

## **CEDECARNE MANIFIESTA SU TOTAL DESACUERDO CON EL INFORME DE LA OCU SOBRE LA MALA TRAZABILIDAD EN CARNICERÍAS**

- **La Confederación señala que es imposible comparar, bajo los mismos criterios, la información sobre trazabilidad de los alimentos envasados en lineal con alimentos a granel, apoyándose en la propia normativa que lo regula, el *Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.***

**Madrid. 15 de octubre de 2025** – La Confederación Española de Detallistas de la Carne, CEDECARNE, que representa a más de 58.000 profesionales de la carnicería de toda España, denuncia que **el informe de la OCU sobre la trazabilidad de algunos productos frescos de la cesta de la compra**, que ha sido subvencionado por el Ministerio de Asuntos Sociales, Consumo y Agenda 2030, **tiene un carácter sesgado**, que da lugar a resultados inexactos y falta de información clara, llevando a confusión al consumidor.

Desde CEDECARNE **manifiestan que existen diferentes formatos de venta con distintas obligaciones, en cada caso, en relación al etiquetado de los alimentos** (*Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero*), por lo que **no es posible comparar, bajo los mismos criterios, la información sobre la trazabilidad de los productos en supermercados y tiendas especializadas, ni mucho menos comparar alimentos envasados en lineal con alimentos a granel.**

### **DIFERENCIA PRINCIPAL**

En un supermercado, lo habitual es encontrar las carnes y derivados cárnicos en una venta no dirigida. Es decir, que predomina el producto envasado y expuesto en murales o expositores. Según la normativa, estos deben disponer de una etiqueta individual por producto, donde se indique -además de otra información obligatoria- toda la información relativa a la trazabilidad, independientemente de la especie animal de la que se trate.

En aquellos casos, menos habituales, en los que el supermercado dispone de sección específica de carne fresca con vendedor y mostrador, las piezas expuestas suelen proceder de un proveedor autorizado y están envasadas al vacío previamente a su exposición, por lo que disponen igualmente de un etiquetado individual por pieza.



Por su parte, **en el comercio cárnico artesanal y tradicional al por menor** el formato habitual se basa en la atención directa por un profesional, así como preparación del producto en el momento y presentación de las piezas en el mostrador.

En esta modalidad, **la normativa respecto al etiquetado de la trazabilidad es más flexible, debido sobre todo a que el profesional de la carnicería normalmente compra canales enteras o medias canales provenientes de establecimientos autorizados (mataderos) y no vienen envasadas, disponiendo solo de una a tres etiquetas por media canal**, dependiendo de la especie animal y la presentación.

Una vez el profesional carnicero deshuesa y despieza esas canales se obtiene un gran número de piezas como resultado -solo en el caso del vacuno, más de 20-, que se exponen en el mostrador, cumpliendo igualmente con la normativa de información al consumidor, que permite en el caso del vacuno, por las especiales características de este formato comercial, que una única etiqueta con la información de trazabilidad por animal expuesto a la venta sea visible en el mostrador, cercana a los productos, teniendo en cuenta que en todo momento se debe poder relacionar estas etiquetas con cada pieza de carne que haya expuesta a la venta en ese momento (*Artículo 5.4 del Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno*).

Asimismo, **el profesional tiene la obligación de ofrecer toda esta información al cliente si este se la requiere.**

Por todo esto, desde CEDECARNE, siendo conscientes de que la información al consumidor debe ser clara, visible y estar siempre disponible, consideran que el reciente estudio de la Organización de Consumidores y Usuarios distorsiona y confunde al consumidor en lugar de informarle, perjudicando gravemente además a la profesionalidad de los carniceros artesanos, que velan por la salud y los derechos de sus clientes, cumpliendo con la legislación vigente.

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne) es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad Cedecarne representa a más de 24.000 empresas artesanales de carnicería charcutería que dan empleo a cerca de 60.000 profesionales en el sector. La cifra de negocio total de este sector se eleva anualmente a más de 4.100 millones de euros.

Cedecarne además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio especializado de la carne.