







#### Justificante de Presentación

#### Datos del interesado:

CIF - G87915104 FUNDACION IGUALDAD ANIMAL

Dirección: Calle de la Alameda (Impact Hub), Bloque: 22

Madrid 28014 (Madrid-España)

Teléfono de contacto: 686435117

Correo electrónico: laram@igualdadanimal.org

El presente justificante tiene validez a efectos de presentación de la documentación en este Registro Electrónico y no prejuzga la admisión del escrito para su tramitación. La fecha y hora de este Registro Electrónico es la de la Sede electrónica del Punto de Acceso General (https://sede.administracion.gob.es/). El inicio del cómputo de los plazos que hayan de cumplir las Administraciones Públicas vendrá determinado por la fecha y hora de presentación en el registro electrónico de cada Administración u organismo.

Número de registro: REGAGE21e00000920595

Fecha y hora de presentación: 03/02/2021 13:22:41

Fecha y hora de registro: 03/02/2021 13:22:41

Tipo de registro: Entrada

Oficina de registro electrónico: REGISTRO ELECTRÓNICO

Organismo destinatario: E05075501 - Subsecretaría de Consumo

Organismo raíz: E05072201 - Ministerio de Consumo

Nivel de administración: Administración General del Estado

Asunto: Solicitud a AESAN - Denuncia INTERPORC

alta calidad¿'

Expone: Que mediante el presente escrito vengo a interponer DENUNCIA contra la Organización INTERPROFESIONAL AGROALIMENTARIA DEL PORCINO DE CAPA BLANCA (en adelante, INTERPORC¿), con domicilio social en Madrid, C/ Marqués de Urquijo no 10, 20

izda. 28008 Madrid, con CIF número G85661577, en base a los siguientes

- La organización INTERPORC contempla entre sus objetivos se encuentra el de "¿mejorar la percepción de la carne y elaborados del cerdo de capa blanca trasladando consumidores y profesionales de la salud sus propiedades nutritivas, sus ventajas saludables y su

- -En el mes de octubre del año 2015 el ¿Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (en adelante, CIIC) y el órgano especializado en cáncer de la Organización Mundial de la Salud (en adelante, OMS) publicaron ¿un estudio en el que asociaban el consumo de carne roja con el riesgo de padecer cáncer. En dicho informe, la OMS y el CIIC definen la ¿carne roja como "¿todos los tipos de c¿arne muscular de mamíferos¿, tales como la carne de res, ternera, c¿erdo¿, cordero, caballo o cabra¿"6. Y añaden estas entidades: "¿Carne roja incluyendo carne de vacuno,c¿erdo,chuletas de cerdo, costillas de cerdo, manitas de cerdo, jamón, hígado de cerdo, carne de vacuno, otras carnes rojas, carne de órganos (excepto hígado) y cordero o carnero.¿"
- INTERPORC, cumpliendo con su ¿objetivo de promocionar y mejorar la imagen de la carne de cerdo de capa blanca, lleva varios años asociando este producto al concepto de "carne blanca" ¿. Este mensaje supone una manipulación del término que irremediablemente conduce a la noción de que la carne de cerdo de capa blanca es más saludable de lo que realmente es. En definitiva, lo que hace INTERPORC es ¿engañar a los consumidores ¿, buscando asociar en el imaginario colectivo que la carne de cerdo es carne blanca y, por tanto, más saludable que la roja.

De acuerdo con su Memoria Anual del año 2015 que adjuntamos como ¿documento no 47, INTERPORC en dicho año llevó a cabo la siguiente acción: "¿de cara al consumidor, durante 2015 se han llevado a cabo diversas campañas de promoción y divulgación para reforzar los mensajes que sitúan a la carne de porcino como una carne blanca y saludable, ¿ asociada a una dieta equilibrada y, al mismo tiempo, asequible y versátil para los consumidores¿". Para ello, prosigue la Memoria, en el año 2015 se llevó a cabo la campaña "¿se ha llevado a cabo una campaña en TV y Vídeo On-Line (OLV) con el eslogan ¿

Nuestra carne blanca'¿, que ha contado con dos olas: enero-febrero y agosto-septiembre. Con ellas se ha impactado de forma prioritaria al segmento de amas de casa y mujeres de más de 30 años. Con la televisión se ha logrado ganar cobertura y las acciones OLV han sido un complemento para impactar al segmento más joven del target¿". La página web de la campaña, ¿www.nuestracarneblanca.com¿, sigue operativa y activa. En dicha página, se sostiene que "¿la carne de cerdo de capa blanca es nuestra carne blanca más rica¿. Es muy sabrosa y versátil y por eso gusta a todos. Está muy arraigada a nuestra cultura gastronómica y por ello muy presente en nuestra dieta mediterránea, siendo utilizada por grandes chefs. Podemos encontrarla de distintas formas, ya sea carne fresca (lomo, solomillo, chuletas), en forma de nuestros sabrosos jamones y embutidos o en productos cocidos como el jamón cocido y el lacón¿". Desde entonces, INTERPORC ha incidido varias veces en la idea de la carne de cerdo como carne blanca, como se puede apreciar en las siguientes entradas publicadas en su página web (VER DOCUMENTOS ANEXOS)

La información que difunde INTERPORC respecto del producto que promociona es contraria a las conclusiones de la OMS, que promociona es contraria a las conclusiones de la OMS, que cataloga el porcino como "carne roja" asocia al riesgo de padecer cáncer. Además sus titulares llegan a conclusiones diferentes a las que llegan los propios informes que cita. INTERPORC difunde información falsa.

Solicita:

Por todo lo expuesto (VER DOCUMENTOS ANEXOS), ¿SOLICITO A AESAN que tenga interpuesta ¿DENUNCIA contra la entidad INTERPORC y, en méritos a lo expuesto en este escrito y los documentos que lo acompañan, (1) se proceda a investigar la campaña que relaciona la carne de cerdo de capa blanca con la carne blanca, (2) se emita un dictamen haciendo constar que la labor de INTERPORC n¿o se ajusta al marco de prácticas informativas leales establecido en el artículo 7 del Reglamento sobre Información Alimentaria facilitado al consumidor y (3) se dé traslado a las Direcciones Generales de Consumo de las comunidades autónomas, así como a cualesquiera otras administraciones públicas competentes, a los efectos oportunos.

_		
	mantac	anexados:
DUCU	memos	anexauos.

Solicitud a AESAN - Denuncia INTERPORC - Den	nuncia INTERPORC.docx.pdf (Huella digital: 53c5bdef9e35b069201d1ec34df2dfc59029e399)
Alerta por SMS:	No
Alerta por correo electrónico:	Sí

En la pestaña Búsqueda de registros de rec.redsara.es, podrá consultar el estado de la presentación de este registro

# A LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

**D. Javier Moreno Belmonte**, con DNI 50.119.998- P, actuando en nombre y representación de la **FUNDACIÓN IGUALDAD ANIMAL**, con CIF nº G-87915104 y domicilio en la Calle Aduana, número 33 de Madrid, 28013, tal y como se acredita mediante el documento nº 1 que acompaña este escrito, ante la AESAN comparezco y, como mejor proceda, DIGO:

Que mediante el presente escrito vengo a interponer **DENUNCIA** contra la Organización INTERPROFESIONAL AGROALIMENTARIA DEL PORCINO DE CAPA BLANCA (en adelante, **INTERPORC**), con domicilio social en Madrid, C/ Marqués de Urquijo nº 10, 2º izda. 28008 Madrid, con CIF número G85661577, en base a los siguientes

## **HECHOS**

**PRIMERO.**- La organización INTERPORC es una entidad en la que están representados **todos los sectores de la cadena de valor del porcino de capa blanca**: producción, transformación y comercialización. Se trata de la organización Interprofesional más importante del sector cárnico por el volumen de la producción porcina de España.

Entre sus objetivos se encuentra el de "mejorar la percepción de la carne y elaborados del cerdo de capa blanca trasladando a

consumidores y profesionales de la salud sus propiedades nutritivas, sus ventajas saludables y su alta calidad"<sup>1</sup>.

**SEGUNDO.**- Llegados a este punto, conviene distinguir entre los dos tipos de cerdo<sup>2</sup> que se crían habitualmente en nuestro país:

- □ Uno es el cerdo ibérico. Es de una raza concreta, la raza ibérica, aunque hay diferentes variedades. Es el cerdo que tiene la pezuña negra (lo que se llama *pata negra*) y suponen aproximadamente 3 millones de cerdos sacrificados al año en España. Está regulado por la Norma del Cerdo Ibérico que pone las condiciones para poder denominarse de esa manera. Se sacrifican con 12-14 meses.
- □ Otro es el **cerdo de capa blanca**. Se trata del resto de los cerdos que se sacrifican en nuestro país. Aproximadamente 50 millones. Dentro de este grupo hay diferentes razas (Pietrain, Large White, Duroc, etc.) pero todas corresponden al cerdo de capa blanca. Es el que habitualmente se ve en las carnicerías y se sacrifica con aproximadamente 6 meses y cuando se utiliza para comer cochinillo con 28 días. El hecho de que la capa (piel) del cerdo sea blanca, no significa que su carne lo sea.

INTERPORC, tal y como indica en su página web, engloba únicamente a productores de cerdos de capa blanca. Por su parte, los de los cerdos ibéricos tienen su propia asociación ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)<sup>3</sup>.

-

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Véase https://interporc.com/sobre-nosotros

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Más información sobre las diferencias entre los tipos de cerdo en <a href="https://www.ibericommunity.com/universo-iberico/cerdo-iberico-blanco-diferencias/">https://www.ibericommunity.com/universo-iberico/cerdo-iberico-blanco-diferencias/</a>

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> https://www.iberico.com/

**TERCERO.**- En el mes de octubre del año 2015 el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (en adelante, CIIC) y el órgano especializado en cáncer de la Organización Mundial de la Salud (en adelante, OMS) publicaron **un estudio en el que asociaban el consumo de carne roja con el riesgo de padecer cáncer** $^4$ . Adjuntamos el informe, en inglés, como documento adjunto  $n^0 \ 2^5$ . Como documento  $n^0 \ 3$  adjuntamos un resumen de dicho informe, en castellano, publicado por la OMS y el CIIC.

En dicho informe, la OMS y el CIIC definen la **carne roja** como "todos los tipos de **carne muscular de mamíferos**, tales como la carne de res, ternera, **cerdo**, cordero, caballo o cabra"<sup>6</sup>.

Y añaden estas entidades: "Carne roja incluyendo carne de vacuno, cerdo, chuletas de cerdo, costillas de cerdo, manitas de cerdo, jamón, hígado de cerdo, carne de vacuno, otras carnes rojas, carne de órganos (excepto hígado) y cordero o carnero.".

El estudio concluye que "en el caso de la carne roja, la clasificación se basa en evidencia limitada procedente de estudios epidemiológicos que muestran una asociación positiva entre el consumo de carne roja y el desarrollo de cáncer colorrectal, así como una fuerte evidencia mecanicista.

La evidencia limitada significa que una asociación positiva se ha observado entre la exposición al agente y el cáncer, pero que no se pueden descartar otras explicaciones para las observaciones (denominado técnicamente sesgo o confusión)".

<sup>6</sup> Véase también <a href="https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/">https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/</a>

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Véase <a href="https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/">https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/</a>

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Extraído de <a href="https://publications.iarc.fr/564">https://publications.iarc.fr/564</a>

CUARTO.- INTERPORC, cumpliendo con su objetivo de promocionar y mejorar la imagen de la carne de cerdo de capa blanca, lleva varios años asociando este producto al concepto de "carne blanca". Este mensaje supone una manipulación del término que irremediablemente conduce a la noción de que la carne de cerdo de capa blanca es más saludable de lo que realmente es. En definitiva, lo que hace INTERPORC es engañar a los consumidores, buscando asociar en el imaginario colectivo que la carne de cerdo es carne blanca y, por tanto, más saludable que la roja.

De acuerdo con su Memoria Anual del año 2015 (año en el que la OMS y el CIIC vincularon el consumo de carne roja al aumento de posibilidades de contraer cáncer), que adjuntamos como documento nº 47, INTERPORC en dicho año llevó a cabo la siguiente acción: "de cara al consumidor, durante 2015 se han llevado a cabo diversas campañas de promoción y divulgación para reforzar los mensajes que sitúan a la carne de porcino como una carne blanca y saludable, asociada a una dieta equilibrada y, al mismo tiempo, asequible y versátil para los consumidores" (pág. 21).

Para ello, prosigue la Memoria, en el año 2015 se llevó a cabo la campaña "se ha llevado a cabo una campaña en TV y Vídeo On-Line (OLV) con el eslogan 'Nuestra carne blanca', que ha contado con dos olas: enero-febrero y agosto-septiembre. Con ellas se ha impactado de forma prioritaria al segmento de amas de casa y mujeres de más de 30 años. Con la televisión se ha logrado ganar cobertura y las acciones OLV han sido un complemento para impactar al segmento más joven del target".

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Extraída de <a href="https://interporc.com/wp-content/uploads/2017/10/memoria">https://interporc.com/wp-content/uploads/2017/10/memoria</a> 2015.pdf

#### **OBJETIVOS DE LA CAMPAÑA**

- Aumentar la penetración y el consumo en hogares españoles de la carne de cerdo y derivados.
- Generar cobertura: impactar al máximo número de amas de casa y mujeres de más de 30 años, dando a conocer los beneficios de la carne de cerdo.
- Generar recuerdo.
- Informar y educar mediante la explicación para fomentar el uso de la carne de cerdo y desmitificar las falsas creencias sobre ella.

En Internet, entre ambas olas, se impactó a más de 7 millones de mujeres internautas de entre 25 y 54 años, que vieron el spot de media 2 veces

#### **CREATIVIDADES**





La página web de la campaña, <u>www.nuestracarneblanca.com</u>, sigue operativa y activa.



En dicha página, se sostiene que "la carne de cerdo de capa blanca es nuestra carne blanca más rica. Es muy sabrosa y versátil y por eso gusta a todos. Está muy arraigada a nuestra cultura gastronómica y por ello muy presente en nuestra dieta mediterránea, siendo utilizada por grandes chefs. Podemos encontrarla de distintas formas, ya sea carne fresca (lomo, solomillo, chuletas), en forma de nuestros sabrosos jamones y embutidos o en productos cocidos como el jamón cocido y el lacón". Aportamos como documento nº 4 copia de esta página.

Desde entonces, INTERPORC ha incidido varias veces en la idea de la carne de cerdo como carne blanca, como se puede apreciar en las siguientes entradas publicadas en su página web:

□ "La carne de cerdo de capa blanca, esencial en la dieta mediterránea" (julio de 2017). Dicho artículo sostiene lo siguiente: "La pirámide de la Dieta Mediterránea se caracteriza por un menor consumo de carnes rojas que en las denominadas dietas occidentales, pero el papel de la carne blanca es muy relevante dentro un patrón de alimentación equilibrada y estilo de vida saludable, dado que, junto con los huevos y el pescado, es la fuente principal de proteínas de alto valor biológico, así como de determinadas vitaminas y minerales.

Dentro de la Dieta Mediterránea se recomiendan 2 raciones de carne blanca, como el cerdo, a la semana y un consumo de menos de 2 raciones a la semana de carnes rojas como parte de guisos y otras recetas a base de verduras y cereales y de 1 ración a la semana de carnes procesadas como ingredientes de bocadillos y platos". Adjuntamos como documento nº 5 copia de dicho artículo.

□ "La carne de cerdo: beneficios de una carne blanca, rica y saludable" (agosto de 2017)<sup>8</sup>. En él, se establece que "la carne de cerdo, por sus características de composición y color se ha incluido en el grupo de las carnes blancas por diferentes instituciones como la Organización Mundial de la Salud y la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea. En concreto, esta última señala que "las llamadas «carnes rojas» (vacuno y ovino/caprino) y «carnes blancas» (porcino y aves de corral) ofrecen diversas propiedades positivas y una gama de sabores y texturas".

La diferenciación de una carne como carne blanca o roja se asocia básicamente a su color. Este depende de la forma química bajo la que se encuentre la proteína mioglobina que está presente en las fibras musculares y es la encargada de transportar el oxígeno necesario para el funcionamiento del músculo.

La mioglobina está compuesta por un grupo hemo y un átomo de hierro, y su función es el almacenamiento de oxígeno. Cuanto más activos son los músculos del animal, necesitan más oxígeno para contraerse y relajarse, y su contenido en mioglobina es mayor, por lo que su color es más oscuro. Por este motivo, el color de la carne varía también según la parte muscular de procedencia. Por ejemplo, la carne procedente de las extremidades es más oscura que la de otras piezas musculares, como el lomo.

Relacionada directamente con el contenido en mioglobina, se encuentra la diferencia entre las carnes rojas y blancas por el contenido en hierro, siendo mayor en las carnes rojas. Por otro lado, la diferencia nutricional fundamental entre carne roja vs carne blanca es la cantidad y calidad de la grasa que contienen, mucho menor en las carnes blancas.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Véase <a href="https://interporc.com/2017/08/02/beneficios-de-la-carne-de-cerdo?cat=blog/vive-en-rosa">https://interporc.com/2017/08/02/beneficios-de-la-carne-de-cerdo?cat=blog/vive-en-rosa</a>

La composición nutricional de la carne de cerdo varía según el corte de que se trate. Los cortes magros de la carne de cerdo presentan un bajo aporte calórico, 104 kcal por cada 100 gramos de lomo de cerdo, proteínas de alto valor biológico, y un moderado aporte graso en el que priman los ácidos grasos insaturados. Además, contiene zinc, fósforo o potasio como minerales más destacados, y se caracteriza por su contenido en vitaminas del grupo B como la  $B_1$ ,  $B_3$ ,  $B_6$  y  $B_{12}$ ". Aportamos como documento  $n^0$  6 copia de dicho artículo.

"Los criterios para establecer las diferencias entre carnes rojas y carnes blancas se relacionan con diversos parámetros y cualidades nutricionales. Uno de ellos es el contenido en hierro hemo, que forma parte de la mioglobina y hemoglobina presentes en el músculo de las especies cuya carne es considerada como roja. También se ha considerado como criterio de clasificación para las carnes rojas el contenido en grasa total, grasa saturada y colesterol, por su relación con los lípidos sanguíneos y las enfermedades cardiovasculares y metabólicas.

Si tenemos en cuenta estos criterios para diferenciar entre carnes rojas y carnes blancas, nos encontramos que diversos cortes de la carne de cerdo tienen menor contenido en grasa que la carne de aves. Así, el contenido en grasa total del muslo de pavo (8,4 g/100 g), es mayor que la del solomillo de cerdo (5,1 g/100 g), al igual que su contenido en grasa saturada (2,6 g en el pavo versus 2,05 en el cerdo por 100 g de alimento), según los datos obtenidos de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA)". Lo adjuntamos como documento nº 7.

<sup>9</sup> Véase <a href="https://interporc.com/2018/06/25/carnecerdo-salud?cat=blog/vive-en-rosa">https://interporc.com/2018/06/25/carnecerdo-salud?cat=blog/vive-en-rosa</a>

☐ "Síntesis de las características nutricionales de la carne de cerdo: blanca y saludable" (julio 2019)<sup>10</sup>. Anexamos esta entrada como documento nº 8. ☐ Spot de televisión: "Los colores de lo bueno" (septiembre de 2019)<sup>11</sup>. Se trata de un anuncio que se emitió durante los pasados meses de septiembre y octubre de 2019 en las principales cadenas nacionales y autonómicas de España, con la intención de alcanzar a más de 342 millones de impactos en la población española, de los que 160 millones se dirigen a su target principal: mujeres y hombres con rol de compradores de carne en el hogar. Según Alberto Herranz, director de INTERPORC, con dicho spot "contribuimos a desterrar algunos falsos mitos con respecto a su consumo, cuando sabemos científicamente que se trata de una carne que cuenta con cortes magros de alta calidad, cuyo consumo en el contexto de una alimentación equilibrada aporta nutrientes esenciales y muy beneficiosos para la salud". Adjuntamos esta entrada

□ "La realidad de **nuestra carne blanca**, a disposición de los consumidores" (febrero de 2020)<sup>12</sup>. Se adjunta como documento nº 10.

como documento nº 9.

 $\frac{https://interporc.com/2019/07/17/caracteristicas-nutricionales-de-la-carne-de-cerdo-productos-carnicos}{s?cat=blog/vive-en-rosa}$ 

 $\frac{\text{https://interporc.com/2019/09/04/los-colores-de-lo-bueno-el-nuevo-spot-con-el-que-interporc-destaca-el-papel-de-la-carne-y-los-productos-del-cerdo-blanco-dentro-de-la-dieta-mediterranea-2?cat=actualid-ad/prensa}$ 

<sup>10</sup> Véase

<sup>11</sup> Véase

<sup>12</sup> Véase

**QUINTO.**- La información que difunde INTERPORC respecto del producto que promociona es contraria a las conclusiones de la OMS, que cataloga el porcino como "carne roja" y, en consecuencia, la asocia al riesgo de padecer cáncer. Y, pese a que en 2015 la OMS catalogó la carne de cerdo como "roja" (documentos nº 2 y 3), INTERPORC asegura en su página web que la OMS la considera una "carne blanca" (documento nº 6).

Pero lo cierto es que INTERPORC va más allá y no sólo contradice los informes de la OMS, sino que además sus titulares llegan a conclusiones diferentes a las que llegan los propios informes que cita.

Por ejemplo, en uno de sus artículos, INTERPORC establece que, atendiendo a la cantidad de grasa, "algunos cortes del cerdo" podrían pasar a considerarse de "carne blanca" (documento nº 7). Los cortes que, con esta lógica, no constituirían carne blanca son los que provienen de las extremidades del animal, así como la panceta. Sin embargo, en su página web, la entidad no duda en referirse a toda la carne de cerdo como blanca, especialmente en los títulos de sus entradas (documentos nº 6, 8 y 10), lo cual inevitablemente conduce a confusión.

Asimismo, en la web de la campaña "Nuestra Carne Blanca" (documento nº 4) llegan a considerar todos los cortes del cerdo como "carne blanca" y no sólo los cortes menos grasos, como el lomo o el solomillo: "*la carne de cerdo de capa blanca es nuestra carne blanca más rica.* [...] *Podemos encontrarla de distintas formas, ya sea carne fresca (lomo, solomillo, chuletas), en forma de nuestros sabrosos jamones y embutidos o en productos cocidos como el jamón cocido y el lacón"*.

En definitiva, INTERPORC difunde información falsa, con el fin de promocionar su producto, minusvalorando los riesgos para la salud que su consumo entraña y ocultando las conclusiones alcanzadas por la OMS y el CIIC.

A estos hechos le son de aplicación los siguientes

## **FUNDAMENTOS DE DERECHO**

# PRIMERO.- COMPETENCIA DE LA AESAN PARA ADMITIR A TRÁMITE LA PRESENTE DENUNCIA E INICIAR UNA INVESTIGACIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD DE INTERPORC

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) integra y desempeña, en el marco competencial de la Administración General del Estado, las funciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable. Entre sus objetivos se encuentra el de "promover la seguridad alimentaria, ofreciendo garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español", según lo dispuesto en el Real Decreto 19/2014, de 17 de enero.

### **SEGUNDO.- INFRACCIONES EN LAS QUE INCURRE INTERPORC**

Las prácticas de INTERPORC en lo que a la promoción de la carne de capa blanca como "carne blanca" se refiere no se ajusta al marco de prácticas informativas leales establecido en el artículo 7 del

Reglamento sobre Información Alimentaria facilitado al consumidor, que establece lo siguiente: "1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular: a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención; b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee; c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes; d) al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

- 2. La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.
- 3. Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.
- 4. Los apartados 1, 2 y 3 también se aplicarán a: a) la publicidad; b) la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos".

Asimismo, el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, en su artículo 18.4 establece que "la

oferta, promoción y **publicidad falsa o engañosa** de los bienes y servicios será perseguida y sancionada como fraude".

# TERCERO.- RESPECTO DEL DERECHO A LA INFORMACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

El art. 17.1 del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios establece que "los poderes públicos, en el ámbito de sus respectivas competencias, fomentarán la formación y educación de los consumidores y usuarios, asegurarán que estos dispongan de la información precisa para el eficaz ejercicio de sus derechos y velarán para que se les preste la información comprensible sobre el adecuado uso y consumo de los bienes y servicios puestos a su disposición en el mercado".

Por todo lo expuesto, SOLICITO A AESAN que tenga interpuesta **DENUNCIA** contra la entidad INTERPORC y, en méritos a lo expuesto en este escrito y los documentos que lo acompañan, (1) se proceda a investigar la campaña que relaciona la carne de cerdo de capa blanca con la carne blanca, (2) se emita un dictamen haciendo constar que la labor de INTERPORC no se ajusta al marco de prácticas informativas leales establecido en el artículo 7 del Reglamento sobre Información Alimentaria facilitado al consumidor y (3) se dé traslado a las Direcciones Generales de Consumo de las comunidades autónomas, así como a cualesquiera administraciones públicas competentes, a los efectos oportunos.

En Madrid, a 4 de Febrero de 2020,