. Lomo embuchado
2. Lomo ibérico
3. Lomo ibérico de bellota
4. Lomo ibérico de bellota Salamanca
5. Lomo ibérico de bellota Jabugo
6. Cabeza de Lomo
7. Cabeza de lomo ibérico

2. Chorizo y Sobrasada (45)

2.1. Chorizo (39)

1. Chorizo extra
2. Chorizo dulce extra
3. Chorizo picante extra
4. Chorizo de pueblo extra
5. Chorizo extra ahumado
6. Chorizo Pamplona extra
7. Chorizo casero primera
8. Chorizo al natural
9. Chorizo sarta
10. Chorizo Salamanca
11. Chorizo Cantimpalo
12. Chorizo cular
13. Chorizo Pamplona sin gluten
14. Chorizo oreado
15. Chorizo barbacoa
16. Chorizo criollo
17. Chorizo fresco
18. Chorizo fresco pincho
19. Chorizo ibérico
20. Chorizo ibérico artesano
21. Chorizo ibérico cular
22. Chorizo ibérico de bellota
23. Chorizo castellano
24. Chorizo Bierzo picante
25. Chorizo de León dulce
26. Chorizo de León picante
27. Chorizo blanco
28. Chorizo blanco extra
29. Chorizo ibérico de cebo
30. Chorizo extra cular ibérico cebo
31. Chorizitos ibéricos de Jabugo
32. Sarta ibérica (chorizo)
33. Morcón ibérico
34. Chorizo de pavo
35. Chorizo sin colorantes ni conservantes ni fosfatos
36. Chorizo con omega 3

37. Chistorra Pamplona
38. Chistorra Navarra
39. Chistorra sin aditivos

2.2. Sobrasada (6)

1. Sobrasada de Mallorca
2. Sobrasada de Mallorca de cerdo negro
3. Sobrasada fina de Mallorca
4. Sobrasada etiqueta negra de Mallorca
5. Sobrasada ibérica
6. Sobrasada crema (tarrina)

3. Salchichón y salami (21)

1. Salchichón extra
2. Salchichón tercera
3. Salchichón al natural
4. Salchichón a la pimienta
5. Salchichón a las finas hierbas
6. Salchichón de montaña
7. Salchichón de Salamanca
8. Salchichón extra sin gluten
9. Salchichón extra payés sin gluten
10. Salchichón ibérico
11. Salchichón ibérico de bellota
12. Salchichón ibérico de cebon
13. Salchichón ibérico cular
14. Sarta ibérica (salchichón)
15. Salchichón de pavo
16. Salchichón sin fosfatos ni conservantes ni colorantes
17. Salami al natural
18. Salami a las finas hierbas
19. Salami palaciego
20. Salami extra
21. Salami sin conservantes ni colorantes ni fosfatos

4. Fuet y longaniza (14)

1. Fuet
2. Espetec
3. Fuet Espetec
4. Fuet extra
5. Espetec Extra
6. Longaniza imperial blanca
7. Longaniza payés extra
8. Longaniza fresca blanca
9. Longaniza fresca roja
10. Longaniza fresca ibérica
11. Longaniza Cerdeña
12. Longaniza de Pascua
13. Longaniza de Payés
14. Stickado clásico

5. Morcilla (10)

1. Morcilla negra de arroz
2. Morcilla negra de cebolla
3. Morcilla blanca de arroz

4. Morcilla negra de Burgos
5. Morcilla de cebolla y piñones
6. Morcilla ibérica
7. Morcilla Asturiana
8. Morcilla Jabugo
9. Morcilla Cártama
10. Morcilla baja en grasa

6. Otros curados (14)

1. Bacon curado
2. Bacon curado sin corteza
3. Bacon ahumado
4. Bacon ibérico
5. Bacon natural con pimienta
6. Bacon adobado
7. Panceta ahumada
8. Panceta ibérica adobada
9. Panceta ibérica salada
10. Panceta curada
11. Panceta adobada
12. Compango para fabada
13. Preparado para cocido
14. Jamón de pato



VI. ANEXO II: Fichas-producto

FICHA DE PRODUCTO Nº 1: JAMÓN COCIDO EXTRA ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de Yorks
Denominación del producto analizado: Jamón cocido Extra

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Jamón Cocido Extra
Tipo de envase del producto: Barqueta de plástico – atmósfera protectora
Formato del envase: 180 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor.
Condiciones de conservación: "Mantener entre 0º y 5ºC"
Sello CE (España 10...../.... CE)
Otras: "Finissimas"; "Pack Familiar"

3. Ingredientes

Jamón de cerdo, agua, dextrosa, sal, antioxidantes (E-325, E-316), estabilizadores (E-451, E-407), aromas (contiene derivados de leche y soja), conservador (E-250).
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

"Una ración de 50 g contiene:

Energía	54 Kcal (3%)
Azúcares	0,5 g (1%)
Grasas	1,5 g (2%)
Grasas saturadas. ...	0,6 g (3%)
Sal	0,8 g (13%)

} De la cantidad diaria orientativa (CDO)
para un adulto (basado en una dieta
media de 2.000 Kcal.)

"Información nutricional. Valores medios por 100 g:

Valor energético	107 Kcal / 446 Kj;
Proteínas	19 g;
Hidratos de carbono	1 g (de los cuales azúcares 1 g)
Grasas	3 g (de las cuales ácidos grasos saturados 1,1 g)
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	1 g (2,5 g ClNa)

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 2: PALETA COCIDA
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de Yorks
Denominación del producto analizado: Paleta Cocida

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Paleta Cocida
Tipo de envase del producto: Barqueta de plástico – atmósfera protectora
Formato del envase: 200 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: muy buena
Domicilio del fabricante: no consta. Sí consta el domicilio del comercializador titular de la marca.
Condiciones de conservación: *“Mantener entre 0º y 5ºC. Abrir 10 minutos antes de su consumo”*
Sello CE (España 10..... /.... CE)
Otras: *“Extra”*
“Sin gluten”

3. Ingredientes

Paleta de cerdo (85%), agua, sal, azúcar, emulgente (E-452 i), antioxidantes (E-325, E-301), hidrolizado de proteínas y conservadores (E-262 ii, E-250).

4. Etiquetado nutricional

“Información nutricional. Valores medios por 100 g:
Valor energético 108 Kcal / 452 KJ.
Proteínas..... 17,5 g
Hidratos de carbono 0,5 g
Grasas 4 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: *“Con omega 3”*
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 3: LACÓN
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de Yorks
Denominación del producto analizado: Lacón

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Lacón en tapas cortado a cuchillo extra
Tipo de envase del producto: Barqueta de poliuretano – atmósfera protectora
Formato del envase: 200 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
“Envasado en atmósfera protectora”
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Condiciones de conservación: “Conservar entre 0º y 5ºC”
Sello CE (España 10..... / CE)
Control calidad: “Controlado por FACE”
Otras: “Mejor conservación”; “Cortado a cuchillo”

3. Ingredientes

Jamón de cerdo, agua, sal, azúcares, especias, estabilizadores (E-450, E-451, E-452), antioxidante (E-301), potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-250), humo natural.

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No

Saludables: No

6. Observaciones

No es lacón cocido, sino jamón cocido

**FICHA DE PRODUCTO Nº 4: FIAMBRE DE YORK
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de Yorks
Denominación del producto analizado: Fiambre de York

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Mini York especial Sandwich
Tipo de envase del producto: Pieza envasada al vacío
Formato del envase: 900 g
Otra información incorporada a la descripción del producto: (Etiqueta desplegable)
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor.
Condiciones de conservación: "Manténgase entre 0º y 5ºC"
Sello CE (España 10..... / CE)
Otras: "Especial sándwich"

3. Ingredientes

Paleta de cerdo (50%), agua, almidón, cortezas de cerdo, sal, gelificante (carragenanos), estabilizador (trifosfato pentasódico), proteína de colágeno, aromas, antioxidante (eritorbato sódico), conservador (nitrito sódico), colorante (carmín cochinilla). Puede contener trazas de derivados de leche.
(También constan en otros idiomas)
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

"Una ración de 50 g de Mini York contiene:

Energía	62 Kcal (3%)	} De la cantidad diaria orientativa (CDO) para un adulto (basado en una dieta media de 2.000 Kcal.). Las necesidades nutricionales para cada individuo pueden ser superiores o inferiores basadas en su sexo, nivel de actividad física y otros factores
Azúcares	0,8 g (1%)	
Grasas	2,3 g (3%)	
Grasas saturadas ...	0,9 g (4%)	
Sodio.....	0,5 g (21%)	

Valor nutricional medio por 100 g:

Valor energético	123 Kcal / 515 KJ.
Proteínas	11 g
Hidratos de carbono	9,5 g (de los cuales azúcares 1,5 g)
Grasas	4,5 g (de las cuales saturadas 1,7 g)
Fibra alimentaria	trazas
Sodio	1 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 5: PECHUGA DE PAVO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Fiambres de pavo / pollo
Denominación del producto analizado: Pechuga de pavo

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Pechuga de pavo
Tipo de envase del producto: Barqueta de plástico – 4 lonchas – “Envasado en atmósfera protectora”
Formato del envase: 100 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta; se añade también un teléfono de atención al consumidor
Condiciones de conservación: “Mantener entre 0º- 5º C”
Sello CE (ES 10..... / CE)
Otras: “Máxima jugosidad”; “Loncha tradicional”

3. Ingredientes

Pechuga de pavo (70%), agua, sal, fécula patata, dextrosa, lactosa, antioxidantes (E-325, E-316), estabilizadores (E-420, E-451, E-407), azúcar, aromas (contienen derivados de leche y soja), potenciador del sabor (E-621), especias, conservador (E-250).
“Sin gluten”

4. Etiquetado nutricional

Valores medios por 100 g:

Valor energético	353 KJ / 85 Kcal.
Proteínas	15 g
Hidratos de carbono	5,0 g (de los cuales azúcares ... 1,5 g)
Grasas	0,5 g (de las cuales ácidos grasos saturados 0,15 g)
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	1,3 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: “El sabor de siempre, 0% grasa”
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 6: PECHUGA DE POLLO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Fiambres de pavo / pollo
Denominación del producto analizado: Pechuga de pollo

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Pechuga de pollo
Tipo de envase del producto: Barra en envase de plástico
Formato del envase: 400 g + 50 g gratis
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta; se añade también un teléfono de atención al cliente
Condiciones de conservación: "Entre 0º- 5º C"
Sello CE (ES 10...../.... CE)
Norma BOE 9-XI-81

3. Ingredientes

Pechuga pollo (60%), agua, fécula patata, sal, leche en polvo, proteína de soja, azúcar, dextrosa de maíz y especias naturales, estabilizadores E-451 y E-407, conservador E-250, antioxidante E-316 y E-331. Contiene trazas de huevos y apio.
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

Información nutricional por 100 g:
valor energético 299 KJ / 70,5 Kcal;
proteínas 12,5 g;
hidratos de carbono 4,0 g,
grasas 0,5 g, de las que:
 Ácidos grasos saturados 0,2 g
 Ácidos grasos monoinsaturados 0,2 g
 Ácidos grasos poliinsaturados 0,1 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: "Sin grasa"
Saludables: "Bien Star"

FICHA DE PRODUCTO Nº 7: MORTADELA ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Mortadela y Chóped
Denominación del producto analizado: Mortadela

2. Descripción del producto (*excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones*)

Definición del producto en el etiquetado: Mortadela
Tipo de envase del producto: Sobre plástico 15 lonchas
Formato del envase: 250 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor y web
Condiciones de conservación: *“Conservar entre 0º y 5º C. Abrir el envase 10 minutos antes de consumir para que se atempere”*
Sello CE (ES 10...../.. CE)
Otras: *“Los porcentajes de Cantidad Orientativa Diaria (CDO) expresados en el frente del envase están calculados para una mujer adulta con una ingesta diaria de 2.000 kcal. Las necesidades nutricionales individuales pueden ser más altas o más bajas, en función del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores”*

3. Ingredientes

Carne cerdo (52%%), agua, fécula de patata, proteína de soja, sal, proteínas de leche, azúcar, vino, especias, leche desnatada en polvo, maltodextrina, estabilizadores (E-450, E-451 y E-452), gelificantes (E-407, E-410 y E-415), aroma, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316), acidulante (E-331), conservador (E-250), y colorante (E-120). (Información en castellano, euskera, catalán y gallego).
“Sin gluten”.
“Información para Alérgicos: contiene soja y derivados de leche”

4. Etiquetado nutricional

“Una ración de 2 lonchas (33 g) contiene:

Calorías	69 (3%)	} De la cantidad diaria orientativa (CDO) para un adulto (basado en una dieta media de 2.000 Kcal.)
Azúcares	0,6 g (-1%)	
Grasas	5,4 g (8%)	
Grasas saturadas ..	2,0 g (10%)	
Sal	0,8 g (13%)	

Información nutricional: Valor medio por 100 g:

Valor energético	208 kcal / 865 KJ;
Proteínas	11,5 g;
Hidratos de carbono	3,9 g (de los cuales azúcares 1,9 g)
Grasas	16,3 g (de las cuales:
Saturadas.....	6,0 g
Monoinsaturadas.....	8,0 g
Poliinsaturadas.....	2,3 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Sodio	0,92 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

FICHA DE PRODUCTO Nº 8: CHÓPED PORK ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Mortadela y Chóped
Denominación del producto analizado: Chóped Pork

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Chóped pork
Tipo de envase del producto: Sobre plástico – 15 lonchas
Formato del envase: 250 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor
Condiciones de conservación: “Conservar entre 0º y 5º C. Abrir el envase 10 minutos antes de su consumo para que se atempere”
Sello CE (ES 10...../.. CE)
Otras: “Producto con calidad doblemente garantizada por laboratorios propios e independientes”;
“100% cerdo”

3. Ingredientes

Carne de cerdo (72%), agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, estabilizadores (E-450, E-451 y E-452), aromas, dextrosa, especias, antioxidante (E-300), azúcar, conservador (E-250) y colorante (E-120).

(Información en castellano, euskera, catalán y gallego).

“información para alérgicos: Contiene soja y derivados de leche”. “Sin gluten. Apto para celíacos”

4. Etiquetado nutricional

“Una ración de 2 lonchas (33 g) contiene:

Calorías	63 (3%)	} De la cantidad diaria orientativa (CDO) para un adulto (basado en una dieta media de 2.000 Kcal.)
Azúcares	0 g (0%)	
Grasas	4,7 g (7%)	
Grasas saturadas ...	1,7 g (8%)	
Sal	0,8 g (13%)	

Información nutricional: Valor medio por 100 g:

Valor energético	188 Kcal / 781 KJ;
Proteínas	13,3 g;
Hidratos de carbono	2,2 g (de los cuales azúcares 0,0 g)
Grasas	14 g (de las cuales:
Saturadas.....	5,1 g;
Monoinsaturadas.....	6,7 g; ≈ 30% CDR (>20%)
Poliinsaturadas.....	2,2 g
Fibra alimentaria	0,9 g
Sodio	0,95 g ≈ 38,3 % cdr

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 9: CHÓPED DE PAVO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Mortadela y Chóped
Denominación del producto analizado: Chóped de pavo

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Chóped de pavo
Tipo de envase del producto: Barqueta plástico – 13 lonchas (Envase ahorro)
Formato del envase: 250 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor
Condiciones de conservación: “Conservar entre 0º y 5º C. Abrir 3 min. antes de consumir”
Sello CE (ES 10...../.. CE)
“Norma BOE 9-11-81”

3. Ingredientes

Carne de pavo (60%), agua, aceite de girasol, fécula de patata, sal, proteína de soja y proteína de leche, lactosa, azúcar y especias naturales. Estabilizadores: E-451 y E-407. Antioxidante: E-316. Conservador E-250. Contiene leche y derivados. Contiene trazas de apio y huevos.
“Sin gluten”
“Carne sólo de pavo”

4. Etiquetado nutricional

Información nutricional por 100 g:
valor energético 640,5 KJ / 133,5 Kcal;
proteínas 12 g;
hidratos de carbono 4,5 g,
grasas 7,5 g,

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 10: SALCHICHA FRANKFURT CERDO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Salchichas
Denominación del producto analizado: Salchicha Frankfurt Cerdo

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Salchichas tipo Frankfurt
Tipo de envase del producto: Sobre con 7 piezas
Formato del envase: 160 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Condiciones de conservación: "Manténgase entre 0º y 5ºC"
Sello CE (España 10...../.... CE)
Otras: "60 años de tradición"

3. Ingredientes

Carne de cerdo (40%), carne de pollo separada mecánicamente (27%), agua, fécula de patata, proteína de soja, sal, azúcar, especias, emulgentes (E-452 i, E-466), potenciador del sabor (E-621), hidrolizado de proteínas, antioxidante (E-301), oleoresina de pimentón, conservador (E-250) y colorante (E-120). AHUMADO NATURAL
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

"Información nutricional. Valores medios por 100 g:
Valor energético 182 Kcal.
Proteínas 10,5 g
Hidratos de carbono 8 g
Grasas 12 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: "Calidad para ti. Bueno para los tuyos"

**FICHA DE PRODUCTO Nº 11: SALCHICHA PAVO TIPO VIENA
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Salchichas
Denominación del producto analizado: Salchicha pavo tipo Viena

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Salchichas de pavo
Tipo de envase del producto: Sobre con 5 piezas
Formato del envase: 225 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Condiciones de conservación mantener entre "0º y 5ºC"
Sello CE (España 10..... /.... CE)
Otras: "Todo sabor"; "Todo ave"
Incluye consejos de consumo: "Cómo degustar las"

3. Ingredientes

Carne y carne separada mecánicamente de pavo (75%), grasa de pollo, agua, aceite de girasol, sal, antioxidante (E-325, E-316), proteína de soja, dextrosa, estabilizadores (E-466, E-451), especias, potenciador de sabor (E-621), aromas, conservador (E-250), leche en polvo.
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: "Calidad para ti. Bueno para los tuyos"

6. Observaciones

No pueden figurar declaraciones saludables sin que conste el etiquetado nutricional.

**FICHA DE PRODUCTO Nº 12: SALCHICHA POLLO TIPO VIENA
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Salchichas
Denominación del producto analizado: Salchicha pollo tipo Viena

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Salchichas de pollo
Tipo de envase del producto: Sobre con 5 piezas
Formato del envase: 225 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Condiciones de conservación mantener entre "0° y 5°C"
Sello CE (España 10..... /.... CE)
Otras: "Todo sabor"; "Todo ave"
Incluye consejos de consumo: "Cómo degustarlas: hervidas: 5 min; a la plancha: 4 min.; microondas: 1 min."

3. Ingredientes

Carne y carne separada mecánicamente de pollo, grasa de pollo, agua, aceite de girasol, sal, antioxidante (E-325, E-316), proteína de soja, dextrosa, estabilizadores (E-466, E-451), especias, potenciador de sabor (E-621), aromas, conservador (E-250), leche en polvo.
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 13: PATÉ DE HÍGADO DE CERDO CLÁSICO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de foie-gras y patés
Denominación del producto analizado: Paté de hígado de cerdo clásico

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Paté de hígado de cerdo
Tipo de envase del producto: Lata
Formato del envase: 200 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: fondo del envase
Domicilio del fabricante: sí consta; se añade también un apartado de correos y un teléfono de contacto.
Condiciones de conservación: *“Una vez abierto conservar en el frigorífico”*
Norma BOE 9-11-81
Otras: *“Fácil de untar”; “El paté suave para tus hijos”*

3. Ingredientes

Tocino, hígado y carne de cerdo, agua, harina de trigo, sal, especias, estabilizadores (E-451i, E-452ii), azúcar, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-330) y conservador (E-250)
Indicación de que *“Contiene derivados de trigo”*

4. Etiquetado nutricional

Contenido medio por 100 g:
valor energético 1149 KJ / 276 Kcal;
proteínas 8,2 g;
hidratos de carbono 3,8 g,
grasas 25,3 g,
hierro 2,4 mg (17% C.D.R.)

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: *“Paté de hígado de cerdo con hierro”*
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 14: PATÉ DE HÍGADO DE PATO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de foie-gras y patés
Denominación del producto analizado: Paté de hígado de pato

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Bloque de hígado de pato
Tipo de envase del producto: Dos medallones en envase plástico y cartón
Formato del envase: 80 g (2 x 40 g)
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta; se añade también un apartado de correos y un teléfono de contacto.
Condiciones de conservación: "Conservación en frigorífico entre 3º y 5º"
"IMPORTANTE: No olvide degustarlo tras haber esperado un tiempo de 15-20 minutos a temperatura ambiente, para que pierda el frío de conservación y recupere sus aromas naturales".
Sello CE (ES 10...../.. CE)
Otras: "Reino Gourmet"; "Pato de Aranaz"
"RECOMENDACIÓN: Pase la punta del cuchillo alrededor de cada medallón y a continuación presione suavemente sobre el molde. El medallón se desprenderá del molde sin ninguna deformación. Puede presentar el producto sobre una hojita de lechuga. Recomendamos consumirlo colocando el producto sobre pan recién tostado".

3. Ingredientes

98% de hígado de pato cebado, agua, armagnac, almidón de maíz, sal, azúcar, pimienta blanca, antioxidante (E-301) y conservador (E-250).

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No

Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 15: PATÉ DE CIERVO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos cocidos
Línea de producto específica a la que pertenece: Línea de foie-gras y patés
Denominación del producto analizado: Paté de ciervo

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Paté de ciervo trufado al armagnac
Tipo de envase del producto: Lata de aluminio
Formato del envase: 130 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: Consta correo electrónico
Producto esterilizado
Elaborado con carne de los Montes de Toledo
Norma B.O.E.9-11-81
Símbolo envase reciclable
Gráfico con instrucciones de apertura
Condiciones de conservación: *"Sírvese frío". "Mantener a temperatura ambiente cinco minutos antes de consumirlo"*

3. Ingredientes

Carne de ciervo 25%, hígado de cerdo, magro y tocino de cerdo, leche, huevos, trufa, armagnac, sal, pimienta blanca y conservador (E-250)

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saudables: No

6. Observaciones

Solo contiene el 25% de carne de ciervo.

FICHA DE PRODUCTO Nº 16: LOMO EMBUCHADO DE CERDO BLANCO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Lomo embuchado
Denominación del producto analizado: Lomo de cerdo blanco

2. Descripción del producto (*excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones*)

Definición del producto en el etiquetado: Lomo embuchado
Tipo de envase del producto: Loncheado en sobre al vacío
Formato del envase: 200 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: no consta; pero sí del titular de la marca que lo comercializa.
Condiciones de conservación: *"Mantener entre 0º y 8º. Abrir 10 minutos antes de su consumo"*
Sello CE (ES 10..... / CE)

3. Ingredientes

Cinta de lomo de cerdo, sal, pimentón, ajo, azúcar, antioxidante (E-301) y conservador (E-250).
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

Valores medios aproximados por 100 g:
Valor energético 231 Kcal / 965 KJ;
Proteínas 39,6 g;
Hidratos de carbono 0,8 g
Grasas 7,7 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 17: LOMO EMBUCHADO DE CERDO IBÉRICO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Lomo embuchado
Denominación del producto analizado: Lomo de cerdo ibérico

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Lomo ibérico de cebo
Tipo de envase del producto: Loncheado en sobre al vacío (abre fácil)
Formato del envase: 100 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Condiciones de conservación: *“Conservar entre 0º y 5º. Abrir 10 minutos antes de su consumo”*
Consejos de consumo: *“Temperatura ideal de consumo entre 18-20º C”; “Abrir 20 minutos antes de consumir”*
Sello CE (ES 10...../.. CE)
“..... ibéricos nace en las dehesas de encinas y alcornoques de Salamanca. La garantía de calidad del producto está asegurada gracias al control absoluto de todo el proceso de producción, desde la crianza del cerdo ibérico hasta la elaboración y comercialización de nuestros productos. La combinación de la alimentación única, la cría en libertad y la peculiaridad de la raza ibérica, son el origen del agradable color y la gran jugosidad de Ibéricos”

3. Ingredientes

Lomo ibérico de cebo, sal, pimentón, ajo, orégano, caseinato proteína de soja, sacarosa, dextrina, dextrina, emulgentes (E-450 i, E-451 ii), azúcar, lactosa, antioxidantes (E-301, E-331 i), conservantes (E-252, E-250).

4. Etiquetado nutricional

Valores nutricionales medios por 100 g de producto: se especifican para cada tipo de ibérico, no sólo para el lomo.

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

FICHA DE PRODUCTO Nº 18: CHORIZO DE CERDO BLANCO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Chorizos
Denominación del producto analizado: Chorizo de cerdo blanco

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Chorizo extra
Tipo de envase del producto: Barqueta plástico (*"Envasado en atmósfera protectora"*)
Formato del envase: 100 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de consumo preferente: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor.
Condiciones de conservación: *"Mantener entre 0º y 5ºC"*
Sello CE (ES 10.07765/BU CE)
Sello Industrias Homologadas C.E.E.
Otras: *"Un sabor que maravilla"; "... Desde 1946"; "Precio y sabor que maravillan"; "Receta charcutería original"; "Chorizo Tradición".*
"Curación Natural al Aire del Moncayo"

3. Ingredientes

Carne y panceta de cerdo, sal, lactosa, pimentón, maltodextrina, proteína de soja, azúcar, ajo, estabilizador (E-451), antioxidantes (E-331, E-301), conservadores (E-250, E-252), colorante (E-120), proteína de leche; tratamiento de superficie: conservador (E-202).
También en inglés y alemán.
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

"Información nutricional. una ración de 30 g contiene:

Energía	95 Kcal (5%)
Azúcares	0,4 g (0%)
Grasas	7,5 g (11%)
Grasas saturadas	2,9 g (14%)
Sal	1,1 g (19%)

Valores medios por 100 g:

Valor energético	315 Kcal / 1317 KJ;
Proteínas	20 g;
Hidratos de carbono	2,5 g (de los cuales azúcares 1,4 g)
Grasas	25 g (de las cuales ácidos grasos saturados 9,5 g)
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	1,5 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 19: CHORIZO DE CERDO IBÉRICO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Chorizos
Denominación del producto analizado: Chorizo de cerdo ibérico

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Chorizo de cerdo ibérico extra
Tipo de envase del producto: Pieza envasada al vacío
Formato del envase: 275 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de consumo preferente: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Condiciones de conservación: "Consérvese en lugar fresco y seco"
Sello CE (ES 10...../..CE)
Información al consumidor: "Este producto debe orearse unas horas antes de su consumo para resaltar íntegramente su característico aroma y calidad"
Otras: "Jabugo desde 1879"; "Ahumado y curado en secadero natural"

3. Ingredientes

Magro y tocino de cerdo ibérico, sal común, pimentón, especias, lactosa, dextrosa, azúcar, proteína aislada de soja, emulgentes E-450 (i), E-452 (i), y E-451 (i), corrector de la acidez E-331 (iii), conservadores E-250, E-252, antioxidante E-301 y colorante E-124.

4. Etiquetado nutricional

Valor nutricional medio por 100 g:
Valor energético 519 Kcal / 2143 KJ;
Proteínas 18,1 g;
hidratos de carbono 2,1 g;
Grasas 48,7 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 20: CHORIZO DE CAZA
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Chorizos
Denominación del producto analizado: Chorizo de caza

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Chorizo de ciervo en aceite de oliva virgen extra
Tipo de envase del producto: Varias piezas envasadas en tarro de cristal
Formato del envase: Peso bruto 700 g Peso neto 425 g Peso escurrido 280 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de consumo preferente: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También consta teléfono, fax y web
Condiciones de conservación: "Producto fresco, mantener entre 0º y 5ºC"
Sello CE (ES 10...../... CE)
Sugerencia al consumidor : "Cortar en láminas finas y servir acompañado de su aceite"
"Producto natural. Sin conservantes" "Plato cocinado artesanal"

3. Ingredientes

Carne de ciervo 70%, aceite de oliva virgen extra, tocino de cerdo, sal, especias naturales, emulsionantes E-450 y antioxidantes 3-301 y E-331.

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 21: SALCHICHÓN DE CERDO BLANCO
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Salchichón / salami
Denominación del producto analizado: Salchichón de cerdo blanco

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Salchichón extra
Tipo de envase del producto: Barqueta plástico "abre fácil". Envasado en atmósfera protectora.
Formato del envase: 100 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
"Easy open – Abre fácil"
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También datos exportador / importador.
Condiciones de conservación: "Manténgase entre 0º y 5ºC"
Sello CE (ES 10...../.. CE)
"Taste of Spain"
Otras: "Mejor conservación"; "Cortado a cuchillo"

3. Ingredientes

Carnes de cerdo (115 g por 100 g de producto), sal, leche en polvo desnatada, lactosa, proteína de cerdo, dextrosa, especias, aromas, colorante (carmín cochinilla), antioxidante (eritorbato sódico), conservador (nitrito sódico). Tratamiento superficial: conservadores E-202 y E-235.
"Sin gluten"

4. Etiquetado nutricional

Valores medios en 100 g de producto:

Valor energético	1461 kj – 352 kcal
Proteínas	21 g
Hidratos carbono	4 g
Grasas	28 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 22: FUET
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Salchichón / salami
Denominación del producto analizado: Fuet

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: – Fuet extra
Tipo de envase del producto: Pieza entera en bolsa plástico.
Formato del envase: No consta
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha de caducidad: buena
Domicilio del fabricante: sí consta.
Sello CE (ES 10...../....CE)
Calidad Certificada (ECA)
Otras: “Selección charcutería”; “Producto sometido a desecación”; “Tripa comestible natural”

3. Ingredientes

Paleta, panceta, jamón y magro de cerdo; sal, lactosa, especias, antioxidante (ascorbato sódico), potenciador del sabor (E-621), conservador (nitrito potásico).
“Sin gluten”; “Garantizado sin colorantes”

4. Etiquetado nutricional

Valor nutricional medio por 100 g de producto:
Valor energético 1749 KJ – 421 Kcal.
Proteínas 27,5 g
Hidratos carbono 1,4 g
Grasas 34 g

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**FICHA DE PRODUCTO Nº 23: MORCILLA TIPO BURGOS
ELABORADOS CÁRNICOS ENVASADOS**

1. Información del producto analizado

Sector de actividad al que pertenece: Industria cárnica
Grupo de productos al que pertenece: Carnes transformadas
Subgrupo de productos al que pertenece: Elaborados cárnicos curados
Línea de producto específica a la que pertenece: Morcillas
Denominación del producto analizado: Morcilla tipo Burgos

2. Descripción del producto (excepto ingredientes, información nutricional y declaraciones)

Definición del producto en el etiquetado: Morcilla de arroz
Tipo de envase del producto: Pieza envasada al vacío
Formato del envase: 300 g
Otra información incorporada a la descripción del producto:
Visibilidad de fecha consumo preferente: buena
Domicilio del fabricante: sí consta. También teléfono de atención al consumidor.
Condiciones de conservación: "Mantener entre 0º y 5ºC"
Sello CE (ES 10...../...- CE)
Otras alegaciones: "Lo bueno conocido"

3. Ingredientes

Arroz, cebolla, manteca, sangre, sal y especias.

4. Etiquetado nutricional

No

5. Principales Declaraciones

Nutricionales: No
Saludables: No

**ESTUDIO DE MERCADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS
COMERCIALIZADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID**

