

LA IMPORTANCIA DE LLAMAR A LAS COSAS POR SU NOMBRE

¡Bienvenidos otra vez al Blog de Amerex!

Ya estamos comenzando el segundo mes del nuevo año, un mes muy ajetreado en el que no paramos de recibir noticias del sector alimentario, entre las que encontramos alguna que otra que usamos de motivación para empezar bien fuerte con una temporada nueva de nuestro maravilloso Blog. ¡A ver qué os parece!

Recibimos el año 2020 con la noticia de una nueva ley por parte de Estados Unidos que prohíbe a las compañías de productos vegetales llamar literalmente "carne", con todas sus letras, a productos que la imitan. Esta ley, denominada [The Real MEAT Act \(The Real Marketing Edible Artificials Thruthfully Act of 2019\)](#), establece las definiciones para "carne de res" y "productos de carne de res" y exige que los productos que la imiten contengan en su nomenclatura la palabra "imitación" inmediatamente antes o después del nombre, para asegurar así que no hay ningún tipo de confusión en el consumidor sobre que lo que encuentra en su plato no contiene carne en su totalidad.

11 “(d) DEFINITION.—In this section:
12 “(1) The term ‘beef’ or ‘beef product’ means
13 any food containing edible meat tissue from domes-
14 ticated *Bos indicus* or *Bos taurus* cattle.

La ley define con el término "carne de res de imitación" a cualquier alimento fabricado para parecer carne de res, aproximando sus cualidades estéticas (principalmente textura, sabor y apariencia) o sus características químicas, pero que no contiene carne, ni productos alimenticios de carne, ni ingredientes derivados de la carne. De la misma manera define también a "un subproducto cárnico de imitación" y "un producto alimenticio cárnico de imitación" para que no haya lugar a dudas ni escapes para las empresas de productos vegetales.

Esta ley ha sido uno de los resultados de ponernos serios con respecto a un tema que viene trayendo cola desde hace mucho tiempo. Porque no sólo ocurre con los productos cárnicos y sus derivados, si no desde mucho antes también con las llamadas "leches" vegetales.

Dada la tendencia que llevamos explorando durante los últimos años de buscar alternativas a los productos más tradicionales, se pusieron de moda y cada vez cobraron mayor importancia las bebidas vegetales. Desde un principio, la denominación más utilizada fue la de "leches" vegetales: leche de soja, leche de almendras, leche de coco...

Esto trajo consigo un debate muy interesante que cobra sentido al igual que en la industria cárnica, de que estas bebidas no pueden suplantar nutricionalmente a la leche original de vaca, ni se parece su contenido ni aportes nutricionales a la misma. Por tanto, unas no pueden ser sustitutas de la otra en ningún caso.

Y, ¿qué dice la ley? Según la legislación vigente ([Reglamento \(CE\) nº 1234/2007](#)), "El término «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". Pero aplica una excepción "a la denominación de los productos cuya naturaleza exacta se conozca claramente por ser de utilización tradicional, o cuando las denominaciones se utilicen claramente para describir una cualidad característica del producto". Este último punto hace referencia a una lista de productos que podemos encontrar en la [Decisión de la Comisión del 20 de diciembre de 2010](#), en la que encontramos la excepción de la leche de almendras, la única bebida vegetal que sí puede nombrarse bajo este término.

En estos párrafos ya hemos hablado de cómo está la ley con respecto a la nomenclatura de los productos cárnicos, pero ¿en qué deriva esta incorrecta nomenclatura? La consecuencia es que estos productos no están sujetos a los mismos estándares de seguridad alimentaria y etiquetado que la carne de vacuno, y aunque se nombren como ellos, lo cierto es que la legislación con respecto a ingredientes no está controlada, y por ello podrían incluir cualquier aditivo en sus formulaciones. Es decir, se aprovecha el marketing bueno que hace ver como si fuese carne, y además las reglas de aditivos son totalmente diferentes. También mencionar de la misma manera a las analíticas e inspecciones que se llevan a cabo en la industria cárnica, como por ejemplo con *Listeria* u otros microorganismos patógenos, que son muy estrictas. En estos productos no está tan claro.

¿Qué podemos hacer nosotros? La situación es la que es, y todas estas empresas van a verse obligadas a tener unas soluciones de alargamiento de vida útil y seguridad, donde encajan las de Amerex. Nuestra tecnología basada en microorganismos se adapta a todas las nomenclaturas y legislaciones, y vale para todo tipo de productos finales. ¿Por qué estamos tan seguros de esto? Porque sabemos que empresas productoras tienen en el mercado alimentos saludables con etiquetajes orientados al consumidor, y con Amerex como su solución natural en seguridad.

¿Te interesa saber más? Ponte en contacto con nosotros y te informaremos de lo que necesites.

¡Nos vemos dentro de poco con muchas más novedades!

imasd@amereXingredientes.es

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!