

**ELIKAGAIEN ETIKETARI ETA
MARKATZEARI BURUZKO
OSASUN ARAUAK**

**NORMAS DE
ETIQUETADO
INFORMACION ALIMENTARIA
Y MERCADO DE LOS PRODUCTOS
ALIMENTICIOS**

2019

NORMAS de Información alimentaria y mercado de salubridad de los productos alimenticios en España

Actualizado a marzo 2019
normasmicroy Etiquetado@gmail.com

Manuel Moragas Encuentra. Inspector -jubilado- de la Subárea de Sanidad Alimentaria y Consumo del Ayto. de Bilbao
Santiago Valcárcel Alonso. Dpto. de Salud, Dirección Territorial de Bizkaia, Departamento de Salud Gobierno Vasco c/
Alameda Rekalde 39 A. 48008 Bilbao.

Álvaro Chirapozu Mendibil. Subárea de Sanidad Alimentaria y Consumo Ayto. de Bilbao C/ Ugalde 7. 1ª Planta. 48012 Bilbao.
Mª Begoña de Pablo Busto. Nuestro reconocimiento por su participación desde el inicio en la realización de estas normas.

Actualizaciones realizadas:

Enero 1995 Enero 1998 Enero 2000 Enero 2001 Enero 2004 Enero 2006 Enero 2007 Enero 2008 Mayo 2010 Marzo 2011
Enero 2012 Enero 2013 Enero 2014 Febrero 2015 Enero 2016 Enero 2017 Marzo 2019

El etiquetado de los productos alimenticios constituye un importante instrumento para la protección de los consumidores en tanto en cuanto les facilita la información necesaria sobre la naturaleza y las características de dichos productos, lo que permite realizar su adquisición y consumo con pleno conocimiento de causa.

En el presente trabajo se recopilan las regulaciones sanitarias vigentes en materia de información alimentaria (antes etiquetado), presentación, publicidad y marcado sanitario de los productos alimenticios, sin entrar en opiniones o valoraciones al respecto.

Deseamos que esta nueva edición siga siendo de utilidad para el personal técnico que desarrolla su trabajo en el ámbito de la Seguridad Alimentaria.

INDICE DE MATERIAS

Referencias incorporadas	2
Normativa general: etiquetado obligatorio (Legislación Española y Comunitaria U.E.)	5
Legislación Española; Etiquetado obligatorio, Lote, Congelados	6
Legis. España. Norma General relativa Información Alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar....	7
Legislación Española; Etiquetado facultativo propiedades nutritivas	10
Legislación Comunitaria U.E Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.....	11
Comunicación de la comisión sobre etiquetado alérgenos. 13/07/2017	54
Reglamento 775/2018 sobre normas para indicar origen de alimentos.....	56
Etiquetado de declaraciones nutricionales y propiedades saludables.....	57
Etiquetado ecológico.....	63
Etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína.....	66
Etiquetado de alimentos que contienen determinados colorantes.....	66
Etiquetado canales tratadas con ácido láctico.....	66
Etiquetado alimentos con fitosteroles fitostanoles o esteres de fitostanol.....	66
Etiquetado de los productos alimenticios producidos genéticamente (OMGs).....	67
Etiquetado composición para personas con intolerancia gluten.....	69
Etiquetado de los productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes	70
Etiquetado de los productos alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.....	70
Etiquetado alimentos congelados-ultracongelados	71
Alimentos congelados de origen animal en fase anterior a su comercialización o transformación.....	72
Etiquetado con menciones relativas al origen o procedencia gallega.....	72
Etiquetado de alimentos con juguetes.....	73
Etiquetado no vegetariano, vegetariano o vegano	74
Marcado de identificación / marcado sanitario de productos de origen animal.....	75
Marcado leche y lácteos productores no industriales País Vasco. Ver en Leche, lácteos, helados. Pág. 106.....	75
Marcado huevos productores no industriales País Vasco	76
Marca identificación productores no industriales País Vasco de pasteles, pan harinas, productos vegetales,	77
Abreviaturas de los Nombres de los Estados Miembros norma ISO	78
PARTICULARIDADES DE ALGUNOS ALIMENTOS.....	79
Aceite de oliva.....	79
Acrilamida: ver en patatas (pág. 112)	
Aditivos.....	81
Aguas preparadas envasadas para el consumo humano	82
Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo público.....	83
Bebidas refrescantes	86
Bebidas espirituosas	87

Carnes frescas.....	88
Carne de vacuno, porcino, caprino y aves de corral.....	90
Carne de reses de lidia.....	92
Carne picada, preparados de carne y carne picada de vacuno.....	93
Cárnicos: Derivados cárnicos elaborados en despachos de carnicerías con obrador.....	94
Cárnicos: Productos cárnicos crudos que deberían cocinarse antes de su consumo.....	96
Cárnicos: Jamón, paleta y caña de lomo ibéricos productos cárnicos jamones y paletas.....	98
Champiñones irradiados.....	99
Chocolate cacao y sucedáneos	99
Complementos Alimenticios.....	100
Conservas vegetales (denominación “al natural”).....	100
Espárrago blanco en conserva.....	100
Harinas.....	101
Helados.....	102
Huevos y Ovoproductos.....	102
Huevos productores no industriales País Vasco	104
Ovoproductos.....	105
Leche y derivados lácteos (yogures, quesos, nata, caseinatos, etiquetado leche de origen).....	105
Leche y lácteos helados. Productores no industriales País Vasco, Leche cruda (Cataluña).....	110
Miel.....	111
Moluscos bivalvos vivos.....	112
Nuevos Alimentos se citan algunos; Péptidos de camarones, arándano rojo, proteínas de suero, ext. de soja.....	112
Patatas fritas (acrilamida).....	112
Pesca. Productos pesqueros. Denominación Comercial.....	113
Pescado crudo prevención Anisakis en hostelería	115
Pez Escolar (familia Gempylidae).....	115
Setas.....	116
Vinagres.....	116
Vinos bebidas.....	116
Zumos de frutas y similares.....	120
Anexo: marcados de identificación y pictogramas, Normas para Hostelería, Normas para Comercio Minorista....	122 -125

REFERENCIAS INCORPORADAS.

1. MARCADO PASTELERIA PANADERIA Y HARINAS PAIS VASCO productores no industriales Normas técnicas. ORDEN de 5 de febrero de 2019, se aprueban las normas técnicas pág. 77 <https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2019/02/1900921a.pdf>
2. MARCADO PRODUCTOS ORIGEN VEGETAL “PAIS VASCO” productores no industriales Normas Técnicas. ORDEN de 5 de febrero de 2019, se aprueban las normas técnicas pág. 77
3. ETIQUETADO NO VEGETARIANO,(pág. 74).A modo informativo; Decisión (UE) 2018/1701 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2018, registra la propuesta de iniciativa ciudadana al respecto.
4. INFORMACION ALIMENTARIA. Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº 1169 /2011. D.O.U.E. 8 junio 2018 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Comunicacion_comision_Q_A_08.06.2018.pdf
5. ACEITE DE OLIVA (pág. 80,81) Reglamento Delegado 2018/1096 que modifica el Reglamento de Ejecución 29/2012 en lo que atañe a los requisitos aplicables a determinadas indicaciones del etiquetado del aceite de oliva. <https://www.boe.es/doue/2018/197/L00003-00004.pdf>
6. LECHE CRUDA. Venta directa en Cataluña(pág. 110) Decreto 163/2018, de venta directa de leche cruda de vaca D.O. Generalidad de Cataluña 19/07/2018.<http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf>
7. ETIQUETADO CHAMPIÑONES tratados con radiación ultravioleta(pág. 104). Reglamento UE 2018/1011:Requisitos etiquetado adicional <https://www.boe.es/doue/2018/181/L00004-00006.pdf>
8. ETIQUETADO PRODUCTOS ECOLOGICOS (pág. 63) Reglamento 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos. <https://www.boe.es/doue/2018/150/L00001-00092.pdf>
9. NUEVOS ALIMENTOS (pág.108):Sólo se citan algunos; Proteínas de suero básico de leche de vaca, extracto de Soja.

10. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS NO INDUSTRIALES (nata, mantequilla, quesos, helados) “productores de carácter no industrial” en País Vasco(pág. 113):Orden de 12 de enero de 2018, Se aprueban las normas técnicas de adaptación.
11. IN
 DICACION OBLIGATORIA ORIGEN DE LA LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS ESPAÑÓLES (pág. 109):R. D. 1181/2018, indicación del origen de la leche utilizada. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2018-12837#analisis
12. NORMAS PARA INDICAR EL PAIS DE ORIGEN. Reglamento UE 2018/775 (D.O.U.E. 29/05/2018) por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento. (UE)1169/2011 en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento <https://www.boe.es/doue/2018/131/L00008-00011.pdf>
13. CARNE DE VACUNO. PAIS VASCO. ETIQUETADO FACULTATIVO. Derogado. D. País Vasco 55/2018, BOPV 24/04/2018, deroga el Decreto 235/2000 que regulaba en la Comunidad Autónoma medidas de aplicación de un sistema de etiquetado facultativo de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.
14. HUEVOS PAIS VASCO productores no industriales, norma técnica. Orden de 12 de enero de 2018.
15. PATATAS FRITAS y otros a base de patatas “Acrilamida” (pág. 115) Reglamento 2017/2158, de medidas para reducir la presencia de acrilamida en alimentos <https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf>
16. DENOMINACIONES ESPECIES PESQUERAS Resolución de 26 de enero de 2018, publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2018-2884#analisis
17. ETIQUETADO ALÉRGENOS(pág. 56) Comunicación de la Comisión 13 de julio de 2017relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias (D.O.U.E. 13/12/2017)
18. HARINAS R.D. 677/2016, la norma de calidad harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2016-11951> y corrección erratas (B.O.E. 26/01/2017)
19. AG
 UAS MINERALES Y DE MANANTIAL ENVASADAS Real Decreto 314/2016 (B.O.E. 30 julio 2016) modifica el Real Decreto 1798/2010 en su anexo III. Sobre exigencias específicas del etiquetado de las aguas minerales naturales complementarias de las generales.
20. DE
 NOMINACION ESPECIES PESQUERAS Resolución de 28 de marzo de 2016 (B.O.E. 7 abril 2016), de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España
21. CASEINAS Directiva 2015/2203 del Parlamento Europeo de 25 de noviembre de 2015: caseínas y caseinatos destinados al consumo humano
22. QUESOS Y QUESOS FUNDIDOS. Real Decreto 818/2015 (B.O.E. 12 septiembre 2015), modificación Norma de calidad etiquetado piezas enteras sin envasar.
23. ALI
 MENTOS SIN ENVASAR. R.D.126/2015 Norma General Relativa a la Información Alimentaria de los Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor (B.O.E. 4 marzo 2015), Corrección de errores BOE nº 87 de 11-4-2015
24. PRODUCTOS CARNICOS Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
25. LOGOTIPO LETRA Q EN LECHE. Derogado a partir 1 enero 2015 por Real Decreto 774/2014, (B.O.E. 13 septiembre 2014) que deroga el R.D. 405/2010.
26. PRODUCTOS VITIVINICOLAS AROMATIZADOS. Reglamento (CE) 251/14, (DOUE 20/03/2014). Definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados. Deroga el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo.
27. YOGUR YOGHOURT. R.D. 271/2014, de 11/04/14, (B.O.E. 28/04/14). Norma de Calidad para el yogur o yoghurt. Corrección de erratas B.O.E nº 112, de 8/05/2014.
28. CARNE, JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS.R.D. 4/2014, de 10/01/14, (BOE 11/01/14). Norma de calidad, carne, jamón, paleta y caña de lomo ibéricos, deroga el R. D. 1469/2007 de 2/11/2007.

29. BEBIDAS ESPIRITUOSAS.R.D. 164/2014, de 14/014, (BOE 26/03/14). Se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas. Artículo 17 de Etiquetado.
30. CARNE DE VACUNO. Reglamento (UE) nº 653/2014, de 15/05/14, que modifica el Reglamento (UE) nº 1760/2000.
31. PESCADOS. Reglamento 1379/2013 (D.O.U.E. 28/12/2013) por el que se establece la Organización Común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) nº 1184/2006 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo
32. CARNES PORCINO, OVINO, CAPRINO Y AVES DE CORRAL. Reglamento (UE) nº 1337/2013, de 14/12/2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
33. ACEITE DE OLIVA. Reglamento (UE) 1335/2013, de 13/12/2013, que modifica el Reglamento (UE) 29/2012 sobre las normas de comercialización.
34. ANEXO V. Aclaración en el Anexo V del Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25/10/2011.
35. GLUTEN. Reglamento (CE) nº 41/2009, de 20 de enero, (D.O.U.E. de 21/1/2009). Composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.
36. GLUTEN. Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014, (D.O.U.E de 31/07/2014). Requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
37. GLUTEN. Reglamento1155/2013, (DOUE 16/11/2013) relativo a la información de ausencia o presencia de gluten en los alimentos.
38. CARNE PICADA. Reglamento 1162/2009 de 30 de noviembre de 2009 por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos 853/2004, 854/2004 y (CE) 882/2004: Criterios de composición y requisitos de etiquetado de la carne picada y que deroga el Reglamento 2076/2005
39. ZUMOS DE FRUTAS. Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
40. CANALES ACIDO LACTICO. Reglamento101/2013 de 4 de febrero de 2013 (D.O.U.E. 5/02/2013) relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos
41. FITOSTEROLES. Reglamento 718/2013 (D.O.U.E. 26/07/2013), que modifica Reglamento 608/2004 relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos
42. INFORMACION ALIMENTARIA. Reglamento nº 1169/2011 Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y corrección de errores(D.O.U.E. 13/09/2012)
43. AGUAS PREPARADAS ENVASADAS PARA EL CONSUMO HUMANO. Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre (B.O.E. de 20 enero 2011).
44. AGUAS MINERALES NATURALES Y AGUAS DE MANANTIAL ENVASADAS PARA CONSUMO PÚBLICO. Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, (B.O.E. de 19 enero 2011).
45. ALIMENTOS CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL en fase anterior a su comercialización o transformación. Reglamento UE 16/2012, (D.O.U.E. de 12 enero de 2012).
46. ETIQUETADO CON MENCIONES RELATIVAS AL ORIGEN O PROCEDENCIA GALLEGA. Decreto 124/2010, de 15 de julio, (D.O.G. de 28 de julio de 2010).
47. BEBIDAS REFRESCANTES. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, (B.O.E. de 19 mayo 2011).
48. CARNE, JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS. Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, (B.O.E. de 3 de noviembre de 2007).
49. MIEL. Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto de 2003.
50. VINAGRES. Real Decreto 661/2012, B.O.E. de 26 abril de 2012.
51. ACEITES Reglamento 1234/2007 D.O.U.E. de 01 de agosto de 2009.
52. DECLARACIONES NUTRICIONALES. Reglamento (CE) 1047/2012 por el que se modifica el Reglamento 1924/2006 en lo relativo a lista de declaraciones nutricionales (D.O.U.E. 9.11.2012)en relación a las menciones SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS y CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE).
53. PEZ ESCOLAR (Familia Gempylidae). Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 (D.O.U.E. de 22 de diciembre de 2005). Modifica el Reglamento (CE) nº 854/2004.

NORMATIVA GENERAL: ETIQUETADO OBLIGATORIO Y FACULTATIVO

LEGISLACIÓN ESPAÑOLA

A título informativo, las anteriores reglamentaciones fueron;

1. Decreto 336/1975 Norma General para rotulación, etiquetado y publicidad de los alimentos envasados y embalados.
2. R.D. 2058/1982 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados,
3. R.D. 1122/1988 norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.
4. R.D. 212/1992 Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
5. Siendo la actual el R.D.1334/1999, B.O.E.24/8/1999 (**no expresamente derogado, sí explícitamente**)

Real Decreto 1334/1999, B.O.E.24/8/1999. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Corrección de errores de 23 de noviembre de 1999. Modificaciones: R.D. 238/2000, B.O.E.19/2/2000; R.D. 1324/02, B.O.E. 21/12/2002; R.D. 2220/2004, B.O.E. 27/11/2004, R.D. 892/2005, B.O.E.23/7/2005, R.D.1164/2005,B.O.E. de 1/10/2005 y R.D. 226/2006, B.O.E. de 25/2/2006, R.D. 36/2008, B.O.E. nº 23, de 26/1/2008, R.D. 1245/2008, B.O.E. nº 184, de 31/07/2008,R.D. 890/2011, de 24/06/2008 y R.D. 890/2011, B.O.E.de 11/07/2011(**Tácitamente derogados por el Rgto.1169/2011 a excepción del art.12 sobre el Lote y art. 18 sobre lengua de la información**) **Ver notadeAECOSAN.**http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/norma_general_etiquetado.htm

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, (B.O.E. nº 308, de 25 de diciembre de 1991).Regulación de la identificación del lote al que pertenece un producto alimenticio(en vigor)
- Real Decreto 1396/1993, de 4 de agosto, (B.O.E. nº 244, de 12 de octubre de 1993). Utilización de nombres geográficos protegidos por denominaciones de origen, genéricas y específicas en productos agroalimentarios.
- Real Decreto 930/1992, (B.O.E. de 5 de agosto de 1992), por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y R.D. 2180/2004. <https://www.boe.es/eli/es/rd/1992/07/17/930>
- Orden Pre/3360/2004, Información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, (B.O.E. nº 266, de 4 de noviembre de 2008), por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Real Decreto 126/2015 Norma General Relativa a la Información Alimentaria de los Alimentos que se presenten **sin envasar** para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor (B.O.E. 4/03/15).Corrección errores BOE 11 de abril de 2015

LEGISLACIÓN UNIÓN EUROPEA

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 y por el que se derogan las Directivas 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE y 2008/5/CE y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
- Comunicación sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (D.O.U.E. 8/06/2018)(Nota informativa; la incluimos en el desarrollo del texto del Reglamento)
- Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017, relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor D.O.U.E. 13/12/2017
- Reglamento (CE) 1924/2006 D.O.U.E. 18/01/2007 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Modificado por el Reglamento (CE) 109/2008, (D.O.U.E. 13/02/2008).
- Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos
- Reglamento UE 2018/775, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento. De aplicación a partir de 1 de abril de 2020.

Las comunicaciones tienen por objeto ayudar a los operadores de empresas alimentarias y a las autoridades nacionales a aplicar el Reglamento, ofreciendo respuestas a una serie de preguntas que surgieron tras la entrada en vigor del mismo.

Marzo 2019 *Norma de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España y en la Unión Europea.*
Manuel Moragas / Santiago Valcárcel / Álvaro Chirapozu / Begoña de Pablo

LEGISLACION ESPAÑOLA

A) ETIQUETADO OBLIGATORIO

Tener en cuenta la nota de interpretativa de AECOSAN conforme el Real Decreto 1808/1991 ha sido tácitamente derogado por el Reglamento 1169/2011, siguiendo vigentes el artículo 12 sobre el Lote y artículo 18 sobre lengua de la información.

Si se tiene interés en consultar las Normas de etiquetado anteriores R.D. 1334/1999 y sus modificaciones (ahora tácitamente derogadas a excepción tema lote y lengua del etiquetado), ver estas mismas Normas de Etiquetado en su actualización a 1 enero 2017.

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Real Decreto 1334/1999, B.O.E. de 24/08/1999. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (Nota informativa; Recogemos sólo los artículos claramente vigentes).
<https://www.boe.es/eli/es/rd/1999/07/31/1334/con>

Art 12.- Identificación del lote.

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el R.D. 1808/1999. No obstante, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades (R.D. 1808/1991, de 13 de Diciembre, B.O.E. nº 308, de 25/12/1991).

Art. 18.- Lengua en el etiquetado.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente al menos en la lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

INDICACION DEL LOTE

Real Decreto 1808/1991, que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. <https://www.boe.es/eli/es/rd/1991/12/13/1808>

Art. 1.

1. La presente disposición se refiere a la indicación que permite identificar al lote que pertenece un producto alimenticio.
2. Con arreglo a la presente disposición, se entiende por lote un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Art. 2.

1. Sólo se podrá comercializar un producto alimenticio si fuere acompañado de una indicación como la mencionada en el apartado 1 del artículo 1.º

2. No obstante, el apartado anterior no se aplicará:

a) A los productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación, sean:

Vendidos o entregados a Centros de almacenamiento, de envasado o de embalaje, enviados a Organizaciones de productores, o recogidos para su integración inmediata en un sistema operativo de preparación o de transformación.

b) Cuando, en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.

c) A los envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados.

Art. 3.

El lote será determinado, en cada caso, por un productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión, o por el primer vendedor establecido en el interior de la CEE.

La indicación del lote se determinará y pondrá bajo la responsabilidad de dichos operadores. Irá precedida de la letra «L», salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.

Art. 4.

Cuando los productos alimenticios estén envasados, la indicación del lote y, en su caso, la letra «L», figurarán en el envase o en una etiqueta unida a éste.

Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote y, en su caso, la letra «L» figurarán en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto, en los documentos comerciales pertinentes.

En todos los casos, la indicación del lote figurará de tal manera que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

Art. 5.

Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

ETIQUETADO EN PRODUCTOS CONGELADOS SIN ENVASAR

Orden Presidencia /3360/2004, de 14 de octubre, B.O.E. de 19/10/2004 por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado. <https://www.boe.es/eli/es/o/2004/10/14/pre3360>

El etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final deberá indicar:

El precio por kilogramo de peso neto.

El precio por kilogramo de peso neto escurrido.

El porcentaje de glaseado.

En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5% no será necesario indicar dicho porcentaje.

La información anterior deberá figurar rotulada en etiquetas, carteles o tablillas colocadas en el lugar de venta sobre el producto o próximas a él.

Nota informativa, ver sobre pesos el Anexo IX del Reglamento 1169/2011 y Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 2.4.3)

NORMA GENERAL INFORMACION ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS SIN ENVASAR.

Real Decreto 126/2015 por el que se aprueba la Norma General Relativa a la Información Alimentaria de los Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor (B.O.E. 4 marzo 2015), corrección de errores BOE nº 87 de 11-4-2015,

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/alimentos_no_envasados.htm

Artículo 1. Objeto.

La presente Norma general tiene como objeto desarrollar los requisitos específicos relativos a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

1. La presente Norma general se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades afecten a la información alimentaria facilitada al consumidor.

2. Será aplicable, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión, y en otras normas relativas a alimentos concretos, a la información alimentaria de todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades:

- a) Que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades;
- b) Envasados en los lugares de venta a petición del comprador;
- c) Envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad;
- d) Contemplados en los supuestos anteriores y ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia.

Artículo 3. Definiciones.

A los efectos de lo previsto en la presente Norma general serán aplicables las siguientes definiciones:

1. Las definiciones de «alimento», «empresa alimentaria», «explotador (u operador) de empresa alimentaria», «comercio al por menor», «comercialización» y «consumidor final» del artículo 2 y del artículo 3, puntos 2, 3, 7, 8 y 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

2. Las definiciones de «información alimentaria», «información alimentaria obligatoria», «colectividades», «alimento envasado», «ingrediente», «lugar de procedencia», «ingrediente compuesto», «etiqueta», «etiquetado», «legibilidad», «denominación legal», «denominación habitual», «denominación descriptiva», «ingrediente primario», «nutriente» y «técnica de comunicación a distancia» del artículo 2, apartado 2, letras a), c), d), e), f), g), h), i), j), m), n), o), p), q), s) y u) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011

Artículo 4. Requisitos de la información alimentaria obligatoria.

1. La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, deberá incluir, al menos, las indicaciones siguientes:

a) La denominación del alimento, según se establece en el artículo 17 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. Dicha denominación irá acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos a las que se refieren los puntos 1, 2, 3 y 4 del anexo III de dicho Reglamento.

b) Las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, con una referencia clara a la sustancia o producto de que se trate según figura en el anexo II del citado Reglamento.

Esta indicación no será necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

c) La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

e) Aquellos otros requisitos que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones nacionales y de la Unión Europea correspondientes.

2. Los requisitos previstos en los apartados anteriores, a excepción de lo que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y de lo previsto en el artículo 4 de la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes, aprobada por el Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, no serán aplicables en la comercialización de los alimentos entregados por las colectividades que se presenten sin envasar

Artículo 5. Requisitos de la información alimentaria obligatoria.

1. La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se envasen por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá incluir, sin perjuicio de aquellos otros requisitos que establezcan las disposiciones específicas correspondientes para cada alimento en particular, las indicaciones contempladas en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, excepto lo indicado en el artículo 9, apartado 1, letra l).

En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al envasador de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

2. Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, como mínimo, deberá indicar:

a) La denominación del alimento acompañada, según proceda conforme a los requisitos de la normativa específica, de la categoría y la variedad o el tipo comercial y el país de origen

b) La cantidad neta.

c) La identificación del operador de la empresa alimentaria de acuerdo con lo previsto en el artículo 9, apartado 1, letra h), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011

Artículo 6. Disponibilidad y colocación.

1. La información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con lo previsto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y en la presente Norma general.

2. Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria previstas en el artículo 4 se presentarán de forma escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él, de manera que dicha información cumpla con los requisitos del apartado 1.

3. Las indicaciones de la información alimentaria obligatoria previstas en el artículo 5 deberán figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante, a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, el resto de las indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.

En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta para los productos enumerados en el artículo 5.2, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.

4. Cuando las indicaciones de la información alimentaria obligatoria previstas en los artículos 4 y 5 figuren sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el artículo 13, apartados 2 y 3, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, conforme a las previsiones que en cada caso se establecen en los citados apartados.

5. No obstante lo dispuesto en los apartados 2 y 3, para facilitar la información a la que se refiere el artículo 4.1. b) se permite el empleo de otros medios apropiados siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor, conforme a los requisitos siguientes:

a) La información a que se refiere el artículo 4.1. b) podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

1.º La información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

2.º La información se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

b) En las zonas del establecimiento donde se ofrezcan para la venta los alimentos mencionados en el artículo 2.2, se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información a que hace referencia el artículo 4.1.b o alternativamente se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias y productos a los que se refiere el artículo 4.1.b En los casos en que dentro de un mismo establecimiento existan diversas secciones en las que se ofrezcan para la venta los alimentos mencionados en el artículo 2.2, las indicaciones a que se refiere el párrafo anterior deberán estar disponibles en cada una de tales secciones.

c) La indicación a que se refiere el párrafo b), no será necesaria cuando la información a que se refiere el artículo 4.1.b se facilite mediante etiquetas adheridas al alimento o mediante carteles situados junto a los mismos de forma que sea fácilmente legible por el consumidor antes de que concluya el acto de compra.

d) La indicación a que se refiere el párrafo b), no será necesaria en los lugares en que se suministren comidas específicamente adaptadas a las necesidades de los consumidores afectados de alergias o intolerancias alimentarias. No obstante, la información sobre las sustancias y productos susceptibles de causar alergias e intolerancias a que se refiere el artículo 4.1.b estará disponible en tales establecimientos y deberá facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control.

Artículo 7. Presentación.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulado, tapado o separado por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

Artículo 8. Requisitos aplicables.

Cuando adicionalmente se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, u otro tipo de información que no tenga carácter obligatorio conforme a la presente Norma general, habrá de respetarse lo que se establece en los artículos 36 y 37 del citado Reglamento.

Cuando se facilite voluntariamente la información nutricional, el contenido de la misma se ajustará a lo indicado en el artículo 30, apartado 5, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Artículo 9. Disponibilidad de la información alimentaria obligatoria.

En la venta mediante comunicación a distancia de los alimentos mencionados en el artículo 2.2, las indicaciones de la información alimentaria obligatoria exigidas en virtud de lo establecido en los artículos 4 y 5 para cada modalidad de presentación, estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el artículo 14, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. No obstante, lo anterior, la indicación relativa al país de origen o lugar de procedencia a la que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra i), del mencionado Reglamento, así como las indicaciones que siendo obligatorias no se enumeran en dicho artículo 9, apartado 1, podrán no estar disponibles antes de que se realice la compra.

Todas las menciones obligatorias según lo establecido en los artículos 4 y 5, deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

Artículo 10. Lengua en la información alimentaria obligatoria.

Las indicaciones correspondientes a la información alimentaria obligatoria a las que se hace referencia en los artículos 4 y 5 se expresarán, al menos, en castellano, lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia, excepto en lo relativo a la indicación de las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 11. Comunicación al operador de la información alimentaria obligatoria.

Sin perjuicio de otras responsabilidades, los operadores de las empresas alimentarias, conforme a lo que se establece en el artículo 8, apartado 6, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados mencionados en el artículo 2.2 se comunique al operador de la empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que se pueda facilitar al consumidor final la información obligatoria prevista en los artículos 4 y 5.

Artículo 12. Conservación de la información alimentaria obligatoria.

Para permitir en cualquier momento una correcta identificación de los alimentos sin envasar y de los vendidos de manera fraccionada, el operador de la empresa alimentaria mantendrá a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten, la información a la que hace referencia el artículo 11, al menos, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.

VER AL FINAL EN ANEXOS, MODELOS RESUMIDOS SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA DE ALIMENTOS SIN ENVASAR O ENVASADOS EN COMERCIO MINORISTA Y HOSTELERIA realizados por la inspección del Ayuntamiento de Bilbao.

B) ETIQUETADO(anteriormente) FACULTATIVO sobre propiedades nutritivas.

Solamente a nivel informativo,(para poder comparar mejor lo actual con lo anterior),recogemos la legislación Nacional sobre propiedades nutritivas que ha sido de hecho sustituido por el actual Reglamento (U.E.) de Información Alimentaria 1169/2011

ASPECTOS MÁS DESTACABLES DE LA NORMA DE ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS(sólo a nivel informativo, actualmente es de aplicación el Rgto. 1169/2011)

- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, B.O.E. nº 187, de 5 de agosto de 1992, por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Modificación R.D. 2180/2004.

Esta norma regula lo referente al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. También se aplicará a los productos alimenticios destinados a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares. No se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano, así como tampoco a los integrantes de dieta/complementos alimenticios.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas será obligatorio cuando en la etiqueta la presentación o la publicidad figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas. En el resto de los casos, el etiquetado sobre estas propiedades será facultativo.

“Etiquetado sobre propiedades nutritivas” es toda información que aparezca en la etiqueta en relación con:

- el valor energético
- los nutrientes siguientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra alimentaria, sodio, vitaminas y sales minerales cuando estén presentes en cantidades significativas

De forma que sean legibles e indelebles y deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma tabular y, si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si no hubiera suficiente espacio, se utilizará la forma lineal.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán en la forma establecida por el artículo 5 de la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio.

En los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a los restaurantes, hospitales, comedores u otras colectividades similares o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a solicitud del comprador, junto al producto figurará un cartel en el que se indique de forma clara todos los datos que deberá contener la etiqueta en el caso de que el producto se presentara envasado.

Los productos envasados por los titulares del comercio minorista, para su venta inmediata irán acompañados de una etiqueta que recoja las exigencias de esta norma.

LEGISLACIÓN UNIÓN EUROPEA

NORMA GENERAL DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión y **la corrección de errores publicada en el D.O.U.E de 13/9/2012**<http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>

El Reglamento entró en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. Será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, salvo el artículo 9, apartado 1, letra l (información nutricional), que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2016 y la parte B del anexo VI, (sobre designación de "Carne Picada") que será aplicable a partir del 1 de enero de 2014.

Modificaciones:

Reglamento 1155/2013 sobre gluten, modifica artículo 36 del Reglamento 1169/2011.

Ver en página 54 Reglamento UE 2018/775 disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia.

Incluimos también;

- Comunicación preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº1169/2011 D.O.U.E. 8/06/2018http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Comunicacion_comision_Q_A_08.06.2018.pdf
- COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (DOUE 13/12/2017)
<http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2017/ES/C-2017-4864-F1-ES-MAIN-PART-1.PDF>

Tener en cuenta que las Comunicaciones tienen por objeto ayudar a los operadores de empresas alimentarias y a las autoridades nacionales a aplicar el Reglamento, ofreciendo respuestas a una serie de preguntas que surgieron tras su entrada en vigor.

Reglamento 1169/2011 (resumido):

Entre los considerandos destacamos:

- (15) Las normas de la Unión deben aplicarse sólo a las empresas, cuya naturaleza implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización. Las actividades de particulares que manipulen y entreguen alimentos, sirvan comidas y vendan alimentos ocasionalmente, por ejemplo, en actos benéficos, fiestas locales y reuniones no entran dentro del ámbito de aplicación del presente Reglamento.
- (17) La consideración principal para exigir la obligatoriedad de la información alimentaria debe ser que los consumidores puedan reconocer y hacer un uso adecuado de los alimentos, así como tomar decisiones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales. A tal fin, los operadores del sector alimentario deben facilitar a los discapacitados visuales el acceso a dicha información.
- (26) Las etiquetas de los alimentos deben ser claras y comprensibles para ayudar a los consumidores que deseen tomar sus decisiones respecto a la alimentación y la dieta con mayor conocimiento de causa. Los estudios muestran que una buena legibilidad es un factor importante a la hora de potenciar al máximo la influencia que la información de la etiqueta puede tener en el público y que una información ilegible sobre el producto es una de las principales causas de descontento de los consumidores con las etiquetas de los alimentos. Por consiguiente, es preciso elaborar un criterio global a fin de incluir todos los aspectos relacionados con la legibilidad, incluido el tamaño de letra, el color y el contraste.

Objeto y ámbito de aplicación (art. 1)

El presente Reglamento se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades conciernan a la información alimentaria facilitada al consumidor. Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

El presente Reglamento se aplicará a los servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los Estados miembros a los que se aplican los Tratados.

El presente Reglamento será aplicable sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de la Unión aplicables a alimentos concretos.

Definiciones (art. 2)

1. El Reglamento remite a otras disposiciones las definiciones de «alimento», «legislación alimentaria», «empresa alimentaria», «explotador (u operador) de empresa alimentaria», «comercio al por menor», «comercialización» y «consumidor final» al Reglamento (CE) nº 178/2002; de «transformación», «productos sin transformar» y «productos transformados» al Reglamento (CE) nº 852/2004 «enzima alimentaria» al Reglamento (CE) nº 1332/2008 «aditivo alimentario», «coadyuvante tecnológico» y «soporte» al Reglamento (CE) nº 1333/2008 «aromas» al Reglamento (CE) nº 1334/2008 «carne», «carne separada mecánicamente», «preparados de carne», «productos de la pesca» y «productos cárnicos» al Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004 la definición de «publicidad» del artículo 2, letra a), de la Directiva 2006/114/CE.
2. Destacamos entre las definiciones que se citan las siguientes:
 - «información alimentaria»: la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal;
 - «colectividades»: cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;
 - «alimento envasado»: cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata;
 - «ingrediente»: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes;
 - «lugar de procedencia»: cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23a 26 del Reglamento (CEE) nº 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento;
 - «etiqueta»: los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.
 - «etiquetado»: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento;
 - «campo visual»: todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión;
 - «campo visual principal»: el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria;
 - «legibilidad»: el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de las letras, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo;
 - «denominación legal»: la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las Leyes, los Reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado Miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades;
 - «denominación habitual»: cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración;
 - «denominación descriptiva»: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;
 - «ingrediente primario»: un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50% del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa;
 - «fecha de duración mínima de un alimento»: la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.

El Reglamento define también: "legislación sobre información alimentaria", «información alimentaria obligatoria», «ingrediente compuesto», «nutriente», «nano material artificial», etc. (ver Reglamento).

3. A efectos del Reglamento, el país de origen de un alimento hará referencia al origen de un alimento según lo determinado conforme a los artículos 23a 26 del Reglamento (CEE) nº 2913/92.
4. Serán asimismo aplicables las definiciones específicas enunciadas en el anexo I.

ANEXO I

Definiciones específicas

1. Por «información nutricional» o «etiquetado sobre las propiedades nutritivas» se entenderá la información que indique:
 - a) el valor energético, o
 - b) el valor energético y uno o más de los nutrientes siguientes:
 - grasas (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados),
 - hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes, almidón),
 - sal,
 - fibra alimentaria,
 - proteínas,
 - cualquiera de las vitaminas o los minerales enumerados en el anexo XIII, parte A, punto 1, y presentes en cantidades significativas, según se define en el anexo XIII, parte A, punto 2.
2. Por «grasas» se entenderán todos los lípidos, incluidos los fosfolípidos.
3. Por «ácidos grasos saturados» se entenderán todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace.
4. Por «grasas trans» se entenderán los ácidos grasos que poseen, en la configuración trans, dobles enlaces carbono-carbono, con uno o más enlaces no conjugados (a saber, interrumpidos al menos por un grupo metileno).
5. Por «ácidos grasos monoinsaturados» se entenderán todos los ácidos grasos con un doble enlace cis.
6. Por «ácidos grasos poliinsaturados» se entenderán los ácidos grasos con dos o más dobles enlaces interrumpidos cis-cis de metileno.
7. Por «hidratos de carbono» se entiende todos los hidratos de carbono metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.
8. Por «azúcares» se entenderán todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excepto los polialcoholes.
9. Por «polialcoholes» se entenderán los alcoholes que contienen más de dos grupos hidroxilo.
10. Por «proteínas» se entenderá el contenido en proteínas calculado mediante la fórmula: proteínas = nitrógeno (Kjeldahl)total x 6,25.
11. Por «sal» se entenderá el contenido equivalente en sal, calculado mediante la fórmula: sal = sodio x 2,5.
12. Por «fibra alimentaria» se entenderán los polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son digeridos ni absorbidos en el intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:
 - polímeros de hidratos de carbono comestibles presentes de modo natural en los alimentos tal como se consumen,
 - polímeros de hidratos de carbono comestibles que se han obtenido a partir de materia prima alimenticia por medios físicos, enzimáticos o químicos y que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas,
 - polímeros de hidratos de carbono comestibles sintéticos que tienen un efecto fisiológico beneficioso demostrado mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.
13. Por «valor medio» se entenderá el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento y que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018), apartado 3.2.4.

La cantidad de «sal» indicada en la información nutricional obligatoria se calcula utilizando la fórmula: sal = sodio x 2,5. ¿Debe incluirse en este cálculo todo el sodio procedente de cualquier ingrediente, por ejemplo, sacarina sódica, ascorbato sódico, etc.?

Disposiciones pertinentes: Anexo I, punto 11

Sí, el contenido equivalente en sal siempre debe obtenerse a partir del contenido total en sodio del producto alimenticio con la fórmula: $\text{sal} = \text{sodio} \times 2,5$

Principios generales sobre la información alimentaria objetivos generales (art. 3):

- La información alimentaria facilitada perseguirá un nivel de protección elevado de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura, teniendo especialmente en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas.
- La legislación sobre información alimentaria aspirará a lograr en la Unión la libre circulación de alimentos producidos y comercializados legalmente, teniendo en cuenta, en su caso, la necesidad de proteger los intereses legítimos de los productores y de promover la producción de productos de calidad.
- En caso de que la legislación sobre información alimentaria establezca nuevos requisitos, se concederá un período transitorio tras su entrada en vigor, excepto en casos debidamente justificados. Durante dicho período transitorio, podrán comercializarse los alimentos cuyo etiquetado no sea conforme con los nuevos requisitos y podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias los alimentos que se hayan introducido en el mercado antes del final del período transitorio.
- En el proceso de elaboración, evaluación y revisión de la legislación sobre información alimentaria se procederá a una consulta pública, abierta y transparente, incluyendo a las partes interesadas, ya sea directamente o a través de órganos representativos, excepto cuando no sea posible debido a la urgencia del asunto.

Principios que rigen la información alimentaria obligatoria (art. 4)

En caso de que la legislación alimentaria requiera información alimentaria obligatoria, ésta se referirá a información que entre en una de las categorías siguientes:

- a) información sobre la identidad y la composición, las propiedades u otras características de los alimentos;
- b) información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento; en particular, se referirá a la información sobre:
 - las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores, duración, almacenamiento y uso seguro, los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento;
- c) información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.

En caso de que se considere la necesidad de información alimentaria obligatoria y permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa, se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se les facilite determinada información a la que conceden un valor considerable o de cualquier beneficio generalmente aceptado.

Requisito fundamental (art. 6)

Los alimentos destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades irán acompañados de información alimentaria conforme al presente Reglamento.

Prácticas informativas leales (art. 7)

La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

- 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;
- al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- 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;
- 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.

La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

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.

Los apartados 1, 2 y 3 también se aplicarán a la publicidad y la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el

aspecto que se les dé a éstos o a su envase, al material usado para éste, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 2.1;

Prácticas informativas leales

2.1.1. El artículo 7, apartado 1, letra d), del Reglamento dispone que «la información alimentaria no inducirá a error [...] 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». ¿Qué tipo de casos entran en el ámbito de aplicación de esta disposición? ¿Cómo deben etiquetarse correctamente los productos alimenticios?

Disposiciones pertinentes: Artículo 2, apartado 2, letra f), artículo 7, apartado 1, letra d), artículo 13, apartado 2 y anexo VI, parte A, punto 4

El artículo 7, apartado 1, letra d), se aplicaría cuando se considere que el consumidor medio espera que un alimento en particular se produzca normalmente con un determinado ingrediente o que un determinado ingrediente esté presente de forma natural en dicho alimento, pero éste se haya sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

Pueden citarse los siguientes ejemplos:

— un alimento en el que un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto, por ejemplo, una pizza en la que se espera que haya queso debido a una fotografía en la etiqueta, pero en la que el queso se ha sustituido por otro producto, denominado de otra forma, elaborado a partir de materias primas utilizadas para reemplazar, parcial o totalmente, la leche;

— un alimento en el que un componente presente de forma natural se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto, por ejemplo, un producto que parece queso en el que la materia grasa de la leche se ha sustituido por grasa de origen vegetal.

Por lo que se refiere al etiquetado de los alimentos en los que se utilice un ingrediente o ingredientes de sustitución en un producto, la denominación del producto debe situarse muy cerca de la denominación del ingrediente o ingredientes de sustitución, impreso en el envase o en la etiqueta de modo tal que se garantice una clara legibilidad y utilizando un tamaño de fuente con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y que no sea inferior a 1,2 mm.

Compete al operador de la empresa alimentaria encontrar una denominación adecuada para este alimento de sustitución de conformidad con las normas relativas a la denominación del alimento. Además, cuando proceda, también deben respetarse las disposiciones de la legislación específica para un producto en vigor. Por ejemplo, está prohibido utilizar la denominación «queso de imitación», ya que la denominación «queso» está reservada únicamente para los productos lácteos.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 2.2;

Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria

2.2.1. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria debe figurar en el envase o en una etiqueta fijada a éste. ¿Qué tipo de etiquetas pueden utilizarse a efectos de una etiqueta fijada a éste?

Disposiciones pertinentes: Artículo 2, apartado 2, letra i), y artículo 12

Las etiquetas no deben poder quitarse fácilmente de forma que se comprometa la disponibilidad o la accesibilidad de la información alimentaria obligatoria para el consumidor.

En el caso de las etiquetas desprendibles fijadas al envase, debe realizarse una evaluación caso por caso para comprobar si se cumplen los requisitos generales sobre disponibilidad, accesibilidad y colocación de la información obligatoria. Puede utilizarse cualquier tipo de etiqueta que se considere que cumple los criterios citados anteriormente

Responsabilidades (art. 8)

1. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.
2. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria garantizará la presencia y la exactitud de dicha información, de conformidad con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
3. Los operadores de empresas alimentarias responsables de actividades que no afecten a la información alimentaria no suministrarán alimentos que notoria o supuestamente, según la información de que disponen como profesionales, no sean conformes con la legislación sobre información alimentaria aplicable y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
4. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias no modificarán la información que acompaña a un alimento en caso de que tal modificación induzca a error al consumidor final o reduzca de otro

modo el nivel de protección de los consumidores y las posibilidades para el consumidor final de elegir con conocimiento de causa. Los operadores de empresas alimentarias serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.

5. Sin perjuicio de los apartados 2, 3 y 4, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria y las correspondientes disposiciones nacionales que sean pertinentes para sus actividades y verificarán el cumplimiento de los mismos.
6. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades se comunique al operador de empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria.
7. En los casos siguientes, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 figuren en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo, o en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma:
 - a) en caso de que los alimentos envasados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final y de que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad;
 - b) en caso de que los alimentos envasados estén destinados a ser suministrados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, los operadores de empresas alimentarias velarán por que las menciones a que se refiere el artículo 9 apartado 1, letras a), f), g) y h) también figuren en el embalaje exterior en que los alimentos envasados se presentan para su comercialización. Es decir, la denominación del alimento, las fechas, las condiciones especiales de conservación y/o utilización y el nombre o razón social y dirección del operador.

8. Los operadores de empresas alimentarias que suministren a otros operadores de empresas alimentarias alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades garantizarán que estos otros operadores de empresas alimentarias dispongan de información suficiente que les permita, cuando proceda, cumplir las obligaciones que les impone el apartado 2.

Lista de menciones obligatorias (art. 9)

1. Será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:
 - a) la denominación del alimento;
 - b) la lista de ingredientes;
 - c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho Anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;
 - d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
 - e) la cantidad neta del alimento;
 - f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
 - g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
 - h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;
 - i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;
 - j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
 - k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2% en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;
 - l) la información nutricional.

Nota; Recordemos la otra mención obligatoria, respecto al "lote". Ver en pág. 6 (Legislación española, Real Decreto 1808/1991).

2. Las menciones se indicarán con palabras y números. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 35, se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos.

(Nota adicional extractada del documento de 31-1-2013, preguntas y respuestas a la aplicación del Reglamento: El uso de pictogramas o símbolos sólo es un medio adicional para expresar esas menciones).

ANEXO II

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
 - b) maltodextrinas a base de trigo (1),
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada,
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
 3. Huevos y productos a base de huevo.
 4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides,
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
 6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1)
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja,
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
 8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdaluscommunis*L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardiumoccidentale*), pacanas [*Caryailinoensis*(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamiaternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 9. Apio y productos derivados.
 10. Mostaza y productos derivados.
 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
 12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
 13. Altramuces y productos a base de altramuces.
 14. Moluscos y productos a base de moluscos.
- (1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

Ver en pág. 55 y 56 la Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017, relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, donde se resuelven algunas dudas en la interpretación.

Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos (art. 10)

Además de las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, en el Anexo III se establecen las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos.

ANEXO III

ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES

TIPO O CATEGORÍA ALIMENTO	MENCIONES
1. Alimentos envasados en determinados gases	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«Envasado en atmósfera protectora».
2. Alimentos que contengan edulcorantes	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«Con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	Con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes sólo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».
3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio	
3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, Glycyrrhiza glabra, con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.	«contiene regaliz» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.2. Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, Glycyrrhiza glabra, con una concentración igual o superior a 4 g/kg.	«contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, Glycyrrhiza glabra, con una concentración igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol (1).	«contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida	
4.1. Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que: — estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o — estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l.	«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.

TIPO O CATEGORÍA ALIMENTO	MENCIONES
4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añade cafeína con fines fisiológicos.	«Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml. En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.
5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos	
5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos	<ol style="list-style-type: none"> 1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento. 2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento). 3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre. 4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterol sólo deben consumir el producto bajo control médico. 5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años. 6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides. 7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos. 8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad de esteroides o estanoles vegetales que contiene cada porción.
6. Carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados	
6.1. Carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.	La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X. (*ver nota adicional)
(1) El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante.	

*(Nota adicional extractada del documento de 31-1-2013, preguntas y respuestas a la aplicación del Reglamento: La fecha de congelación es obligatoria en el etiquetado de la carne congelada, de los preparados de carne congelados y de los productos de la pesca no transformados congelados, únicamente si estos artículos están envasados. Los Estados Miembros pueden decidir ampliar este requisito a los artículos no envasados).

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 2.5.1;

Etiquetado alimentos congelados.

- ¿Es obligatoria la indicación de la fecha de congelación, o de la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, en el etiquetado de la carne congelada, de los preparados de carne congelados y de los productos de la pesca no transformados congelados cuando estos artículos no estén envasados?

Disposiciones pertinentes: Anexo III

-No. La fecha de congelación es obligatoria en el etiquetado de la carne congelada, de los preparados de carne congelados y de los productos de la pesca no transformados congelados únicamente si estos artículos están envasados. Los Estados miembros pueden decidir ampliar este requisito a los artículos no envasados.

- ¿Cómo se definen «los productos de la pesca no transformados»?

Entre los «productos de la pesca (1)» se incluyen todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales. Los productos de la pesca no transformados (2) son los productos de la pesca que no se han sometido a transformación, y entre ellos se incluyen los productos que se han dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

- ¿Puede utilizarse la indicación «ultracongelado el [FECHA]» para indicar la fecha de congelación de carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados? Disposiciones pertinentes: Anexo III, punto 6, y anexo X, punto 3

No, la indicación «ultracongelado el...» no pueden utilizarse porque el anexo X establece claramente que el término que debe utilizarse es «fecha de congelación: ...»

Nota: Recordemos la otra mención obligatoria de indicar el “lote”. Ver en pág. 6. Real Decreto 1808/1991

Pesos y medidas (art. 11)

El artículo 9 no impedirá unas disposiciones de la Unión más específicas respecto a los pesos y las medidas.

Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria (art.12)

1. Para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con el presente Reglamento.
2. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
3. En el caso de los alimentos no envasados, se aplicará el artículo 44.

Presentación de las menciones obligatorias (art. 13)

1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.
2. Cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias del artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la X, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.
3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la X).
4. Las menciones denominación del alimento, cantidad y grado alcohólico si es >1,2% figurarán en el mismo campo visual.
5. El apartado 5 del presente artículo no se aplicará en el caso de los alimentos especificados en el artículo 16, apartados 1 y 2 (botellas reutilizables y envases superficies <10 cm²).

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 2.3;

Presentación y legibilidad de la información alimentaria obligatoria

2.3.1. ¿Cómo se determina la «superficie mayor», sobre todo con respecto a las latas o botellas?

Disposiciones pertinentes: Artículo 13, apartado 3, artículo 16, apartado 2, y anexo V, punto 18

En el caso de los envases rectangulares o con forma de caja, la determinación de la «superficie mayor» es sencilla; se trata de la totalidad de la superficie del lado mayor del envase de que se trate (altura x anchura).

En el caso de los envases de forma cilíndrica (por ejemplo, latas) o de botella (como las propias botellas), que a menudo tienen forma desigual, la «superficie mayor» podría entenderse como la superficie sin contar la tapa, el fondo y las pestañas de la tapa, el fondo en el caso de las latas, y el cuello y el hombro en el de las botellas y los frascos.

A título indicativo, según la Recomendación Internacional 79 de la Organización Internacional de Metrología Legal, la superficie del panel de exhibición principal del envase, en el caso de que éste sea de forma cilíndrica o casi cilíndrica, está fijado en el 40 % del resultado de multiplicar la altura del envase por su circunferencia, sin contar la tapa, el fondo y las pestañas de la tapa y el fondo en el caso de las latas, y el cuello y el hombro en el de las botellas y frascos.

ANEXO IV
DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA X



1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	Altura X
7	Tamaño

Nota: El Real Decreto 1801/2008 establece, en su artículo 9 relativo a la inscripción y marcado, tamaños de letra mínimos para las cifras con que se indica el peso neto, entre 2 y 6 mm según el caso.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 2.3.2.;

¿Cómo se define el tamaño de letra para números y letras mayúsculas?

Disposiciones pertinentes: Anexo IV

El tamaño de las letras mayúsculas y los números debe ser equivalente a la letra «A» con la que empieza la palabra «Anexo», en la que la altura de la x es igual o superior a 1,2 mm.

2.3.3. ¿Se aplica también el tamaño de letra obligatorio, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2, a las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos, como los que figuran en el anexo III?

Disposiciones pertinentes: Artículo 13, apartado 2, y anexo III

El tamaño mínimo de la letra establecido en el artículo 13, apartado 2, sólo se aplica a las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1.

Cuando las menciones obligatorias adicionales enumeradas en el anexo III se presentan de tal manera que formen parte de la denominación del alimento, se aplica el tamaño de letra obligatorio, según lo establecido en el artículo 13, apartado 2.

En los demás casos, el tamaño de letra obligatorio no se aplica

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 2.3.4.;

¿Se aplica también el tamaño de letra obligatorio, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2, a las menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento, como las enumeradas en el anexo VI, parte A (por ejemplo, «descongelado», «ahumado», «irradiado», etc.)?

Disposiciones pertinentes: Artículo 13, apartado 2, y anexo VI, parte A,

Sí, ya que dichas menciones obligatorias están asociadas con la denominación del alimento para el cual se aplica el tamaño mínimo de la letra con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2. En relación con el anexo VI, parte A, punto 4, el Reglamento prevé un tamaño de la letra con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2.

Venta a distancia (art. 14).

1. Sin perjuicio de los requisitos de información establecidos en el artículo 9, en el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:

- a) la información alimentaria obligatoria, salvo las menciones previstas en el artículo 9, apartado 1, letra f (fechas), estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios;

- b) todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.
- En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones exigidas en virtud del artículo 44, estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo.
 - El apartado 1, letra a), no se aplicará a los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.

Requisitos lingüísticos (art. 15)

- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 9, apartado 3 (sobre uso pictogramas y símbolos), la información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento.
- En su propio territorio, los Estados miembros en que se comercializa un alimento podrán estipular que las menciones se faciliten en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea.
- Los apartados 1 y 2 no excluyen la posibilidad de que las menciones figuren en varias lenguas.

Comentario informativo respecto lengua del etiquetado:

La nota de interpretación de la AECOSAN, conforme el artículo 18 del Real Decreto 1808/1991, referido a la lengua del etiquetado no ha sido tácitamente derogado por el Reglamento 1169/2011 sino que sigue vigente, por lo que los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán al menos en la lengua española oficial del Estado. No siendo esto de aplicación a los productos tradicionales y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/norma_general_etiquetado.htm

Omisión de determinadas menciones obligatorias (art. 16)

- En el caso de las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín sólo serán obligatorias las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), c), e), f) y l).
- En el caso del envase o los recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm², sólo serán obligatorias en el envase o en la etiqueta las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), c), e) y f). Las menciones a que se hace referencia en el artículo 9, apartado 1, letra b), se facilitarán mediante otros medios o estarán disponibles a petición del consumidor.
- Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una información nutricional obligatoria, la información mencionada en el artículo 9, apartado 1, letra l (información nutricional), no será obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el anexo V.
- Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una lista de ingredientes o una información nutricional obligatoria, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras b) y l), no serán obligatorias en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.

ANEXO V

ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACION NUTRICIONAL OBLIGATORIA.

- Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes (ver nota de aclaración final página)
- Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes (ver nota de aclaración*)
- Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas.
- Una planta aromática una especia o mezclas de ellas.
- Sal y sucedáneos de la sal.
- Edulcorantes de mesa.
- Productos contemplados por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria, granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos.
- Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o

soluble, o extracto de té descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.

9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas.
10. Aromas.
11. Aditivos alimentarios.
12. Coadyuvantes tecnológicos.
13. Enzimas alimentarias.
14. Gelatina.
15. Compuestos para espesar mermelada.
16. Levadura.
17. Gomas de mascar.
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm².
19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.

A modo de aclaración*, en relación con los apartados 1) y 2) arriba citados y conforme al artículo 2, definición, del Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se indica:

- “transformación”: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.
- “productos sin transformar”: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado, o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- “productos transformados”: los productos obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 3.6.1

Exenciones de la información nutricional obligatoria 3.6.1 ¿Cuáles son las exenciones?

Disposiciones pertinentes: Artículo 16, apartados 3 y 4, artículo 30, apartados 4 y 5, artículo 44, apartado 1, letra b), y anexo V. Los productos enumerados en el anexo V están exentos del etiquetado nutricional obligatorio, salvo cuando se efectúe una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables. Además, la exención se aplica a las bebidas alcohólicas (que contengan más de un 1,2% de alcohol) y a los alimentos no envasados (a menos que una ley específica de la UE o una medida nacional así lo exija). Cuando se proporcione voluntariamente información nutricional, deberán seguirse las normas del etiquetado nutricional obligatorio. No obstante:

— En el caso de las bebidas alcohólicas la información nutricional puede limitarse al valor energético. No es necesario ningún formato específico.

— En el caso de los alimentos no envasados, la información nutricional podrá limitarse al valor energético o al valor energético y la cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares, y sal. Podrá darse únicamente por porción o unidad de consumo, siempre que esté cuantificada la porción o unidad de consumo y se indique el número de porciones/unidades

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas (D.O.U.E. 08/06/2018) apartado 3.6.2.

¿Están exentos los siguientes alimentos de los requisitos de información nutricional obligatoria?

Disposiciones pertinentes: Anexo V

Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes:

-Harina (por ejemplo, harina de trigo): Sí, sujeto a: La harina que no contenga ingredientes añadidos, como aditivos, vitaminas o minerales, y que no se haya sometido a ninguna transformación, excepto la molienda y el descascarillado, se considera un producto sin transformar (1).

-Arroz vaporizado y arroz precocido: No. El arroz vaporizado se somete a una fase de precocción y, por lo tanto, no puede considerarse un alimento sin transformar. No obstante, el arroz se beneficia de la exención para productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.

- Aceite vegetal: No. Los aceites vegetales son productos transformados y, por lo tanto, no pueden beneficiarse de la exención para productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.

-Azúcar: No. El azúcar es un producto transformado y, por lo tanto, no puede beneficiarse de la exención para productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.

-Miel: Sí. La miel se considera un alimento sin transformar y hecho a base de componentes y no de ingredientes, tal como se aclara en el considerando 3 de la Directiva 2014/63/UE del Parlamento Europeo y del Consejo (2), por la que se modifica la Directiva 2001/110/CE(3) del Consejo relativa a la miel. Por lo tanto, la miel puede beneficiarse de la exención del requisito de información nutricional obligatoria.

-Productos a base de hierbas y especias que contienen aromas y/o reguladores de la acidez: Sí. Las hierbas, las especias o sus mezclas están exentas del requisito de información nutricional obligatoria, ya que se consumen en pequeñas cantidades y no tienen un efecto nutricional significativo en la dieta. De forma similar, los productos que contienen aromas y/o reguladores de la acidez se benefician de esta exención, siempre que los aromas y/o reguladores de la acidez no tengan un efecto nutricional significativo.

-Sal yodada: No. De conformidad con el artículo 7, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (4), sobre la adición voluntaria de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos, la información nutricional de los productos a los que se hayan añadido vitaminas y minerales debe ser obligatoria. Sin embargo, la adición obligatoria de yodo a la sal no está cubierta por el Reglamento (CE) n.º 1925/2006 y las disposiciones específicas de etiquetado relativas a la cantidad de yodo añadido están cubiertas por la legislación nacional

— Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas y Vinagres fermentados con sal añadida: No. La exención para los vinagres fermentados y sus sucedáneos solo es válida para los productos a los que los únicos ingredientes que se han añadido son aromas

Denominación del alimento (art. 17)

1. La denominación del alimento será su denominación legal. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.
2. En el Estado miembro de comercialización se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de producción. No obstante, cuando la aplicación de las demás disposiciones del presente Reglamento, en particular las previstas en el artículo 9, no sean suficientes para permitir a los consumidores del Estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de los alimentos con los que pudiera confundirse, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.
3. En casos excepcionales, la denominación del alimento del Estado miembro de producción no se utilizará en el Estado miembro de comercialización cuando el producto que designe en el Estado miembro de producción se diferencie, desde el punto de vista de su composición o de su fabricación, del alimento conocido bajo esta denominación hasta el punto de que el apartado 2 no baste para garantizar una información correcta a los consumidores en el Estado miembro de comercialización.
4. La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.
5. En anexo VI se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.

ANEXO VI

Denominación del alimento y menciones específicas que lo acompañan.

Parte A - Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.
2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado».

Quedan excluidos de dicho requisito:

- a) ingredientes presentes en el producto final;
- b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
- c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

3. Los alimentos tratados con radiaciones ionizantes llevarán una de las indicaciones siguientes: «irradiado» o «tratado

Marzo 2019 Norma de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España y en la Unión Europea.

Manuel Moragas / Santiago Valcárcel / Álvaro Chirapozu / Begoña de Pablo

con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (1).

4. En el caso de alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener además con la lista de ingredientes una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total:
 - a) muy cerca de la denominación del producto, y
 - b) utilizando un tamaño con una altura de la X correspondiente al menos al 75 % de la altura de la X de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del presente Reglamento.
5. En el caso de los productos cárnicos, preparados de carne y productos pesqueros que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, de origen animal diferente, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.
6. En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado. Las mismas normas se aplicarán en el caso de los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.
7. Los productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán la siguiente indicación:

– en español: «elaborado a partir de piezas de carne» y «elaborado a partir de piezas de pescado», (ver resto idiomas en el Reglamento).

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 2.4.1

Denominación del alimento.

¿En qué casos la denominación de un alimento debe incluir **una indicación de la presencia de agua añadida superior al 5 % del peso del producto acabado?**

Disposiciones pertinentes: Anexo VI, parte A, punto 6

En los siguientes casos debe figurar en la denominación del alimento **la indicación de la presencia de agua añadida** que constituya más del 5 % del peso del producto acabado:

- productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne;
- productos de la pesca y productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.

Los operadores de empresas alimentarias deben determinar, caso por caso, si un producto alimenticio cumple estos requisitos. A este respecto, debe tenerse en cuenta la apariencia de los alimentos.

A título indicativo, los alimentos como los embutidos (por ejemplo, mortadela, perrito caliente), las morcillas, el pastel de carne, el paté de carne o pescado, o las albóndigas de carne o de pescado no tendrían que llevar dicha indicación

Parte B - Requisitos específicos sobre designación de “Carne Picada”

1. Criterios de composición controlados basándose en una media diaria:

	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne (1)
— carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %
— carne picada de vacuno	≤ 20 %	≤ 15 %
— carne picada que contiene carne de porcino	≤ 30 %	≤ 18 %
— carne picada de otras especies	≤ 25 %	≤ 15 %

(1) La relación colágena/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

2. más de los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004, en el etiquetado deberá figurar las expresiones siguientes:

- «porcentaje de grasa inferior a ...»,
 - «relación colágeno/proteínas de carne inferior a ...».
3. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios establecidos en el punto 1 de la presente parte con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Parte C - requisitos específicos sobre la designación de la envoltura de los embutidos

Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica.

Lista de ingredientes (art. 18).

1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.
2. Los ingredientes se designarán por su denominación específica, conforme, en su caso, a las normas previstas en el artículo 17 y en el anexo VI.
3. Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra «nano» entre paréntesis.
4. En el anexo VII se establecen las normas técnicas para aplicar los apartados 1 y 2 del presente artículo.
5. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión ajustará y adaptará, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, la definición de nanomateriales artificiales a que se refiere el artículo 2, apartado 2, letra t), a los progresos técnicos y científicos o a las definiciones acordadas a escala internacional.

ANEXO VII

INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

PARTE A - DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE DE PESO

Categoría de ingredientes	Disposición sobre la indicación por peso
1. Agua añadida e ingredientes volátiles	Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5% en peso del producto acabado. Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados cárnicos, los productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados.
2. Ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos en el momento de la fabricación	Podrán enumerarse por orden de peso registrado antes de su concentración o su deshidratación.
3. Ingredientes utilizados en alimentos concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua	Podrán enumerarse por orden de proporción en el producto reconstituido, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «ingredientes del producto reconstituido», o «ingredientes del producto ya preparado para el consumo».
4. Frutas, hortalizas o setas, que no predominen perceptiblemente por lo que se refiere al peso y se utilicen en proporciones que pueden variar, utilizadas en una mezcla como ingredientes de un alimento	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «frutas», «hortalizas» o «setas», seguidas de la indicación «en proporción variable», seguida inmediatamente de la lista de frutas, hortalizas o setas presentes. En tales casos, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las frutas, hortalizas o setas presentes.
5. Mezclas de especias o plantas aromáticas, en las que no predomine perceptiblemente ninguna en porcentaje de peso	Podrán enumerarse en otro orden, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «en proporción variable».
6. Ingredientes que constituyen menos del 2% del producto acabado	Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.
7. Ingredientes, que sean similares o intercambiables, que puedan utilizarse en la fabricación o preparación de un alimento sin modificar su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del 2% del producto acabado	Se podrá hacer referencia a los mismos en la lista de ingredientes con la indicación «contiene...y/o...», en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. La presente disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios o a los ingredientes enumerados en la parte C del presente anexo, ni a las sustancias o productos enumerados en el anexo II que causen alergias o intolerancias.
8. Aceites refinados de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «aceites vegetales», seguidos inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, los aceites vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de los aceites vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.

Categoría de ingredientes	Disposición sobre la indicación por peso
9. Grasas refinadas de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «grasas vegetales», seguidas inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidas de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, las grasas vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las grasas vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.

PARTE B - DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE UNA CATEGORÍA Y NO POR UNA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías de alimentos que figuran a continuación y sean componentes de otro alimento podrán designarse mediante la denominación de dicha categoría, en vez de por su denominación específica.

Definición de la categoría alimentaria	Designación
1. Aceites refinados de origen animal	«Aceite», completada bien por el calificativo «animal», o bien por la indicación del origen específico animal. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
2. Grasas refinadas de origen animal	«Grasa», completada bien por el calificativo «animal», o bien por la indicación del origen específico animal. La expresión «totalmente hidrogenada» o «parcialmente hidrogenada», según el caso, deberá acompañar la mención de una grasa hidrogenada.
3. Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales	«Harina», seguida de la enumeración de los cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
4. Almidón y fécula, y almidón y fécula modificados por medios físicos o con enzimas	«Almidón»
5. Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado	«Pescado»
6. Cualquier tipo de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una variedad precisa de queso	«Queso»
7. Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2% del peso del alimento Ver Nota informativa	«Especias» o «Mezcla de especias»
8. Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento	«Plantas aromáticas» o «Mezcla de plantas aromáticas»

Comentario informativo: En el R.D: 1334/ 1999 se ponía “Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2

por 100 del peso del producto se designaban como «Especia(s)» o «Mezcla de especias», se incluía “extractos”.

Definición de la categoría alimentaria			Designación
9. Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para los chicles			«Goma base»
10. Pan rallado de cualquier origen			«Pan rallado»
11. Todos los tipos de sacarosa			«Azúcar»
12. Dextrosa anhidra o monohidratada			«Dextrosa»
13. jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra			«Jarabe de glucosa»
14. Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas			«Proteínas de la leche»
15. Manteca de cacao de presión, «expeller» o refinada			«Manteca de cacao»
16. Todos los tipos de vino conforme al anexo XI <i>ter</i> del Reglamento (CE) nº 1234/2007 (1)			«Vino»
17. Los músculos del esqueleto (2) de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro alimento. Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por la indicación «carne(s) de»			«Carnes de» y nombres (3) de las especies animales de las que provengan.
Espece	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne (*)	
- Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25%	25%	
- Cerdos	30%	25%	
- Aves y conejos	15%	10%	
(1) La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina			
18. Todos los tipos de productos incluidos en la definición de «Carne separada mecánicamente»			«Carne separada mecánicamente» y la denominación o denominaciones (3) de las especies animales de las que procede
(1) (2) (3) Ver Reglamento.			

PARTE C — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE SU CATEGORÍA SEGUIDA DE SU DENOMINACIÓN ESPECÍFICA O SU NÚMERO E

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias distintos de los especificados en el artículo 20, letra b), que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la presente parte deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.

Acidulante	Colorante	Emulgente	Gaspropelente ¹	Secuestrante
Corrector de acidez	Sales de fundido (1)	Endurecedor	Espesante	Gelificante
Anti aglomerante	Potenciador del sabor	Antiespumante	Agente de carga	
Humectante	Espumante	Gasificante	Agente de recubrimiento	
Antioxidante	Conservador	Almidón modificado (2)	Agente de tratamiento de la harina	
Edulcorante	Estabilizante			

(1) Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

(2) No será necesario indicar la denominación específica ni el número E.

PARTE D — DESIGNACIÓN DE LOS AROMAS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

- Los aromas serán designados por las palabras:
 - «aroma(s)» o una denominación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), c), d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) nº 1334/2008,
 - «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos» (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya») si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) nº 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.
- El término «natural» para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento(CE) nº 1334/2008.
- La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra «aroma(s)».

PARTE E — DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES COMPUESTOS

- Un ingrediente compuesto podrá incluirse en la lista de ingredientes con su propia designación, en la medida en que esté prevista por la regulación o establecida por costumbre, en función de su peso global, e irá inmediatamente seguido por una lista de ingredientes.
- Sin perjuicio del artículo 21, la lista de ingredientes para los ingredientes compuestos no será obligatoria:
 - cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de disposiciones de la Unión en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del 2 % del producto acabado; sin embargo, esta disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d);
 - para los ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o plantas aromáticas que constituyen menos del 2 % del producto acabado, a excepción de los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d), o
 - cuando el ingrediente compuesto sea un alimento para el que no se exija la lista de ingredientes en virtud de las disposiciones de la Unión.

Lista de ingredientes

- ¿Deben figurar en la lista de ingredientes los **nanomateriales artificiales**? ¿Hay alguna exención?

Disposiciones pertinentes: Artículo 18, apartado 3, y artículo 20

Todos los nanomateriales artificiales utilizados como ingredientes deben indicarse claramente en la lista de ingredientes. El artículo 20, letras b), c) y d), establece excepciones en cuanto a la inclusión en la lista de ingredientes de aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, soportes y sustancias. Las mismas exenciones también se aplican cuando estos se presentan en la forma de nanomateriales artificiales.

- Indicación y designación de los ingredientes— ¿Es posible poner en la etiqueta la indicación: «**aceite vegetal de colza o aceite vegetal de palma parcialmente hidrogenado**» si un productor alterna la fuente de aceite vegetal?

Disposiciones pertinentes: Artículos 7 y 18 y anexo VII, parte A, puntos 8 y 9

No, esta indicación no cumpliría el Reglamento. No es posible indicar en la etiqueta información que no sea exacta ni lo bastante específica sobre las características del alimento, con el resultado de que el consumidor podría ser inducido a error.

- ¿Es la indicación de **origen específico vegetal** obligatoria para los alimentos que contienen aceites o grasas de origen vegetal, con independencia de la cantidad de aceite o grasa de los alimentos?

Disposiciones pertinentes: Artículo 18 y anexo VII, parte A, puntos 8 y 9

Sí, es obligatoria, con independencia de la cantidad de aceite o grasa en el alimento de que se trate.

Omisión de la lista de ingredientes (art. 19)

1. No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:
 - a) las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar;
 - b) las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica;
 - c) los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;
 - d) el queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación.
 - e) los alimentos que consten de un único ingrediente, en los que:
 - i) la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o
 - ii) la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.
2. Con el fin de tener en cuenta la importancia para el consumidor de la lista de ingredientes para tipos o categorías específicos de alimentos, la Comisión podrá completar el apartado 1 del presente artículo, en casos excepcionales, mediante actos delegados, según el artículo 51, siempre que las omisiones no hagan que el consumidor final y las colectividades estén indebidamente informados.

Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes (art. 20)

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, no se exigirá la inclusión de los siguientes componentes de un alimento en la lista de ingredientes:

- a) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;
- b) los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias:
 - i) Cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia a que se refiere el artículo 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o
 - ii) que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;

- c) los soportes y sustancias que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias;
- d) las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada;
- e) el agua:
 - i) cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o
 - ii) en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.

Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (art. 21)

1. Sin perjuicio de las normas adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), cumplirán los siguientes requisitos:
 - a) se indicarán en la lista de ingredientes de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 18, apartado 1, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II, (ver en página anterior) y
 - b) la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.

Si no hay lista de ingredientes, la indicación de las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), (relación alérgenos) incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II.

Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.

No será necesario indicar las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), (listado de los 14 alérgenos) en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

2. Con el fin de garantizar una mejor información de los consumidores y tener en cuenta los últimos avances científicos y conocimientos técnicos, la Comisión reexaminará sistemáticamente y, si procede, actualizará la lista del anexo II mediante actos delegados, de conformidad con el artículo 51.

Cuando, en caso de aparición de un riesgo para la salud de los consumidores, razones imperativas de urgencia así lo requieran, el procedimiento previsto en el artículo 52 se aplicará a los actos delegados adoptados de conformidad con el presente artículo.

Ver en páginas siguientes la, Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017 relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias,

Indicación cuantitativa de los ingredientes (art. 22)

1. Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:
 - a) figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
 - b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o
 - c) sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.
2. En el anexo VIII se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación cuantitativa de determinados ingredientes.

ANEXO VIII

INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES

1. No se requerirá la indicación cuantitativa:
 - a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes:
 - i. cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el punto 5 del anexo IX,
 - ii. cuya cantidad ya deba figurar obligatoriamente en el etiquetado en virtud de las disposiciones de la Unión,
 - iii. que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización, o
 - iv. que, aun cuando figure en la denominación del alimento, no pueda determinar la elección del consumidor del país de comercialización debido a que la variación de la cantidad no es esencial para caracterizar al alimento o no es suficiente para distinguir el producto de otros alimentos similares;
 - b) cuando haya disposiciones de la Unión específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado, o
 - c) en los casos mencionados en los puntos 4 y 5 de la parte A del anexo VII.
2. El artículo 22, apartado 1, letras a) y b), no será aplicable en el caso de:
 - a) cualquier ingrediente o categoría de ingredientes cubiertos por la indicación «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)» si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento, en virtud del anexo III, o
 - b) cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional.
3. La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes:
 - a) se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes en el momento de su utilización, y
 - b) figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión.
4. No obstante lo dispuesto en el punto 3:
 - a) en caso de que los alimentos hayan perdido humedad a raíz de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes utilizados, en relación con el producto acabado, a menos que dicha cantidad o la cantidad total de todos los ingredientes indicados en el etiquetado supere el 100%, en cuyo caso la cantidad se indicará en función del peso del ingrediente o de los ingredientes utilizados para preparar 100 g del producto acabado;
 - b) la cantidad de los ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado;
 - c) la cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá indicarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación;
 - d) en el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

Cantidad neta (art. 23)

1. La cantidad neta de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso:
 - a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos;
 - b) en unidades de peso en el caso de los demás productos.
2. Con el fin de garantizar un mejor entendimiento la Comisión podrá establecer para algunos alimentos concretos(ver Reglamento).
3. En el anexo IX se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación de la cantidad neta.

ANEXO IX

DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD NETA

1. La declaración de la cantidad neta no será obligatoria en el caso de los alimentos:
 - a) que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador;
 - b) cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml; no obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de las especias y plantas aromáticas, o
 - c) que normalmente se venden por unidades, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y los artículos puedan contarse fácilmente desde el exterior o, de no ser así, se indique en el etiquetado.
2. Cuando esté prevista por las disposiciones de la Unión y, en su ausencia, por las nacionales, la indicación de un cierto tipo de cantidad (como la cantidad nominal, la cantidad mínima o la cantidad media), esta cantidad será, a efectos del presente Reglamento, la cantidad neta.
3. Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.
4. Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.
5. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento. Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado.(ver más abajo nota adicional).

A efectos del presente punto, por «líquido de cobertura» se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas.

(Nota adicional extractada del documento de 31-1-2013preguntas y respuestas a la aplicación del Reglamento: Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se deberá indicar el peso neto escurrido además del peso neto o la cantidad neta. A efectos del presente punto, el agua congelada o ultracongelada debe considerarse un medio líquido que implica la obligación de incluir en la etiqueta información sobre el peso neto, así como sobre el peso escurrido. Además, el Reglamento IAC especifica que, cuando un producto alimenticio congelado o ultracongelado ha sido glaseado, el peso neto no debe incluir el peso del propio glaseado (peso neto sin el glaseado). Como consecuencia de ello, el peso neto declarado del alimento glaseado es idéntico a su peso neto escurrido. Teniendo esto en cuenta, así como la necesidad de que no se induzca a error a los consumidores, serían posibles las siguientes indicaciones:

- a. Doble indicación: - Peso neto: X g, y
- Peso escurrido: X g,
- b. Indicación comparativa: - Peso neto = peso escurrido = X g,
- c. Indicación única: - Peso escurrido: X g.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 2.4.3;

Indicación de la cantidad neta. El Reglamento establece que «[cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado». Esto significa que, en tales casos, el peso neto del producto alimenticio será idéntico al peso neto escurrido. ¿Es necesario indicar en la etiqueta tanto el «peso neto» como el «peso neto escurrido»?

Disposiciones pertinentes: Anexo IX, punto 5

Cuando un producto alimenticio sólido se **presente en un líquido de cobertura, se deberá** indicar el peso neto escurrido además del peso neto o la cantidad neta. A efectos del presente punto, el agua congelada o ultracongelada debe considerarse un medio líquido que implica la obligación de incluir en la etiqueta información sobre el peso neto, así como sobre el peso escurrido. Además, el Reglamento especifica que, cuando un producto alimenticio congelado o ultracongelado ha sido glaseado, el peso neto no debe incluir el peso del propio glaseado (peso neto sin el glaseado). Como consecuencia de ello, el

peso neto declarado del alimento glaseado es idéntico a su peso neto escurrido. Teniendo esto en cuenta, así como la necesidad de que no se induzca a error a los consumidores, serían posibles las siguientes indicaciones netas:

- doble indicación:
- peso neto: X g y
- peso neto escurrido: X g;
- indicación comparativa:
- peso neto = peso neto escurrido = X g;
- indicación única:
- peso neto (sin el glaseado): X g

Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación (art. 24)

1. En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. Después de su «fecha de caducidad», el alimento no se considerará seguro de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14, apartados 2a 5, del Reglamento (CE) nº 178/2002.
2. La fecha apropiada se expresará de conformidad con el anexo X.
3. Para garantizar una aplicación uniforme de la forma de indicar la fecha de duración mínima mencionada en el punto 1, letra c), del anexo X, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan las normas al respecto. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

ANEXO X

FECHA DE DURACION MINIMA FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA CONGELACION

1. La fecha de duración mínima se indicará del siguiente modo:

- a) la fecha deberá ir precedida por las palabras:

- «consumir preferentemente antes del...» cuando la fecha incluya la indicación del día,
- «consumir preferentemente antes del fin de...» en los demás casos;

- b) las indicaciones previstas en la letra a) irán acompañadas:

- o de la propia fecha,
- o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada;

- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

No obstante, en el caso de los alimentos:

- cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar el día y el mes,
- cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará con indicar el mes y el año,
- cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará con indicar el año;

- d) sin perjuicio de las disposiciones de la Unión que impongan otras indicaciones de fecha, no se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:

- las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,
- los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,
- las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,
- los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
- los vinagres,
- la sal de cocina,
- los azúcares en estado sólido,

- los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados,
- las gomas de mascar y productos similares de mascar.

2. La «fecha de caducidad» se indicará del siguiente modo:

- a) irá precedida de la indicación «fecha de caducidad»;
- b) las palabras previstas en la letra a) irán acompañadas:
 - o de la propia fecha,
 - o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Dichas menciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse;

- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año;
- d) la fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.

3. La fecha de congelación o de primera congelación a que se refiere el punto 6 del anexo III se indicará como sigue:

- a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;
- b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:
 - bien de la propia fecha, o
 - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 , apartado 2.4.4;

«Consumir preferentemente antes del» o «fecha de caducidad»

¿Debe etiquetarse la sidra con una fecha de duración mínima «consumir preferentemente antes del»?

Disposiciones pertinentes: Artículo 24 y anexo X, punto 1, letra d)

No, la sidra obtenida mediante fermentación no necesita indicar una fecha de duración mínima, ya que pertenece a la categoría de «vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas o mostos de uva», que está exenta de esta obligación. No obstante, un producto obtenido mediante la mezcla de alcohol con zumo de frutas no se consideraría como «productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva» de acuerdo con la categoría anteriormente mencionada y, por lo tanto, sería obligatorio indicar la fecha de duración mínima «consumir preferentemente antes del» a menos que el producto contenga un 10 % o más en volumen de alcohol (la indicación de la fecha de duración mínima «consumir preferentemente antes del» no es necesaria en el caso de las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol).

Condiciones de conservación o de utilización (art. 25)

1. Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.
2. Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.

País de origen o lugar de procedencia (art. 26)

1. El presente artículo se aplicará sin perjuicio de los requisitos en materia de etiquetado previstos en disposiciones específicas de la Unión, en particular en el Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 93 de 31.3.2006), y en el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 93 de 31.3.2006).
2. La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:
 - a) cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;
 - b) cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI. La aplicación de la presente letra quedará sujeta a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

ANEXO XI
TIPOS DE CARNE PARA LOS QUE ES OBLIGATORIA LA INDICACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN
O EL LUGAR DE PROCEDENCIA

Códigos NC (nomenclatura combinada 2010)	Descripción
0203	Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada
0204	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada
ex 0207	Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada

3. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:

- a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o
- b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

La aplicación del presente apartado quedará supeditada a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8. (Ver en página 54 Reglamento UE 2018/775 disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia).

4. Cinco años después de la fecha de aplicación del apartado 2, letra b), la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo para evaluar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los productos a que se refiere la citada letra.

5. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará informes al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los alimentos siguientes:

- a) tipos de carne distintos del vacuno y de los mencionados en el apartado 2, letra b);
- b) la leche;
- c) la leche como ingrediente de productos lácteos;
- d) los alimentos no transformados;
- e) los productos con un ingrediente único;
- f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento.

6. A más tardar el 13 de diciembre de 2013, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para la carne utilizada como ingrediente. (ver al final de éste artículo comentario informativo).

7. Los informes a que se refieren los apartados 5 y 6 tendrán en cuenta la necesidad del consumidor de estar informado, la viabilidad de facilitar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia y un análisis de costes y beneficios de la aplicación de tales medidas, incluidos los efectos jurídicos relacionados con el mercado interior y las repercusiones en el comercio internacional. Podrá acompañar informes...(ver Reglamento).

8. A más tardar el 13 de diciembre de 2013 y en función de evaluaciones de impacto, la Comisión adoptará actos de ejecución para la aplicación del apartado 2, letra b), del presente artículo, y para la aplicación del apartado 3 del presente artículo. Estos actos se adoptarán con arreglo al procedimiento...(ver Reglamento).

9. En el caso de los alimentos a que se refiere el apartado 2, letra b), el apartado 5, letra a), y el apartado 6, en los informes y evaluaciones de impacto con arreglo al presente artículo se examinarán, entre otros aspectos, las opciones para las modalidades de expresión del país de origen o del lugar de procedencia de dichos alimentos, en particular en relación con cada uno de los siguientes puntos determinantes en la vida del animal:

- a) lugar de nacimiento;
- b) lugar de cría;
- c) lugar de sacrificio.

Comentario informativo respecto indicaciones de origen ver:

Reglamento de Ejecución (UE) N° 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo referente a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

En dicho reglamento, que entró en vigor el 1 de abril de 2015, se establece que en la etiqueta de la carne destinada al suministro al consumidor final o a las colectividades se indicará, de manera obligatoria, el país de cría y el país de sacrificio de la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral además del código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor o a las Colectividades, de acuerdo con un conjunto de reglas detallado.

Respecto los apartados 5 y 6 que antes del 13 de diciembre de 2013 la Comisión emitiría un informe sobre la indicación obligatoria del origen para la carne como ingrediente, (al día de la fecha no se ha emitido).

Que antes del 13 de diciembre de 2014 se emitirá informe sobre la conveniencia de la extensión de esa indicación obligatoria del origen para carnes diferentes, leche, alimentos no transformados, productos con un ingrediente único e ingredientes que representen más del 50% de un alimento. (al día de la fecha no se ha emitido).

Ver el muy interesante informe de la Comisión al parlamento del 20.5.2015 sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia de los alimentos no transformados, los productos con un solo ingrediente y los ingredientes que representan más del 50% de un alimento.

Ver en páginas siguientes Reglamento UE 2018/775 disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Rgto. 1169/2011 en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario.

Modo de empleo (art. 27)

1. E
I modo de empleo de un alimento deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento.
2. L
a comisión podrá adoptar actos de ejecución por los que se establezcan normas de desarrollo para la aplicación del apartado 1a determinados alimentos. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 2.4.5;

Modo de empleo. En lo que respecta al «modo de empleo», el operador de empresa alimentaria, ¿puede utilizar el símbolo de cacerola o el de horno sin las palabras «cacerola» u «horno»?.

Disposiciones pertinentes: Artículo 9, apartado 2, y artículo 27

No, no es posible. **Las menciones obligatorias, tales como el modo de empleo, deben indicarse con palabras y números.** El uso de pictogramas o símbolos solo es un medio adicional para expresar esas menciones. Sin embargo, es posible que la Comisión adopte en el futuro actos de ejecución que permitan que una o varias menciones obligatorias se expresen mediante pictogramas o símbolos en vez de palabras o números.

Grado alcohólico (art. 28)

1. L
as normas relativas a la indicación del grado alcohólico volumétrico serán, en lo que respecta a los productos clasificados con el código NC 2204, las establecidas en las disposiciones específicas de la Unión que les sean aplicables.
2. E
I grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2% en volumen de alcohol distintas de las mencionadas en el apartado 1 se indicará de conformidad con el anexo XII.

ANEXO XII GRADO ALCOHÓLICO

La cifra correspondiente al grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2% en volumen de alcohol incluirá un decimal como máximo. Irá seguida del símbolo «% vol.» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc.».

El grado alcohólico se determinará a 20° C.

Las tolerancias positivas y negativas por lo que se refiere a la indicación del grado alcohólico por volumen y expresado en valores absolutos se enumerarán en el cuadro siguiente. Se aplicarán sin perjuicio de las tolerancias que se deriven del método de análisis utilizado para determinar el grado alcohólico.

Descripción de la bebida	Tolerancia positiva o negativa
1. Cervezas del código NC 2203 00 de un grado alcohólico inferior a 5,5% vol; bebidas no espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas.	0,5 % vol
2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5% vol; bebidas espumosas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel.	1 % vol
3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración.	1,5 % vol.
4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2%.	0,3 % vol.

Información nutricional; Relación con otros actos legislativos (art. 29)

- La presente sección no se aplicará a los alimentos comprendidos en el ámbito de la legislación siguiente:
 - la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios (DO L 183 de 12.7.2002);
 - la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales (DO L 164 de 26.6.2009).
- La presente sección se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (DO L 124 de 20.5.2009), y las Directivas específicas mencionadas en el artículo 4, apartado 1, de dicha Directiva.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.1.1.

Las normas relativas ala información nutricional establecidas en el Reglamento, **¿se aplican a todos los alimentos?**

Disposiciones pertinentes: Artículo 29

Estas normas no son aplicables a los siguientes alimentos, **que tienen sus propias normas de etiquetado nutricional:— complementos alimenticios;—aguas minerales naturales.**

En relación con los alimentos para grupos específicos, se aplica el Reglamento sin perjuicio de las normas establecidas en el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo o medidas específicas con arreglo a dicho marco

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.7.1.

En el caso de los **complementos alimenticios**, ¿qué terminología, en relación con valores de referencia, debe utilizarse para la declaración de vitaminas y minerales?

Disposiciones pertinentes: Artículo 29 y anexo XIII

Las normas relativas a la información nutricional del Reglamento no se aplican a los complementos alimenticios. El artículo 8, apartado 3, de la Directiva 2002/46/CE sobre complementos alimenticios, establece que la información sobre vitaminas y minerales se expresará asimismo en porcentaje de los valores de referencia mencionados en el anexo de la Directiva 90/496/CEE que se sustituyó por el Reglamento a partir del 13 de diciembre de 2014.

La Directiva 90/496/CEE solicitaba la utilización de un porcentaje relativo a las cantidades diarias recomendadas (CDR) que en el anexo XIII, parte A, del Reglamento se sustituyen por ingestas diarias de referencia o «valores de referencia de nutrientes (VRN)». Si bien el término «valores de referencia de nutrientes», o bien su acrónimo «VRN», pueden utilizarse siempre que se expliquen en su totalidad en el envase y puedan encontrarse fácilmente por los consumidores, se recomienda, por razones de coherencia utilizar la misma terminología para los complementos alimenticios que para otros nutrientes en los alimentos (3), y referirse a las ingestas de referencia.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.7.2.

Los **complementos alimenticios** en los que figure una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables, ¿han de proporcionar información nutricional de conformidad con el Reglamento?

Disposiciones pertinentes: Artículos 29 y 49

No. Las disposiciones del Reglamento que requieren información nutricional no se aplican a los complementos alimenticios. De conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (4), sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, en el caso de los complementos alimenticios, la información nutricional se facilitará de conformidad con el artículo 8 de la Directiva 2002/46/CE sobre complementos alimenticios

Información nutricional; Contenido (art. 30)

1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- a) el valor energético, y
- b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

2. El contenido de la información nutricional obligatoria mencionada en el apartado 1 podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:

- a) ácidos grasos monoinsaturados;
- b) ácidos grasos poliinsaturados;
- c) polialcoholes;
- d) almidón;
- e) fibra alimentaria;
- f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII.

3. Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria a que se refiere el apartado 1 podrá repetirse en el mismo la siguiente información:

- a) el valor energético, o
- b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el artículo 16, apartado 4, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético.

5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 44, y no obstante lo dispuesto en el artículo 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el artículo 44, apartado 1, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse:

- a) al valor energético, o
 - b) al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.
6. A fin de tener en cuenta la importancia de los datos mencionados en los apartados 2 a 5 del presente artículo para la información de los consumidores, la Comisión, mediante actos delegados, podrá modificar las listas de los apartados 2 a 5 del presente artículo añadiendo o suprimiendo datos, de acuerdo con el artículo 51.
7. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará un informe sobre la presencia de grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión. (Ver Reglamento).

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 , apartado 3. 2.3.

¿Cuándo puede utilizarse la **declaración de que el contenido de sal** se debe exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30, apartado 1

La declaración de que el contenido de sal se debe exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento puede aparecer al lado del etiquetado nutricional en alimentos a los que no se ha añadido sal, como la leche, las hortalizas, la carne y el pescado. Cuando se haya añadido sal durante el proceso de transformación, o como resultado de la adición de ingredientes que contengan sal, por ejemplo, jamón, queso, aceitunas, anchoas, etc., no será posible utilizar la declaración.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 , apartado 3.3.3.

Cuando la cantidad de fibra (o cualquier otro nutriente contemplado en el artículo 30, apartado 2) se declara **en alimentos no envasados**, ¿cuáles son los demás elementos nutricionales que deben declararse?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30, apartados 1, 2 y 5, y artículo 49

Si un operador de empresa alimentaria tiene interés en declarar la cantidad de fibra de un producto, o la cantidad de cualquier otro nutriente contemplado en el artículo 30, apartado 2, será obligatoria la información nutricional completa. Ello incluye:

— el valor energético; y

— las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal

Cuando una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables se refiere a cualquier nutriente contemplado en el artículo 30, apartado 2, la cantidad de dicho nutriente también debe figurar en la información nutricional.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 , apartado 3.3.4.

¿Es posible indicar en la etiqueta el **contenido de fibra utilizando un porcentaje** de una ingesta de referencia, incluso si no existe una ingesta de referencia armonizada establecida en el Reglamento para fibra?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30, apartados 2, y artículo 35, apartado 1, letra e)

No. Los únicos nutrientes cuya cuantía puede expresarse como porcentaje de una ingesta de referencia son aquellos cuyas ingestas de referencia se establecen en el anexo XIII, aun cuando se utilicen otras formas de expresión y presentación de la información nutricional.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 , apartado 3.3.5.

¿Es posible indicar en la etiqueta el contenido de **componentes de nutrientes voluntarios** (por ejemplo, «ácidos grasos omega 3») como componentes de ácidos grasos poliinsaturados?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30

No. La declaración nutricional es una lista cerrada de valor energético y de nutrientes y no puede completarse con ninguna otra información nutricional (pero véase también el punto 3.3.2 anterior)

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 , apartado 3.3.6.

¿Qué información nutricional puede repetirse en el envase?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30, apartado 3, artículo 32, apartado 2, artículo 33 y artículo 34, apartado 3

Parte de la información recogida en el etiquetado nutricional obligatorio puede repetirse en el envase, en el campo visual principal (conocido en general como la «parte frontal» del envase), utilizando uno de los siguientes formatos:

— valor energético, o

— valor energético y cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

Las normas sobre tamaño de letra mínimo son aplicables a esta información repetida (artículo 13, apartado 2, y anexo IV; véase también el punto 3.2.1).

Cuando se repite, la información nutricional sigue siendo una lista de contenido definido y limitado. No se permite añadir información adicional a la información nutricional presentada en el campo visual principal.

Cuando se repite, la información puede expresarse por porción o por unidad de consumo solamente (siempre que la porción o unidad se cuantifique al lado de la información nutricional y se indique en el envase el número de porciones o unidades). Sin embargo, el valor energético también deberá facilitarse por 100 g o por 100 ml.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.3.7.

Cuando la información nutricional repetida recogida en el campo visual principal («parte frontal» del envase) se expresa como porcentaje de las ingestas de referencia, ¿tiene que incluirse esta información también en la información nutricional obligatoria («parte posterior» del envase)?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30, apartado 3, artículo 32, apartado 4, artículo 33y anexo XIII.

La información nutricional repetida voluntariamente en el campo visual principal («parte frontal del envase») únicamente debe contener información sobre la energía sola, o sobre la energía más grasas, ácidos grasos saturados, azúcar y sal. Esta información debe facilitarse también formando parte de la información nutricional obligatoria («parte posterior» del envase). Sin embargo, es posible expresar esta información en la parte frontal del envase como porcentaje de las ingestas de referencia (además de los valores absolutos), aunque esta forma de expresión no se utilice en la información nutricional obligatoria.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.3.9.

¿Está permitido el etiquetado del contenido de un nutriente único en la parte frontal del envase, como X% de grasa?

Disposiciones pertinentes: Artículo 30, apartado 3

La repetición voluntaria de la información nutricional no permite el etiquetado del contenido de un único nutriente, ya que la información que debe proporcionarse sería el valor energético solo o el valor energético junto con las cantidades de grasa, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. Sin embargo, la etiqueta puede incluir la declaración del contenido de un único nutriente cuando esta declaración sea exigida por la ley, como el contenido de grasa de:

— determinados tipos de leche de consumo contemplados en el anexo VII, parte IV, punto III, párrafo 1, del Reglamento (UE) n.º1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo(1), por el que se crea una organización común de productos agrarios;

— determinadas materias grasas para untar mencionadas en el anexo VII, parte VII, punto I, del Reglamento

(UE)n.º1308/2013, por el que se crea una organización común de productos agrarios, así como en el apéndice II de dicho anexo.

También sería posible incluir en la etiqueta indicaciones tales como «bajo en grasa» o «contenido en grasa < 3 %», siempre que cumplan las condiciones de utilización de esa declaración y las demás disposiciones pertinentes del Reglamento (CE) n.º1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo (2), relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, y siempre y cuando se respete también el artículo 7, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º1169/2011.

ANEXO XIII
INGESTAS DE REFERENCIA

PARTE A — INGESTAS DIARIAS DE REFERENCIA PARA LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

1. Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN)

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fósforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Hierro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Cobre (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganeso (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoruro (mg)	3,5
Ácido fólico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6	Yodo (µg)	150
Potasio (mg)	2 000		

2. C
cantidad significativa de vitaminas y minerales

Como regla general, para decidir lo que constituye una cantidad significativa deben considerarse los siguientes valores:

- 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas,
- 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1, suministrado por 100 ml, en el caso de las bebidas, o
- 15 % de los valores de referencia de nutrientes especificados en el punto 1 por porción, si el envase solo contiene una porción.

PARTE B — INGESTAS DE REFERENCIA DEL VALOR ENERGÉTICO Y LOS NUTRIENTES SELECCIONADOS DISTINTOS DE LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8.400 kJ/2.000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

Información nutricional. Cálculo (art. 31)

1. El valor energético se calculará mediante los factores de conversión enumerados en el anexo XIV.
2. La Comisión podrá adoptar, mediante actos delegados, de acuerdo con el artículo 51, factores de conversión relativos a las vitaminas y los minerales mencionados en el punto 1 de la parte A del anexo XIII a fin de calcular con más precisión el contenido de dichas vitaminas y minerales en los alimentos. Estos factores de conversión se añadirán al anexo XIV.
3. El valor energético y las cantidades de nutrientes mencionadas en el artículo 30, apartados 1 a 5, serán las del alimento tal como se vende. Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo.

(Nota adicional extractada del documento de 31-1-2013preguntas y respuestas a la aplicación del Reglamento: Es obligatoria la información nutricional referida al alimento tal como se vende, pero, en vez de eso, y cuando proceda, puede referirse al alimento listo para el consumo, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle. Por tanto, es posible incluir únicamente la información nutricional sobre el alimento «listo para el consumo» en caso de productos tales como sopas deshidratadas en polvo).

4. Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de:
 - a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
 - b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
 - c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

La Comisión podrá adoptar actos de ejecución en los que figuren normas detalladas para la aplicación uniforme de este apartado por lo que se refiere a la precisión de los valores declarados, como las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, 3...8.1.

En el caso de los alimentos envasados con un líquido, ¿debe corresponder la información nutricional al producto escurrido (sin líquido) o al producto en su totalidad (con el líquido)?

Disposiciones pertinentes: Artículo 31, apartado 3

Los alimentos sólidos pueden presentarse en un líquido de cobertura, según se define en el punto 5 del anexo IX (como la salmuera o el zumo de frutas) u otros líquidos (como el aceite). Algunos consumidores consumen la totalidad de tales productos, mientras que otros solo consumen los productos escurridos. En este contexto, la información nutricional debe, por lo tanto, calcularse preferentemente para el contenido total de los productos alimenticios, el alimento sólido y el líquido juntos, cuando es probable que el producto se consuma en su totalidad. Esta información se puede completar de forma voluntaria con la información nutricional del producto escurrido. En el caso de otros productos para los cuales no se espera que se consuma el líquido, parece más pertinente indicar la información nutricional en base al peso neto escurrido. En cualquier caso, la información nutricional deberá dejar claro que se refiere a productos escurridos o a productos en su totalidad.

ANEXO XIV

FACTORES DE CONVERSION

- hidratos de carbono (salvo los polialcoholes)	17 kJ/g — 4 Kcal/g
- polialcoholes	10 kJ/g — 2,4 Kcal/g
- proteínas	17 kJ/g — 4 Kcal/g
- grasas	37 kJ/g — 9 Kcal/g
- salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
- alcohol (etanol)	29 kJ/g — 7 Kcal/g
- ácidos orgánicos	13 kJ/g — 3 Kcal/g
- fibra alimentaria	8 kJ/g — 2 Kcal/g
- eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

Información nutricional. Expresión por 100 g o por 100 ml(art. 32)

1. El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, se expresarán mediante las unidades de medición enumeradas en el anexo XV.
2. El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, se expresarán por 100 g o por 100 ml.
3. Cuando se facilite, la información sobre vitaminas y minerales se expresará, además de la forma de expresión indicada en el apartado 2, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en el punto 1 de la parte A del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.
4. Además de la forma de expresión indicada en el apartado 2 del presente artículo, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1, 3, 4 y 5, podrán expresarse, según proceda, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.
5. Cuando se facilite información con arreglo al apartado 4, deberá incluirse la siguiente declaración adicional al lado de la misma: «Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2000 kcal)».

ANEXO XV EXPRESION Y PRESENTACION DE LA INFORMACION NUTRICIONAL

Las unidades que se utilizarán para la información nutricional de la energía (kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)) y el peso (gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg)), y el orden de presentación de la información, según proceda, serán las siguientes:

valor energético	kJ/Kcal
grasas	G
de las cuales:	
- saturadas	G
- monoinsaturadas	G
- poliinsaturadas	G
hidratos de carbono	G
de los cuales:	
- azúcares	G
- polialcoholes	G
- almidón	G
fibra alimentaria	G
proteínas	G
sal	G
vitaminas y minerales	las unidades especificadas en el anexo XIII parte A punto 1

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.2.1.

Información nutricional obligatoria ¿Qué hay que declarar?

Disposiciones pertinentes: Artículos 13, 30, 32, 34 y 44, y anexos IV y XV

La información nutricional obligatoria debe incluir toda la información siguiente: el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. El valor energético debe figurar tanto en kJ (kilojulios) como en kcal (kilocalorías). El valor en kilojulios debe figurar en primer lugar, seguido por el valor en kilocalorías. Pueden utilizarse las abreviaturas kJ/kcal. El orden de presentación de la información será el siguiente:

valor energético
grasas
de las cuales:
— saturadas,
hidratos de carbono de los cuales:
—azúcares
proteínas
sal

Si el espacio lo permite, la información se presentará en forma de cuadro, con los números alineados. Puede utilizarse un formato lineal si el espacio no permite la presentación de la información en forma de cuadro. Las normas sobre el tamaño de letra mínimo son aplicables a la información nutricional, que debe imprimirse en caracteres con un tamaño de letra tal que la altura de la x sea igual o superior a 1,2 mm. En el caso de envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², la altura mínima de la x será 0,9 mm. La altura de la x se define en el anexo IV del Reglamento

Nota: los alimentos presentados en envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 25 cm² están exentos del etiquetado nutricional obligatorio (Anexo XV, punto 18; véase el punto 3.6.1 más adelante). En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes de un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: «Contiene cantidades insignificantes de...», que aparecerá indicada al lado de la información nutricional (véase el punto 3.2.2 acerca de la noción de cantidad insignificante). Ver art. 34

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.4.1.

Formas de expresión y presentación de la información nutricional.

¿Cuáles son las formas de expresión de los elementos obligatorios de la información nutricional?

Disposiciones pertinentes: Artículos 32 y 33, y anexos XIII y XV

Las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal se expresarán en gramos (g) por 100 g o por 100 ml, y el valor energético en kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal) por 100 g o por 100 ml de alimento.

Pueden declararse además por porción o unidad de consumo de alimento. La porción o unidad de consumo debe ser fácilmente reconocible por el consumidor, cuantificada en la etiqueta al lado de la información nutricional, y el número de porciones o unidades contenidas en el envase debe figurar en la etiqueta.

Además, el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal pueden expresarse también como porcentaje de las ingestas de referencia indicadas en el cuadro siguiente por 100g o por 100 ml. Asimismo, en lugar de una indicación de este tipo por 100 ml o por 100 g, los porcentajes de las ingestas de referencia pueden expresarse por porción o unidad de consumo

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Energía	8400 kJ/2 000 kcal
Grasas totales	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

Cuando los porcentajes de las ingestas de referencia se expresen por 100 g o por 100 ml, la información nutricional deberá incluir la siguiente indicación: «Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)». En el caso de los alimentos no envasados, la información nutricional podrá expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.4.5.

Las ingestas de referencia correspondientes a la energía y a los nutrientes están establecidas para los adultos. El valor energético y las cantidades de nutrientes, ¿pueden expresarse de forma voluntaria como porcentaje de **la ingesta de referencia de los niños, en lugar o además del porcentaje de la ingesta de referencia de los adultos?**

Disposiciones pertinentes: Artículo 32, apartado 4, artículo 36, apartado 3, artículo 43 y anexo XIII

No. La indicación voluntaria de ingestas de referencia para grupos de población específicos solo se permite si se han adoptado disposiciones de la Unión o, en su defecto, normas nacionales. El valor energético y las cantidades de nutrientes solamente pueden expresarse como porcentaje de las ingestas de referencia de los adultos, además de expresarse como valores absolutos. Sin embargo, el Reglamento requiere que la Comisión adopte actos de ejecución sobre la indicación de ingestas de referencia para grupos específicos de la población, además de las ingestas de referencia establecidas para adultos, y es posible que en el futuro se disponga de ingestas de referencia para los niños. A la espera de la adopción de tales disposiciones de la Unión, los Estados miembros pueden adoptar normas nacionales que establezcan sobre una base científica ingestas de referencia para dichos grupos de población. El uso de ingestas de referencia para otros grupos específicos de la población, como por ejemplo los niños, no está permitido para los productos comercializados o etiquetados desde el 13 de diciembre de 2014, a menos que mediante normas nacionales o de la Unión se hayan establecido sobre una base científica ingestas de referencia para tales grupos

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, 3.5.2.

¿Es posible indicar solamente en kcal el valor energético cuando se repite voluntariamente información nutricional en el campo visual principal?

Disposiciones pertinentes: Artículo 32, apartado 1 y anexo XV

No. La información sobre la energía debe declararse de forma sistemática, cada vez que se indique en kJ (kilojulios) y en kcal (kilocalorías)

Información nutricional. Expresión por porción o por unidad de consumo (art. 33)

1. En los casos que se indican a continuación, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, podrán expresarse por porción o por unidad de consumo de forma fácilmente reconocible para el consumidor, a condición de que la porción o la unidad que se utilicen se exprese cuantitativamente en la etiqueta y se indique el número de porciones o de unidades que contiene el envase:
 - a) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 2;
 - b) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 3, para la cantidad de vitaminas y de minerales;
 - c) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 4, o en lugar de esa forma.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el artículo 30, apartado 3, letra b), las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.

Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo, de conformidad con el primer párrafo, el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.
3. No obstante lo dispuesto en el artículo 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el artículo 30, apartado 5, el valor energético y las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas de referencia establecidos en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.
4. La porción o unidad que se utilicen se indicarán al lado de la información nutricional.
5. La Comisión, a fin de garantizar la aplicación uniforme de la expresión de la información nutricional por porción o por unidad de consumo y para sentar una base uniforme de comparación en atención al consumidor, adoptará mediante actos de ejecución, teniendo en cuenta la conducta actual de consumo de los consumidores, así como las recomendaciones de dieta, normas sobre la expresión por porciones o por unidades de consumo para categorías determinadas de alimentos. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.3.8.

¿Es posible repetir la información nutricional una vez en forma de simple declaración del valor energético y otra vez en forma de valor energético junto con las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal?

Disposiciones pertinentes: Artículo 33, apartado 3, y artículo 34, apartado 3

La información nutricional puede repetirse como solo el valor energético o como el valor energético junto con las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. También es posible repetir esta información más de una vez.

Estas adiciones voluntarias de la información nutricional deben figurar en el campo visual principal y cumplir las disposiciones sobre el tamaño de letra mínimo

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.4.2.

¿Puede utilizarse la sigla IR para «ingesta de referencia» en las etiquetas de los alimentos?

Disposiciones pertinentes: Artículos 32 y 33

La sigla IR para «ingesta de referencia» puede utilizarse en las etiquetas de los alimentos siempre y cuando se explique en su totalidad en el envase y los consumidores puedan encontrarla fácilmente. La mención «Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)» no puede modificarse.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.4.3.

¿Puede utilizarse el término «cantidad diaria orientativa» o su sigla CDO?

Disposiciones pertinentes: Artículos 32 y 33

La intención del Reglamento consiste en armonizar el contenido, la expresión y la presentación de la información nutricional facilitada a los consumidores, incluida la información voluntaria. Según dicha intención, no es posible utilizar el término «cantidad diaria orientativa» ni su sigla CDO en el contexto de la aplicación de los artículos 32 y 33 del Reglamento (véase también el punto 3.4.2). También cabe señalar que el concepto de ingesta de referencia es diferente de la noción de cantidad diaria orientativa, ya que el término «ingesta de referencia» no implica un consejo nutricional, a diferencia de lo que sucede con «orientativa». No hay ningún consejo nutricional para consumir, por ejemplo, 20 g de grasas saturadas por día y los consumidores no deberían considerarla como una cantidad mínima necesaria para mantener la salud.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.4.4.

La declaración adicional «Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)», ¿debe indicarse al lado de cada información nutricional?

Disposiciones pertinentes: Artículos 32 y 33

Sí, cuando la información se exprese como porcentaje de las ingestas de referencia sobre la base de 100 g o 100 ml.

No, cuando se expresa por porción.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.4.6.

¿Qué es una unidad de consumo? ¿Pueden utilizarse pictogramas para definir una porción? ¿Puede utilizarse el símbolo \approx o \sim , que significa «aproximadamente igual a», para indicar el número de porciones de un envase?

Disposiciones pertinentes: Artículo 33

La «unidad de consumo» debe ser fácil de reconocer por el consumidor y significa una unidad que puede consumirse individualmente. Una sola unidad de consumo no representa necesariamente una porción. Por ejemplo, una onza de una tableta de chocolate podría ser la unidad de consumo, pero la porción sería de más de una onza de chocolate. Pueden utilizarse símbolos o pictogramas para definir la porción o la unidad de consumo. El Reglamento exige solamente que la unidad de consumo o la porción sean fácilmente reconocibles y estén cuantificadas en la etiqueta. Si se utilizan símbolos o pictogramas, su significado para el consumidor debe ser claro y no inducir a engaño. Las ligeras variaciones en el número de unidades de consumo o de porciones en un producto pueden señalarse mediante los símbolos apropiados antes del número de porciones o de unidades de consumo

Información nutricional. Presentación (art.34)

1. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 1 y 2, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación establecido en el anexo XV.
2. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 1 y 2, se presentarán, si el espacio lo permite, en formato de

tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.

3. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartado 3, se presentarán:

- a) en el campo visual principal, y
- b) utilizando un tamaño de letra conforme a lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2.

Las menciones indicadas en el artículo 30, apartado 3, se podrán presentar en un formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.

4. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 4 y 5, se podrán presentar en formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.

5. En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: «Contiene cantidades insignificantes de...» que aparecerá indicada al lado de la información nutricional, cuando esta exista.

Para garantizar la aplicación uniforme del presente apartado, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución en lo referente al valor energético y cantidad de nutrientes mencionados en el artículo 30, apartados 1 a 5, que puedan considerarse insignificantes. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

6. Para garantizar la aplicación uniforme de la manera de presentar la información nutricional según los formatos mencionados en los apartados 1 a 4 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución a este respecto. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018, apartado 3.2.2.

Cuando un producto **contenga cantidades insignificantes de nutrientes** para los que se exige el etiquetado obligatorio o tenga un valor energético insignificante, ¿es necesario incluir estos nutrientes o valor energético en el cuadro de nutrientes (artículo 34, apartado 5)

Disposiciones pertinentes: Artículo 34, apartado 5

No, cuando el valor energético o la cantidad de un nutriente sea insignificante, la información nutricional sobre el nutriente puede sustituirse por una declaración del tipo «Contiene cantidades insignificantes de...» al lado de la información nutricional.

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado 3.3.10.

Cuando los **productos estén destinados a su venta en más de un país**, ¿es posible incluir la información nutricional en el formato exigido por los EE. UU. y Canadá, además de la información nutricional que cumpla los requisitos del Reglamento? Disposiciones pertinentes: Artículos 30, 34 y 36, y anexos XIV y XV

No. Una declaración nutricional en el formato requerido por los EE. UU. y Canadá no se ajustaría a los requisitos de la UE, ya que tanto la información obligatoria como la voluntaria han de cumplir las normas establecidas en el Reglamento. Este etiquetado también podría inducir a error al consumidor debido a los diferentes factores de conversión utilizados en los EE. UU. para calcular el valor energético y la cantidad de nutrientes

Comunicado de la Comisión sobre preguntas y respuestas D.O.U.E. 08/06/2018 apartado. 3.5.1. Formas adicionales de expresión y presentación

¿Pueden utilizarse imágenes solas para representar los nutrientes o la energía en lugar de palabras?

Disposiciones pertinentes: Artículo 34 y anexo XV

No. La información nutricional obligatoria y la voluntaria deben ajustarse a un determinado formato, que requiere que la energía y los nutrientes se indiquen en la etiqueta con palabras.

El principio general de que la información obligatoria debe presentarse en palabras y números es aplicable también a los casos en que se facilita información nutricional de forma voluntaria. Pueden utilizarse pictogramas y símbolos de forma adicional.

Información nutricional. Formas adicionales de expresión y presentación (art. 35)

1. Además de las formas de expresión a que se refieren el artículo 32, apartados 2 y 4, y el artículo 33, y de las formas de presentación a que se refiere el artículo 34, apartado 2, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, podrán facilitarse por medio de otras formas de expresión y/o presentación mediante formas o símbolos gráficos además de mediante texto o números, a condición de que se cumplan todos los requisitos siguientes:
 - a) se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor, tal y como se menciona en el artículo 7;
 - b) su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos interesados;
 - c) estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución o la importancia del alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta;
 - d) estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación;
 - e) en el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas que se establecen en el anexo XIII, o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes;
 - f) sean objetivas y no discriminatorias, y
 - g) su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías.
2. Los Estados miembros podrán recomendar a los operadores de empresas alimentarias hacer uso de una o más formas de expresión o presentación de la información nutricional que consideren que mejor cumple los requisitos fijados en el apartado 1, letras a) a g). Los Estados miembros proporcionarán a la Comisión los detalles de dichas formas adicionales de expresión y presentación.
3. Los Estados miembros garantizarán un seguimiento apropiado de las formas adicionales de expresión o presentación de la información nutricional que estén presentes en el mercado de su territorio.

Para facilitar el seguimiento del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación, los Estados miembros podrán exigir a los operadores de empresas alimentarias que comercialicen en el mercado de su territorio alimentos con dicha información que notifiquen a la autoridad competente el uso de una forma adicional de expresión o presentación y les proporcionen las pertinentes justificaciones relacionadas con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 1, letras a) a g). En esos casos, podrá exigirse también la información sobre el abandono del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación.
4. La Comisión facilitará y organizará el intercambio de información entre Estados miembros, ella misma y las partes interesadas sobre asuntos relacionados con el uso de toda forma adicional de expresión o presentación de la información nutricional.
5. A más tardar el 13 de diciembre de 2017, a la vista de la experiencia adquirida, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación, sus efectos en el mercado interior y la conveniencia de una mayor armonización de dichas formas de expresión y presentación. A tal efecto, los Estados miembros proporcionarán a la Comisión...(ver Reglamento).
6. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del presente artículo, la Comisión adoptará actos de ejecución que establezcan normas detalladas relativas a la aplicación de los apartados 1, 3 y 4 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad...(ver Reglamento).

Información alimentaria voluntaria. Requisitos aplicables (art.36)

1. En los casos en que se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los artículos 9 y 10, tal información cumplirá los requisitos establecidos en las secciones 2 y 3 del capítulo IV.
2. La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:
 - a) no inducirá a error al consumidor, según se indica en el artículo 7;
 - b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
 - c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.
3. La Comisión adoptará actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos mencionados en el apartado 2 del presente artículo a la siguiente información alimentaria voluntaria:
 - a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;
 - b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos, y

- c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos, además de las ingestas de referencia que se establecen en el anexo XIII
- d) información sobre la ausencia o presencia de gluten en los alimentos (apartado “d” añadido por el Rgto.1155/2013 DOUE 16/11/2013).

Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

- 4. Para garantizar que los consumidores están adecuadamente informados, cuando los operadores de empresas alimentarias proporcionen información alimentaria voluntaria de manera distinta y que pueda inducir a error o confundir al consumidor, la Comisión, mediante actos delegados, podrá establecer casos adicionales de presentación de información alimentaria voluntaria a los mencionados en el apartado 3 del presente artículo, de conformidad con el artículo 51.

Información alimentaria voluntaria. Presentación (art.37)

No se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

Medidas nacionales (art. 38)

- 1. Respecto a las materias específicamente armonizadas por el presente Reglamento, los Estados miembros no podrán adoptar ni mantener medidas nacionales salvo que lo autorice el Derecho de la Unión. Dichas medidas nacionales no supondrán un aumento de obstáculos a la libre circulación de mercancías, incluida la discriminación en relación con los alimentos de otros Estados miembros.
- 2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 39, los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre las materias no específicamente armonizadas por el presente Reglamento a condición de que no prohíban, impidan o limiten la libre circulación de mercancías que sean conformes con el presente Reglamento.

Medidas nacionales; sobre las menciones obligatorias adicionales (art. 39)

- 1. Además de las menciones obligatorias a que se hace referencia en el artículo 9, apartado 1, y en el artículo 10, y de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 45, los Estados miembros podrán adoptar medidas que exijan menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos, cuando esté justificado por al menos uno de los siguientes motivos:
 - a) protección de la salud pública;
 - b) protección de los consumidores;
 - c) prevención del fraude;
 - d) protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de prevención de la competencia desleal
- 2. Mediante el apartado 1, los Estados miembros podrán introducir medidas sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia de los alimentos solo en caso de que se haya demostrado la existencia de una relación entre determinadas cualidades del alimento y su origen o procedencia. Al notificar tales medidas a la Comisión, los Estados miembros facilitarán pruebas de que la mayoría de los consumidores consideran importante que se les facilite dicha información.

Medidas nacionales. Leche y productos lácteos (art. 40).

Los Estados miembros podrán adoptar medidas de excepción al artículo 9, apartado 1, y al artículo 10, apartado 1, en el caso de la leche y los productos lácteos presentados en botellas de vidrio destinadas a su reutilización. Comunicarán sin demora a la Comisión el texto de dichas medidas.

Medidas nacionales. Bebidas alcohólicas (art. 41)

Hasta que se adopten las disposiciones de la Unión a que se refiere el artículo 16, apartado 4, los Estados miembros podrán mantener medidas nacionales por lo que se refiere al listado de ingredientes en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2%.

Medidas nacionales. Expresión de la cantidad neta (art. 42)

En ausencia de disposiciones de la Unión mencionadas en el artículo 23, apartado 2, relativas a la expresión de la cantidad

neta de alimentos concretos distinta de la prevista en el artículo 23, apartado 1, los Estados miembros podrán mantener las medidas nacionales adoptadas antes del 12 de diciembre de 2011.

A más tardar el 13 de diciembre de 2014 los Estados miembros informarán a la Comisión sobre esas medidas. La Comisión las pondrá en conocimiento de los demás Estados miembros.

Medidas nacionales; Indicación voluntaria de ingestas de referencia para grupos de población específicos (art.43)

Hasta que se adopten las disposiciones de la Unión a que se refiere el artículo 36, apartado 3, letra c), los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales sobre la indicación voluntaria de ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos.

Los Estados miembros comunicarán sin demora a la Comisión el texto de dichas medidas.

Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados (art.44)

1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:
 - a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c) (alérgenos).
 - b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

(Nota adicional extractada del documento de 31-1-2013preguntas y respuestas a la aplicación del Reglamento: Tal información debe estar disponible y ser fácilmente accesible, de forma que el consumidor esté informado de que el alimento no envasado plantea cuestiones relativas a las sustancias o productos que causan alergias e intolerancias. Por lo tanto, no es posible limitar la información sobre las sustancias o los productos que causan alergias o intolerancia a los casos en que la pidan los consumidores).

2. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.
3. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de las medidas a que se refieren el apartado 1, letra b), y el apartado 2.

Medidas nacionales. Procedimiento de notificación (art. 45)

El Estado miembro que considere necesario adoptar nueva legislación sobre información alimentaria... (ver Reglamento).

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Modificaciones de los anexos (art. 46)

Con el fin de tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la salud..., la Comisión... (Ver Reglamento).

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Período transitorio y fecha de aplicación de las medidas de ejecución o de los actos delegados (art. 47)

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del presente artículo, la Comisión al ejercer las competencias que confiere el presente Reglamento para adoptar medidas mediante actos de ejecución según el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2, o mediante actos delegados según el artículo 51, deberá:
 - a) establecer un período transitorio adecuado para la aplicación de las nuevas medidas, en el que podrán comercializarse los alimentos cuyo etiquetado no sea conforme con las nuevas medidas y en el que podrán seguir vendiéndose hasta que se agoten las existencias de los alimentos que se hayan introducido en el mercado antes del final del período transitorio, y
 - b) asegurarse de que esas medidas se aplican a partir del 1 de abril de cada año natural.
2. El apartado 1 no se aplicará en casos urgentes cuando las medidas mencionadas en dicho apartado tengan por finalidad la protección de la salud humana.

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Sobre el Comité (art 48).

La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria...etc. (ver Reglamento).

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Modificación del Reglamento (CE) nº 1924/2006 (art 49).

En el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 1924/2006, los párrafos primero y segundo se sustituyen por el texto siguiente:

«Será obligatorio el etiquetado nutricional de los productos sobre los que se efectúe una declaración nutricional y/o una declaración de propiedades saludables, excepto en las campañas publicitarias colectivas. La información que deberá transmitirse será la que se especifica en el artículo 30, apartado 1, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento

Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.). Cuando se efectúe una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables sobre nutrientes a los que se refiere el artículo 30, apartado 2, del Reglamento (UE) nº1169/2011, la cantidad del nutriente se declarará de acuerdo con los artículos 31 a 34 de dicho Reglamento.

Cuando la declaración nutricional o la declaración de propiedades saludables mencionen sustancias que no figuren en el etiquetado nutricional, deberá indicarse su cantidad en el mismo campo de visión que el etiquetado nutricional, y expresarse con arreglo a lo dispuesto en los artículos 31, 32 y 33 del Reglamento (UE) nº1169/2011. Las unidades de medida que se utilizarán para indicar la cantidad de sustancia serán las adecuadas para cada una de las sustancias de que se trate.

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Modificación del Reglamento (CE) nº 1925/2006 (art. 50)

En el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 1925/2006, el apartado 3 se sustituye por el texto siguiente:

“3. El etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos a los que se hayan añadido vitaminas y minerales y regulados en el presente Reglamento será obligatorio. Los datos que se facilitarán serán los previstos en el artículo 30, apartado 1, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011), así como las cantidades totales presentes de vitaminas y minerales si se han añadido al alimento”.

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Ejercicio de la delegación (art. 51)

Se otorgan a la Comisión poderes para adoptar actos delegados en las condiciones establecidas en el presente artículo... etc. (ver Reglamento).

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Procedimiento de urgencia (art. 52)

1. Los actos delegados adoptados en virtud del presente artículo entrarán en vigor inmediatamente y serán aplicables en tanto no se formule ninguna objeción con arreglo al apartado 2. La notificación de un acto delegado al Parlamento Europeo y al Consejo expondrá los motivos por los cuales se ha aplicado el procedimiento de urgencia.
2. Tanto el Parlamento Europeo como el Consejo podrán formular objeciones a un acto delegado de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 51, apartado 5. En tal caso, la Comisión derogará el acto sin demora alguna tras la notificación de la decisión del Parlamento Europeo o del Consejo de formular objeciones.

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Derogación (art. 53)

1. Quedan derogadas las Directivas 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE y 2008/5/CE y el Reglamento (CE) nº 608/2004 a partir del 13 de diciembre de 2014.
2. Las referencias a los actos derogados se entenderán hechas al presente Reglamento.

Disposiciones de aplicación modificadoras y finales. Medidas transitorias (art.54)

1. Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2014 y que no cumplan los requisitos del presente Reglamento podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2016 y que no cumplan los requisitos establecidos en el artículo 9, apartado 1, letra l), podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 1 de enero de 2014 y que no cumplan los requisitos establecidos en la parte B del anexo VI podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

2. Entre el 13 de diciembre de 2014 y el 13 de diciembre de 2016, cuando la información nutricional se proporcione voluntariamente, deberá cumplir los artículos 30 a 35.
3. No obstante lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE, en el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 1924/2006 y en el artículo 7, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1925/2006, los alimentos etiquetados según los artículos 30 a 35 del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 13 de diciembre de 2014.

No obstante el Reglamento (CE) nº 1162/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, los alimentos etiquetados conforme a la parte B del anexo VI del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 1 de enero de 2014.

Entrada en vigor y fecha de aplicación (art.55)

El Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, salvo el artículo 9, apartado 1, letra l) (información nutricional), que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2016 y la parte B del anexo VI, que será aplicable a partir del 1 de enero de 2014.

COMUNICACIÓN de la Comisión (U.E.) SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017 relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor D.O.U.E. 13/12/2017

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/comunicacion_alergias_comision.pdf

Nota; Dado su interés resumimos esta comunicación.

La comunicación tiene por objeto ayudar a las empresas y las autoridades nacionales en la aplicación de los nuevos requisitos del Reglamento que están relacionados con la indicación de la presencia de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias [artículo 9, apartado 1, letra c) y anexo II del Reglamento

II.(2) Lista de alérgenos [anexo II del Reglamento (UE) n.º1169 /2011

5. El anexo II del Reglamento contiene la lista de sustancias o productos alimenticios que causan alergias o intolerancias. Dicha lista ha sido elaborada sobre la base de dictámenes científicos adoptados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

6. En el contexto del anexo II, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- Los «cereales», según figuran en el anexo II, punto 1, deben entenderse como una lista exhaustiva.
- Los «huevos» del anexo II, punto 3, se refieren a los huevos de todas las aves de cría. La «leche» del anexo II, punto 7, hace referencia a la leche procedente de la glándula mamaria de animales de granja.
- Los «frutos de cáscara», según figuran en el anexo II, punto 8, deben entenderse como una lista exhaustiva. En el anexo II se enumeran no solo las sustancias y productos que se mencionan como tales, sino también sus productos derivados. En caso de que los microorganismos hayan sido alimentados con un sustrato que sea un ingrediente alimentario incluido en el anexo II, tales microorganismos no deben considerarse productos derivados de dichos sustratos.

III (3) Modalidades de las disposiciones en materia de información sobre alérgenos en el caso de los alimentos envasados (en particular el artículo 21 del Reglamento, leído en relación con su artículo 18.

III. I (3-1) Cuando el alimento lleve una lista de ingredientes;

8. En el caso de los cereales que contienen gluten y que figuran en el anexo II: en caso de que los ingredientes se produzcan a partir de cereales que contengan gluten, deben declararse con una denominación que haga referencia clara al tipo específico de cereal, es decir, trigo, centeno, cebada o avena.

Por ejemplo: vinagre de malta de cebada, copos de avena, etc.

9. En caso de que se utilicen las palabras «espelta», «khorasan» o «durum», se exige una referencia clara al tipo específico de cereal, es decir, «trigo». Podrán añadirse voluntariamente a la palabra «trigo» las palabras «durum», «espelta» o «khorasan»

Por ejemplo: trigo, trigo (durum), o trigo durum, trigo, trigo (espelta), o trigo espelta.

10. Podrá añadirse voluntariamente a la indicación de un tipo específico de cereal la palabra «gluten».

Por ejemplo: harina de trigo (contiene gluten) o harina de trigo (gluten).

11. En caso de que se añada gluten como tal, como ingrediente, ha de indicarse el tipo de cereal del que procede el gluten.

Por ejemplo: gluten (trigo), gluten de trigo o gluten (procedente de trigo) dextrina (trigo) o (gluten de trigo); dextrina (contiene trigo) o (contiene gluten de trigo).

12. Si un producto que contiene uno de los cereales mencionados en el anexo II

(Por ejemplo, avena) cumple los requisitos pertinentes del Reglamento de Ejecución (UE) n.º828 /2014 de la Comisión (1), puede utilizarse en el producto la declaración «Sin gluten» o «muy bajo contenido de gluten». Sin embargo, sigue siendo necesario indicar y resaltar en la lista de ingredientes el cereal mencionado en el anexo II, de conformidad con los artículos 9 y 21 del Reglamento.

13. En el caso de los frutos de cáscara, ha de indicarse en la lista de ingredientes el tipo específico, según figura en el punto 8 del anexo II, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia. En caso de que se hayan utilizado ingredientes o coadyuvantes tecnológicos derivados de frutos de cáscara que figuran en el anexo II, el ingrediente ha de indicarse con una referencia clara a la denominación específica del fruto de cáscara.

Por ejemplo: aromas (almendra).

15. El artículo 21, apartado 1, permite cierta flexibilidad en lo que respecta a los medios para destacar estas menciones como, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo. Se da libertad al explotador de empresa alimentaria para que elija la forma adecuada de diferenciar el alérgeno en cuestión del resto de la lista de ingredientes. No obstante, son necesarias algunas aclaraciones con respecto a qué información ha de resaltarse

16. Si la denominación del ingrediente está compuesta por varias palabras distintas (por ejemplo, poudre de lait» o «latte in polvere»), basta con resaltar únicamente la palabra que se corresponde con la sustancia o el producto que figura en el anexo II. Si la denominación de un ingrediente incluye la denominación de un alérgeno en una sola palabra (por ejemplo, la palabra alemana «Milchpulver» que significa «leche en polvo»), basta con resaltar la parte del nombre del ingrediente que se corresponde con la sustancia o el producto que figura en el anexo II.

17. Si un ingrediente compuesto contiene sustancias que causan alergias o intolerancias y que figuran en el anexo II, han de resaltarse dichas sustancias en la lista de ingredientes

Por ejemplo: en el caso de relleno de plátano que contenga yema de huevo, fresas, azúcar, agua, etc., ha de resaltarse la palabra «huevo». En el caso de un bocadillo que lleve mayonesa de huevo, ha de resaltarse la presencia de huevo.

III.II (3- 2) **En caso de que no haya lista de ingredientes;**

19. en el caso de los alimentos que están exentos de la obligación de llevar la lista de ingredientes (como el vino), pero se utilizan como ingrediente en la fabricación o la elaboración de otro alimento para el que se proporciona la lista de ingredientes, han de resaltarse los alérgenos presentes en dichos alimentos para diferenciarlos del resto de la lista de ingredientes (es aplicable el artículo 21, apartado 1).

Por ejemplo: ingredientes: [...] vino (contiene sulfitos), donde se resalta la palabra «sulfitos».

III. III (3. 3) **Etiquetado de derivados del mismo alérgeno**

20. «Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico».

21. efectos del presente requisito, no es necesario repetir la referencia a las sustancias o productos que figuran en el anexo II cada vez que dichas sustancias o productos estén presentes. Cualquier presentación que deje claro que los distintos ingredientes proceden de una única sustancia o producto que figura en el anexo II cumpliría el requisito y podría aceptarse. No obstante, la referencia siempre debe estar directamente unida a la lista de ingredientes, por ejemplo colocando la información mencionada al final de dicha lista o muy cerca de ella.

Por ejemplo Un alimento que incluya aditivos alimentarios, soportes y coadyuvantes tecnológicos derivados del trigo podría etiquetarse como sigue

-Aditivo (1)

-Aditivo (1)

-Soporte (1)

-Coadyuvante tecnológico (1)

-... (1) Procedente de trigo (donde ha de resaltarse “trigo”)

III IV (3.4) **Exención**

22. En el artículo 21, apartado 1, último párrafo, se establece lo siguiente: «No será necesario indicar las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate».

23. Según este requisito, si un alimento se vende con una denominación como «queso » o «nata», que se refiere claramente a uno de los alérgenos que figuran en el anexo II (leche) y al que no se exige que lleve una lista de ingredientes de conformidad con el artículo 19, apartado 1, letra d) del Reglamento, no será necesario indicar en la etiqueta el alérgeno en cuestión.

24. No obstante, si dicho alimento se vende con una marca de fábrica o comercial que como tal no se refiera claramente a uno de los alérgenos del anexo II, la denominación en cuestión debe complementarse con información adicional que «haga referencia claramente» al alérgeno de que se trate, tal como se establece en el artículo 21, apartado 1, último párrafo.

Por ejemplo: «Ambert» (como denominación del alimento) junto con «queso azul artesanal» (como texto adicional al a denominación del alimento, colocado muy cerca de la denominación del alimento), donde «queso» es la referencia clara a la sustancia del anexo II. Dado que es probable que los consumidores comprendan la denominación de los alimentos en cuestión mejor en unos Estados miembros y peor en otros, es necesaria una evaluación caso por caso.

PAÍS DE ORIGEN Reglamento 2018/775 del ingrediente primario de un alimento

Reglamento UE 2018/775 D.O.U.E. 29/05/2018 <https://www.boe.es/doue/2018/131/L00008-00011.pdf> por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento

Será de aplicación a partir del 1 de abril de 2020.

Ámbito de aplicación(art 1).

El presente Reglamento fija las modalidades de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) 1169/2011 cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimentos indique por cualquier medio, como declaraciones, pictogramas, símbolos o expresiones que hagan referencia a lugares o zonas geográficas, excepto por lo que se refiere a los términos geográficos incluidos en denominaciones habituales y genéricas que indican literalmente un origen, pero que generalmente no se interpretan como una indicación del país de origen o lugar de procedencia.

No se aplicará a las indicaciones geográficas protegidas..., o protegidas de conformidad con acuerdos internacionales, ni a las marcas registradas cuando estas últimas constituyan una indicación de origen, en espera de la adopción de disposiciones específicas relativas a la aplicación del artículo 26, apartado 3, a estas indicaciones.

Indicación del país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario (art 2).

El país de origen o el lugar de procedencia de un ingrediente primario que no sea el mismo que el país de origen o el lugar de procedencias mencionadas en relación con el alimento, se indicará como sigue:

- a) mediante referencia a una de las zonas geográficas siguientes: i) «UE», «fuera de la UE» o «UE y fuera de la UE»; o
- ii) región u otra zona geográfica situada en varios Estados miembros o en terceros países, si está definida así con arreglo al Derecho público internacional o es fácilmente comprensible para los consumidores medios normalmente informados; o
- iii) zona de pesca de la FAO, o zona marítima o masa de agua dulce, si están definidas como tales con arreglo al Derecho internacional o son fácilmente comprensibles para los consumidores medios normalmente informados; o
- iv) Estado(s) miembro(s) o tercer(os) país(es); o v) región u otra zona geográfica situada en un Estado miembro o un tercer país, que sea fácilmente comprensible para los consumidores medios normalmente informados; o vi) país de origen o lugar de procedencia de conformidad con disposiciones específicas de la Unión aplicables al ingrediente primario como tal;
- b) o mediante la siguiente declaración: «El ingrediente primario (denominación) no es originario de (país de origen o lugar de procedencia del alimento)», o cualquier expresión similar que pueda tener el mismo significado para el consumidor.

Presentación de la información (art.3)

1. El tamaño de letra de la información suministrada de conformidad con el artículo 2 no será inferior al tamaño mínimo establecido en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (UE) 1169/2011.
2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, en caso de que el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento se indique con palabras, la información facilitada conforme a lo dispuesto en el artículo 2 aparecerá en el mismo campo visual que la indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento, en caracteres con un tamaño de letra en el que la altura de la x corresponda, al menos, al 75 % de la altura de la x en la indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento.
3. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, en caso de que el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento se indique por medio de una forma no escrita, la información facilitada conforme al artículo 2 aparecerá en el mismo campo visual que la indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento.

ETIQUETADO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES

- Reglamento nº 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. D.O.U.E. 18.1.2007 y corrección de errores D.O.U.E L 160/15, de 12-06-2013.
- Reglamento (CE) 109/2008 por el que se modifica el Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. D.O.U.E. 13.2.2008 (este Reglamento no modifica aspectos concretos de etiquetado).
- **Reglamento (CE) 1047/2012 por el que se modifica el Reglamento 1924/2006 en lo relativo a lista de declaraciones nutricionales. D.O.U.E. 9.11.2012.** en relación a las menciones SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS y CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE).

El etiquetado de las alegaciones o declaraciones nutricionales de los alimentos conlleva una serie de particularidades que el Reglamento 1924/2006 permite y regula, estableciendo cuatro tipos de declaraciones:

1. Declaraciones nutricionales.

Afirman o dan a entender que el alimento posee propiedades beneficiosas específicas debidas a su composición, por ejemplo: “fuente de”, “sin”, “con”, “bajo en”. Estas declaraciones y las condiciones que se les aplican se fijan en el anexo del Reglamento (véase pág. 16 de este documento).

2. Declaraciones de propiedades saludables.

Afirman o sugieren una relación entre el alimento y la salud, por ejemplo: “El calcio puede contribuir a fortalecer los huesos”, “Ayuda a activar la flora intestinal”, “Ayuda a regular tu nivel de colesterol”, etc.

Las declaraciones de propiedades que describen o se refieren a la función de un nutriente u otra sustancia en el crecimiento, desarrollo y funciones corporales, o las funciones psicológicas o comportamentales, o al adelgazamiento, al control del peso, a una disminución de la sensación de hambre, o aumento de saciedad o reducción del aporte energético de la dieta y se indiquen en la lista de EFSA podrán efectuarse (sin autorización previa) siempre que se basen en pruebas científicas generalmente aceptadas y debe ser comprensible para el consumidor medio.

EFSA establecerá una lista comunitaria de declaraciones permitidas (perfiles nutricionales específicos, incluidas las excepciones, que deberán cumplir los alimentos para que puedan efectuarse declaraciones nutricionales o de propiedades saludables), así como las condiciones para su utilización.

No obstante, sí podrán efectuarse alegaciones:

- Sin hacer referencia a un perfil para el nutriente, declaraciones nutricionales relativas a la reducción de grasas. Ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, azúcares y sal o sodio.
- Cuando un solo nutriente rebasa el perfil nutricional, siempre que figure una indicación sobre el nutriente cerca de la declaración nutricional, en la misma cara del envasado y en caracteres idénticos a los de la declaración nutricional. Dicha declaración se presentará como sigue: “Alto contenido de... citar nutriente que rebasa el perfil nutricional”.

La alegación ha de estar fundamentada en pruebas científicas generalmente aceptadas y debe ser comprensible para el consumidor medio.

No se autorizan las declaraciones que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento de que se trate, las que hagan referencia al ritmo de la pérdida de peso, que hagan referencia a recomendaciones de médicos individuales u otros profesionales de la salud y otras asociaciones no nacionales reconocidas relacionadas con la salud.

3. Declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad.

Afirman o sugieren la reducción un factor de riesgo de aparición de enfermedad, por ejemplo: “Previene enfermedades cardiovasculares”, “Reduce la hipertensión”, “Reduce el colesterol y por tanto el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares”, etc. Estas alegaciones (hasta ahora prohibidas) precisan autorización previa por parte de EFSA.

4. Declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños.

Estas alegaciones precisan autorización previa por parte de EFSA.

El Reglamento nº 1924/2006 establece que:

El presente Reglamento se aplicará a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables efectuadas en las comunicaciones comerciales, ya sea en el etiquetado, la presentación o la publicidad de los alimentos que se suministren como tales al consumidor final.

En cuanto a los productos alimenticios no envasados previamente (incluidos los productos frescos, como fruta, verdura y pan) puestos en venta al consumidor final o a servicios de restauración colectiva, y por lo que se refiere a los productos alimenticios envasados en el punto de venta mismo a petición del comprador o previamente envasados con vistas a su venta inmediata, no se aplicarán el artículo 7 ni al artículo 10, apartado 2, letras a) y b). Podrán aplicarse las normas

nacionales hasta que se adopten medidas comunitarias conforme al procedimiento contemplado en el artículo 25, apartado 2.

Asimismo, el presente Reglamento se aplicará en relación con los alimentos destinados al suministro de restaurantes, hospitales, centros de enseñanza, cantinas y otras colectividades similares que ofrecen servicios de restauración colectiva.

Una marca registrada, un nombre comercial o una denominación de fantasía que aparezca en el etiquetado, la presentación o la publicidad de un alimento, y que pueda interpretarse como una declaración nutricional o de propiedades saludables, podrá utilizarse sin someterse a los procedimientos de autorización previstos en el presente Reglamento siempre que esté acompañada por la correspondiente declaración nutricional o de propiedades saludables en el etiquetado, la presentación o la publicidad que cumpla las disposiciones del presente Reglamento.

Definiciones:

Se entenderá por «declaración» cualquier mensaje o representación que no sea obligatorio con arreglo a la legislación comunitaria o nacional, incluida cualquier forma de representación pictórica, gráfica o simbólica, que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee unas características específicas.

Se entenderá por «declaración nutricional» cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas con motivo de:

- a) el aporte energético (valor calórico):
 - i) que proporciona,
 - ii) que proporciona en un grado reducido o incrementado, o
 - ii) que no proporciona, y/o de
- b) los nutrientes u otras sustancias:
 - i) que contiene,
 - ii) que contiene en proporciones reducidas o incrementadas, o
 - iii) que no contiene;

Se entenderá por «declaración de propiedades saludables» cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.

Se entenderá por «declaración de reducción del riesgo de enfermedad» cualquier declaración de propiedades saludables que afirme, sugiera o dé a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.

Principios generales de todas las declaraciones (capítulo II)

Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables podrán utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de alimentos comercializados en la Comunidad solamente si se ajustan a las disposiciones del presente Reglamento.

No deberán:

- ser falsas, ambíguas o engañosas.
- dar lugar a dudas sobre la seguridad y/o la adecuación nutricional de otros alimentos.
- alentar o aprobar el consumo excesivo de un alimento.
- afirmar, sugerir o dar a entender que una dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes en general. Podrán adoptarse excepciones para los nutrientes que no puedan obtenerse en cantidades suficientes mediante una dieta equilibrada y variada, inclusive las condiciones para su aplicación, de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 24, apartado 2, teniendo en cuenta las condiciones especiales vigentes en los Estados miembros.
- referirse a cambios en las funciones corporales que pudieran crear alarma en el consumidor o explotar su miedo, tanto textualmente como a través de representaciones pictóricas, gráficas o simbólicas.

En las bebidas con una graduación superior al 1,2% en volumen de alcohol no podrán figurar declaraciones de propiedades saludables. En cuanto a las declaraciones nutricionales, sólo estarán autorizadas las que se refieran a bajos índices de alcohol o a la reducción del contenido de alcohol o de energía en bebidas con una graduación superior al 1,2% en volumen de alcohol.

En ausencia de normas comunitarias específicas relativas a las declaraciones nutricionales referentes a bajos índices de alcohol o a la reducción o ausencia de alcohol o energía en las bebidas que contienen normalmente alcohol, podrán aplicarse las normas nacionales pertinentes, en cumplimiento de las disposiciones del Tratado.

Condiciones generales:

1. Solamente se autorizará el uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables si cumplen las siguientes condiciones:

- 1.1 Se ha demostrado que la presencia, ausencia o contenido reducido, en un alimento o una categoría de alimentos, de un nutriente u otra sustancia respecto del cual se efectúa la declaración posee un efecto nutricional o fisiológico benéfico, establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.
 - 1.2 El nutriente u otra sustancia acerca del cual se efectúa la declaración: i) está contenido en el producto final en una cantidad significativa tal como se define en la legislación comunitaria o, en los casos en que no existan normas al respecto, en una cantidad que produzca el efecto nutricional o fisiológico declarado, establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas; o ii) no está presente o está presente en una cantidad reducida que produzca el efecto nutricional o fisiológico declarado, establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas;
 - 1.3 Cuando sea pertinente, el nutriente u otra sustancia sobre el cual se efectúa la declaración se encuentra en una forma asimilable por el organismo;
 - 1.4 La cantidad del producto que cabe razonablemente esperar que se consuma proporciona una cantidad significativa del nutriente u otra sustancia a que hace referencia la declaración, tal como se define en la legislación comunitaria o, en los casos en que no existan normas al respecto, una cantidad significativa que produzca el efecto nutricional o fisiológico declarado, establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas;
 - 1.5 Se reúnen las condiciones específicas establecidas en el capítulo III o el capítulo IV, según corresponda.
2. Solamente se autorizará el uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables si cabe esperar que el consumidor medio comprenda los efectos benéficos tal como se expresan en la declaración.
 3. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante.

Fundamento científico de las declaraciones.

Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables deberán basarse y fundamentarse en pruebas científicas generalmente aceptadas.

1.- Declaraciones nutricionales (Capítulo III)

La obligación y los procedimientos para facilitar información en virtud de la Directiva 90/496/CEE cuando se efectúe una declaración nutricional se aplicarán, mutatis mutandis, cuando se efectúe una declaración de propiedades saludables, a excepción de las campañas publicitarias colectivas. Sin embargo, la información que deberá transmitirse corresponderá a la información del grupo 2, tal como se define en el artículo 4, apartado 1, de la Directiva 90/496/CEE.

Asimismo, según los casos, cuando una declaración nutricional o de propiedades saludables mencione una o varias sustancias que no figuren en el etiquetado nutricional, deberá indicarse su cantidad en el mismo campo de visión que la información nutricional, y expresarse con arreglo al artículo 6 de la Directiva 90/496/CE..

Solamente se autorizarán las declaraciones nutricionales si están en el siguiente anexo y se ajustan a las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

ANEXO

BAJO VALOR ENERGÉTICO

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo valor energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 40 kcal (170 kJ)/100 g en el caso de los sólidos o más de 20 Kcal (80 kJ)/100 ml en el caso de los líquidos. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 4 Kcal (17 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).

VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO

Solamente podrá declararse que un alimento posee un valor energético reducido, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el valor energético se reduce, como mínimo, en un 30%, con una indicación de la característica o características que provocan la reducción del valor energético total del alimento.

SIN APORTE ENERGÉTICO

Solamente podrá declararse que un alimento carece de aporte energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 4 Kcal (17 kJ)/100 ml. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 0,4 Kcal (1,7 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).

BAJO CONTENIDO DE GRASA

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 3 g de grasa por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de grasa por 100 ml en el caso de los líquidos (1,8 g de grasa por 100 ml para la leche semidesnatada).

SIN GRASA

Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de grasa por 100 g o 100 ml. No obstante, se prohibirán las declaraciones expresadas como «X % sin grasa».

BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto no es superior a 1,5 g/100 g para los productos sólidos y a 0,75 g/100 ml para los productos líquidos, y en cualquier caso la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans no deberá aportar más del 10 % del valor energético.

SIN GRASAS SATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de grasas saturadas y de ácidos grasos trans no es superior a 0,1 g por 100 g o 100 ml.

BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de azúcares, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 5 g de azúcares por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcares por 100 ml en el caso de los líquidos.

SIN AZÚCARES

Solamente podrá declararse que un alimento no contiene azúcares, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de azúcares por 100 g o 100 ml.

SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes. Si los azúcares están naturalmente presentes en los alimentos, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: «Contiene azúcares naturalmente presentes».

BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de sodio/sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Por lo que respecta a las aguas distintas de las aguas minerales naturales cuya composición se ajuste a las disposiciones de la Directiva 80/777/CEE, este valor no deberá ser superior a 2 mg de sodio por 100 ml.

MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL

Solamente podrá declararse que un alimento posee un contenido muy bajo de sodio/sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,04 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Esta declaración no se utilizará para las aguas minerales naturales y otras aguas.

SIN SODIO o SIN SAL

Solamente podrá declararse que un alimento no contiene sodio o sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,005 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g.

SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS

El Reglamento 1047/2012 que modifica el Reglamento 1924/2006 en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales añadió este nuevo apartado:

“Solamente podrá declararse que no se han añadido sodio o sal a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto sodio o sal, ni ingrediente alguno con sodio o sal añadidos, y siempre que el producto no contenga más de 0,12 g de sodio, o su valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml”.

FUENTE DE FIBRA

Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 kcal.

ALTO CONTENIDO DE FIBRA

Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.

FUENTE DE PROTEÍNAS

Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de proteínas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si las proteínas aportan como mínimo el 12% del valor energético del alimento.

ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS

Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de proteínas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si las proteínas aportan como mínimo el 20% del valor energético del alimento.

FUENTE DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]

Solamente podrá declararse que un alimento es una fuente de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo una cantidad significativa tal como se define en el Anexo de la Directiva 90/496/CEE o una cantidad establecida por las excepciones concedidas en virtud del artículo 6 del Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, [sobre la adición de vitaminas, minerales y otras determinadas sustancias a los alimentos] (DOCE nº L 404, 30/12/2006, p. 26).

ALTO CONTENIDO DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]

Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo dos veces el valor de la «fuente de [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] y/o [NOMBRE DE LOS MINERALES]».

CONTIENE [NOMBRE DEL NUTRIENTE U OTRA SUSTANCIA]

Solamente podrá declararse que un alimento contiene un nutriente u otra sustancia, para los que no se establezcan condiciones específicas en el presente Reglamento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto cumple todas las disposiciones aplicables previstas en el presente Reglamento, y en particular en el artículo 5. Por lo que respecta a las vitaminas y minerales, se aplicarán las condiciones correspondientes a la declaración «fuente de».

MAYOR CONTENIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

Solamente podrá declararse que se ha incrementado el contenido de uno o más nutrientes, distintos de vitaminas o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto cumple las condiciones previstas para la declaración «fuente de» y el incremento de su contenido es de, como mínimo, el 30% en comparación con un producto similar.

CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

Solamente podrá declararse que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la reducción del contenido es de, como mínimo, el 30% en comparación con un producto similar, excepto para micronutrientes, en los que será admisible una diferencia del 10% en los valores de referencia establecidos en la Directiva 90/496/CEE, así como para el sodio, o el valor equivalente para la sal, en que será admisible una diferencia del 25%.

El Reglamento 1047/2012 que modifica el Reglamento 1924/2006 en lo relativo a la lista de declaraciones nutricionales añadió en este apartado los párrafos siguientes:

«Solamente podrá declararse “contenido reducido de grasas saturadas”, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si:

- a) la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto objeto de la declaración es, como mínimo, un 30 % inferior a la de un producto similar, y
- b) el contenido de ácidos grasos trans en el producto objeto de la declaración es igual o inferior al de un producto similar.

Solamente podrá declararse “contenido reducido de azúcares”, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el aporte energético del producto objeto de la declaración es igual o inferior al de un producto similar.».

LIGHT/LITE (LIGERO)

Las declaraciones en las que se afirme que un producto es «light» o «lite» (ligero), y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, deberán cumplir las mismas condiciones que las establecidas para el término «contenido reducido»; asimismo, la declaración deberá estar acompañada por una indicación de la característica o características que hacen que el alimento sea «light» o «lite» (ligero).

NATURALMENTE/NATURAL

Cuando un alimento reúna de forma natural la condición o las condiciones establecidas en el presente Anexo para el uso de una declaración nutricional, podrá utilizarse el término «naturalmente/natural» antepuesto a la declaración.

2.- Declaraciones de propiedades saludables. (Capítulo IV)

Condiciones específicas:

1. Se prohibirán las declaraciones de propiedades saludables a no ser que se ajusten a los requisitos generales (capítulo II) y a los requisitos específicos del presente capítulo y estén autorizadas de conformidad con el presente Reglamento e incluidas en las listas de declaraciones autorizadas previstas en los artículos 13 (declaraciones de propiedades saludables distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y salud de los niños) y 14 (declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad y declaraciones relativas al desarrollo y salud de los niños).
2. Solamente se permitirán las declaraciones de propiedades saludables si se incluye la siguiente información en el etiquetado o, de no existir éste, en la presentación y la publicidad:
 - a) una declaración en la que se indique la importancia de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable;
 - b) la cantidad de alimento y el patrón de consumo requeridos para obtener el efecto benéfico declarado;
 - c) en su caso, una declaración dirigida a las personas que deberían evitar el consumo del alimento, y
 - d) una advertencia adecuada en relación con los productos que pueden suponer un riesgo para la salud si se consumen en exceso.

Restricciones (artículo 12). No se autorizarán las siguientes declaraciones de propiedades saludables:

- a) las declaraciones que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento de que se trate;
- b) las declaraciones que hagan referencia al ritmo o la magnitud de la pérdida de peso;
- c) las declaraciones que hagan referencia a recomendaciones de médicos individuales u otros profesionales de la salud y otras asociaciones no nacionales relacionadas con la salud (ver, el artículo 11).

3.- Declaraciones de propiedades saludables distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños(artículo 13)

1. Las declaraciones de propiedades saludables que describan o se refieran a:
 - a) la función de un nutriente o de otra sustancia en el crecimiento, el desarrollo y las funciones corporales, o
 - b) las funciones psicológicas y comportamentales, o
 - c) sin perjuicio de la Directiva 96/8/CE, al adelgazamiento, al control de peso, a una disminución de la sensación de hambre, a un aumento de la sensación de saciedad, o a la reducción del aporte energético de la dieta; y que se indiquen en la lista prevista en el apartado 3 podrán efectuarse, sin someterse a los procedimientos establecidos en los artículos 15 a 19, siempre que:
 - se basen en pruebas científicas generalmente aceptadas.
 - sean bien comprendidas por el consumidor medio.

El Reglamento (UE) nº 432/2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños ha sido modificado por el Reglamento (UE) nº 536/2013, de 11/06/2013, D.O.U.Ede 12/06/2013, L 160/4-8.

4.- Declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad y declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños(artículo 14).

No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, letra b), de la Directiva 2000/13/CE, podrán efectuarse las siguientes declaraciones cuando se hayan autorizado, de conformidad con el procedimiento establecido en los artículos 15, 16, 17 y 19 del presente Reglamento 1924/2006 para su inclusión en una lista comunitaria de declaraciones permitidas de ese tipo, junto con todas las condiciones necesarias para el uso de dichas declaraciones:

- Declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad.
- Declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños.

Además de los requisitos generales establecidos en el presente Reglamento y de los requisitos específicos del apartado 1, en el caso de las declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad, el etiquetado o, de no existir éste, la presentación o la publicidad, deberá incluir asimismo una exposición en la que se indique que la enfermedad a la que se refiere la declaración posee múltiples factores de riesgo y que la alteración de uno de estos factores de riesgo puede tener o no un efecto benéfico.

ETIQUETADO PRODUCTOS ECOLOGICOS.

Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007. Deroga el Reglamento 834/2007. En vigor 17 junio 2018-11-08, **aplicable 1 enero 2021** <https://www.boe.es/doue/2018/150/L00001-00092.pdf>

Corrección de errores en DOUE del 17 y 29 de octubre de 2018 (solo sobre fechas actos delegados). <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-81732> y <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-81679>

Ámbito de aplicación (art.2).

1. El presente Reglamento se aplica a los siguientes productos que tengan su origen en la agricultura, incluida la acuicultura y la apicultura,.....y a los productos que tengan su origen en ellos, cuando dichos productos se produzcan, preparen, etiqueten, distribuyan o comercialicen, se importen a la Unión o se exporten de ella, o cuando estén destinados a cualquiera de lo anterior:

- a) productos agrícolas vivos o no transformados, incluidas las semillas y demás materiales de reproducción vegetal;
- b) productos agrícolas transformados destinados a la alimentación humana;
- c) pienso.

Se aplica también a determinados productos estrechamente vinculados a la agricultura, enumerados en el anexo I del presente Reglamento, cuando sean producidos, preparados, etiquetados, distribuidos, comercializados, importados a la Unión o exportados de esta, o vayan a serlo.

Anexo I

Levaduras destinadas al consumo humano o animal,
Yerba mate, maíz dulce, hojas de vid, palmitos, brotes de lúpulo y otras partes comestibles similares de plantas y productos obtenidos de las mismas,
Sal marina y otras sales para alimentación y piensos,
Capullos de seda aptos para el devanado,
Gomas y resinas naturales,
Cera de abejas,
Aceites esenciales,
Tapones de corcho natural, no aglomerados y sin sustancias aglutinantes,
Algodón sin cardar ni peinar,
Lana sin cardar ni peinar,
Pieles en bruto y pieles sin tratar,
Preparaciones vegetales tradicionales a base de plantas

2. El Reglamento se aplica a todo operador que, en cualquier etapa de la producción, preparación y distribución.....

3. El presente Reglamento no se aplica a las actividades de restauración colectiva realizadas por colectividades según se definen en el artículo 2, apartado 2, letra d), del Reglamento 1169/2011 sin perjuicio de lo dispuesto en el presente apartado.

Los Estados miembros podrán aplicar normas nacionales o, en su defecto, normas privadas en materia de producción, etiquetado y control de los productos procedentes de actividades de restauración colectiva.

No se utilizará el logotipo de producción ecológica de la Unión Europea en el etiquetado, la presentación o la publicidad de dichos productos ni con el fin de hacer publicidad del responsable de la restauración colectiva.

Etiquetado (art.30): Uso de términos referidos a la producción ecológica

1. A los efectos del presente Reglamento, se considerará que un producto incluye términos que se refieren a la producción ecológica cuando en el etiquetado, la publicidad o los documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para piensos utilizadas en su producción se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, los ingredientes o las materias primas para piensos han sido producidos de conformidad con el presente Reglamento. En particular, los términos enunciados en el anexo IV (en España ecológico, biológico, orgánico. En Portugal o Italia biológico en Alemania ökologisch, biologisch etc. etc.) y sus derivados y abreviaturas, tales como «bio» y «eco», utilizados aisladamente o combinados, podrán emplearse en toda la Unión y en cualquiera de las lenguas enumeradas en dicho anexo para el etiquetado y la publicidad de productos mencionados en el artículo 2, apartado 1, que cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento.

2. En el caso de los productos mencionados en el artículo 2, apartado 1, los términos mencionados en el apartado 1 del presente artículo no se utilizarán en ningún lugar de la Unión ni en ninguna de las lenguas enumeradas en el anexo IV, en el etiquetado, la publicidad o los documentos comerciales de productos que no cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento. Tampoco se utilizarán en el etiquetado o la publicidad, términos, incluidos los términos utilizados en marcas registradas o en nombres de empresa, ni prácticas que puedan inducir a error al consumidor o al usuario sugiriendo que un producto o sus ingredientes cumplen lo dispuesto en el presente Reglamento.

3. Los productos que hayan sido obtenidos durante el período de conversión no se etiquetarán ni anunciarán como productos ecológicos o como productos en conversión.

Sin embargo, los materiales de reproducción vegetal y los alimentos y piensos de origen vegetal producidos durante el período de conversión, si cumplen lo dispuesto en el artículo 10, apartado 4, podrán ser etiquetados y anunciados como productos en conversión, utilizando el término «en conversión», o un término correspondiente, junto con los términos a los que se hace referencia en el apartado 1.

4. Los términos a que se refieren los apartados 1 y 3 no podrán emplearse para productos en cuyo etiquetado o publicidad deba indicarse, según la normativa de la Unión, que el producto contiene OMG, está compuesto de OMG o se produce a partir de OMG.

5. En el caso de los alimentos transformados, los términos mencionados en el apartado 1 se podrán emplear:

a) en la denominación de venta, y en la lista de ingredientes cuando dicha lista sea obligatoria en virtud de la legislación de la Unión, siempre que:

i) los alimentos transformados cumplan las normas de producción establecidas en el anexo II, parte IV, y las normas establecidas con arreglo al artículo 16, apartado 3;

ii) al menos el 95 % de los ingredientes agrícolas del producto en peso sean ecológicos; y

iii) en el caso de los aromas, únicamente para las sustancias aromatizantes naturales y preparados aromatizantes naturales etiquetados de conformidad con el artículo 16, apartados 2, 3 y 4, del Reglamento (CE) 1334/2008 y siempre y cuando todos sus componentes aromatizantes y los portadores de componentes aromatizantes del aroma de que se trate sean ecológicos;

b) únicamente en la lista de ingredientes, siempre que:

i) menos del 95 % de los ingredientes agrarios del producto en peso sean ecológicos, siempre que dichos ingredientes cumplan las normas de producción establecidas en el presente Reglamento; y

ii) Los alimentos transformados cumplan las normas de producción establecidas en los puntos 1.5, 2.1.a), 2.1.b) y 2.2.1 del anexo II, parte IV, y las disposiciones establecidas con arreglo al artículo 16, apartado 3;

c) en la denominación de venta y en la lista de ingredientes siempre que:

i) el ingrediente principal sea un producto de la caza o la pesca,

ii) el término a que se refiere el apartado 1 esté claramente relacionado en la denominación de venta con otro ingrediente que es ecológico y diferente del ingrediente principal;

iii) todos los demás ingredientes agrarios sean ecológicos; y

iv) los alimentos cumplan lo dispuesto en los puntos 1.5, 2.1.a), 2.1.b) y 2.2.1 del anexo II, parte IV, y las disposiciones establecidas con arreglo al artículo 16, apartado 3.

La lista de ingredientes mencionada en el párrafo primero, letras a), b) y c), indicará cuáles son los ingredientes ecológicos.

Las referencias a la producción ecológica solo podrán aparecer en relación con los ingredientes ecológicos.

La lista de ingredientes mencionada en el párrafo primero, letras b) y c) incluirá una indicación del porcentaje total de ingredientes ecológicos en relación con la cantidad total de ingredientes agrarios.

Los términos mencionados en el apartado 1 utilizados en la lista de ingredientes a que se refiere el párrafo primero, letras a), b) y c), del presente apartado, así como la indicación del porcentaje a que se refiere el párrafo tercero del presente apartado, figurarán en el mismo color y con un tamaño y un estilo tipográfico idénticos al de las demás indicaciones de la lista de ingredientes.

6. En el caso de los piensos transformados, los términos mencionados en el apartado 1 se podrán emplear en la denominación de venta y en la lista de ingredientes, siempre que:

a) los piensos transformados cumplan las normas de producción establecidas en el anexo II, partes II, III y V, y las disposiciones específicas establecidas con arreglo al artículo 16, apartado 3;

b) todos los ingredientes de origen agrario contenidos en los piensos transformados sean ecológicos; y

c) al menos un 95 % de la materia seca del producto sea ecológico.

7. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados.....

Etiquetado de productos y sustancias utilizados en la producción vegetal (art 31):

No obstante el ámbito de aplicación del presente Reglamento tal y como se establece en el artículo 2, apartado 1, los productos y sustancias utilizados en productos fitosanitarios o como fertilizantes, acondicionadores del suelo o nutrientes que hayan sido autorizados de conformidad con los artículos 9 y 24 podrán llevar una referencia que indique que el producto o sustancia está autorizado para su uso en la producción ecológica de conformidad con el presente Reglamento.

Indicaciones obligatorias (art.32):

1. Cuando los productos lleven los términos mencionados en el artículo 30, apartado 1, incluidos los productos etiquetados como productos en conversión de conformidad con el artículo 30, apartado 3:

a) figurará también en el etiquetado el código numérico de la autoridad de control u organismo de control de que dependa el operador responsable de la última operación de producción o preparación; y

b) en el caso de los alimentos envasados, el logotipo de producción ecológica de la Unión Europea a que se refiere el artículo 33 figurará también en el envase, excepto en los casos mencionados en el artículo 30, apartado 3 y apartado 5, letras b) y c).

2. Cuando se utilice el logotipo de producción ecológica de la Unión Europea, la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar en el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:

a) «Agricultura UE», cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en la Unión;

b) «Agricultura no UE», cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países;

c) «Agricultura UE/no UE»: cuando una parte de las materias primas agrarias se haya obtenido en la Unión y otra parte en un tercer país.

A los efectos del párrafo primero, el término «agricultura» podrá sustituirse por «acuicultura» cuando proceda, y las indicaciones «UE» o «no UE» podrán sustituirse por el nombre de un país o por el nombre de un país y una región o completarse con dicho nombre, cuando todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en ese país y, en su caso, en esa región.

En la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto, a que se refieren los párrafos primero y tercero, podrán no tenerse en cuenta las pequeñas cantidades en peso de ingredientes, siempre

y cuando la cantidad total de los ingredientes que no se tengan en cuenta no supere el 5 % de la cantidad total en peso de materias primas agrarias.

Las indicaciones «UE» y «no UE» no figurarán en un color, tamaño ni estilo tipográfico que destaque sobre el nombre del producto.

3. Las indicaciones contempladas en el presente artículo, apartados 1 y 2, y en el art.33, apart.3 (el logotipo) , habrán de figurar en un lugar destacado de forma que sean fácilmente visibles, y serán claramente legibles e indelebles.

4. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados.....

5. La Comisión adoptará actos de ejecución en relación con: a) disposiciones prácticas sobre uso, presentación, composición y tamaño de las indicacionesb) asignación de códigos numéricos a las autoridades de control y a los organismos de control, c) indicación del lugar en que se han obtenido las materias primas agrarias,.....

Logotipo de producción ecológica de la Unión Europea (art. 33).

1 El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea podrá utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento

El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea podrá utilizarse también para fines informativos y educativos relacionados con la existencia y publicidad del propio logotipo, siempre que dicho uso no pueda inducir a error al consumidor en lo que respecta a la producción ecológica de productos específicos y siempre que el logotipo se reproduzca de acuerdo con las normas establecidas (color de referencia Pantone verde, contraste etc. etc.)

El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea no se utilizará para los alimentos transformados a que se refiere el artículo 30, apartado 5), letras b) y c), y para los productos en conversión a que se refiere el artículo 30, apartado 3.2.

2 Excepto cuando se utilice según lo establecido en el apartado 1, párrafo segundo, el logotipo de producción ecológica de la Unión Europea es una certificación oficial de conformidad con los artículos 86 y 91 del Reglamento (UE) 2017/625.

3. El uso del logotipo de producción ecológica de la Unión Europea será facultativo en el caso de los productos importados de terceros países. En caso de que el logotipo de dichos productos figure en el etiquetado, la indicación a que se refiere el artículo 32, apartado 2, figurará también en el etiquetado.

4. El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea seguirá el modelo que figura en el anexo V y se ajustará a las normas establecidas en dicho anexo.

5. Podrán utilizarse logotipos nacionales y logotipos privados en el etiquetado, en la presentación y en la publicidad de productos que cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento.

6. La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados.....

Anexo V Logotipo y códigos numéricos:

1.1 El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea se ajustará al modelo siguiente:

1.2 El color de referencia en Pantone.....

1.3 El logotipo de producción ecológica podrá utilizarse también en blanco y negro aunque solo cuando no sea factible aplicarlo en color

El logotipo de producción ecológica de la Unión Europea tendrá una altura mínima de 9 mm y una anchura mínima de 13,5 mm; la proporción entre la altura y la anchura deberá ser en todos los casos de 1:1,5. Con carácter excepcional, el tamaño mínimo podrá reducirse a una altura de 6 mm en el caso de los envases muy pequeños



Códigos numéricos

El formato general de los códigos numéricos será el que se indica a continuación:

AB-CDE-999

Donde:

a) «AB» corresponde al código ISO del país en el que se llevan a cabo los controles;

b) «CDE» corresponde a un término de tres letras que deberá aprobar la Comisión o cada Estado miembro, como "bio", "öko", "org" o "eko", para establecer un vínculo con la producción ecológica; y

c) «999» corresponde al número de referencia, de un máximo de tres dígitos, que debe ser asignado por: la autoridad competente de cada Estado miembro a las autoridades de control u organismos de control en los que aquella haya delegado tareas de control

Etiquetado del transporte (anexo III)

Los operadores deberán garantizar que los productos ecológicos y en conversión se transportan a otros operadores o unidades, incluidos mayoristas y minoristas, únicamente en envases, recipientes o vehículos adecuados y cerrados de forma tal que sea imposible la sustitución de su contenido sin manipulación o deterioro del precinto, y que vayan provistos de una etiqueta en la que se mencionen, además de todas las demás indicaciones previstas por la legislación de la Unión, los datos siguientes:

- a) el nombre y la dirección del operador y, si fuera diferente, del propietario o vendedor del producto;
- b) el nombre del producto o una descripción del pienso compuesto acompañado de una referencia a la producción ecológica;
- c) el nombre o el código numérico de la autoridad de control u organismo de control de quien dependa el operador; y
- d) si procede, la marca de identificación del lote, de acuerdo con un sistema de marcado o bien aprobado a escala nacional o bien convenido con la autoridad de control u organismo de control y que permita vincular el lote con los registros mencionados en el artículo 34, apartado 5.

La información contemplada en las letras a) a d) también podrá presentarse en un documento de acompañamiento, siempre y cuando dicho documento pueda relacionarse de forma que no ofrezca lugar a dudas con el envase, recipiente o vehículo de transporte del producto. Este documento de acompañamiento deberá incluir información relativa al proveedor o al transportista

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFEÍNA

R.D. 906/2003, de 11 julio B.O.E. nº 166, de 12 julio 2003.

Cuando la cafeína o quinina son utilizadas como aromas en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio, deberán figurar en la lista de ingredientes con su denominación específica, inmediatamente después del término "aroma".

Cuando una bebida destinada a consumirse tal cual o tras la reconstitución del producto concentrado o deshidratado, contenga cafeína, sea cual sea su fuente, en una proporción superior a 150 mg/l, deberá figurar en la etiqueta, en el mismo campo visual que la denominación de venta de la bebida, la siguiente advertencia: "contenido elevado de cafeína".

Esta indicación irá seguida entre paréntesis del contenido en cafeína expresado en mg/100 ml.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON DETERMINADOS COLORANTES

Reglamento 1333/2008, de 16 de diciembre sobre aditivos alimentarios, DOUE de 31/12/2008.

En el anexo V del citado Reglamento figura la información adicional que debe figurar en los alimentos que contengan los siguientes colorantes:

Lista de los colorantes alimentarios a que se refiere el artículo 24 para los que el etiquetado de alimentos incluirá información adicional:

Anexo V

Alimentos que contienen uno o varios de los siguientes colorantes alimentarios	Información
Amarillo anaranjado (E 110) (*)	"nombre o número E del/de los colorante(s): puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños."
Amarillo de quinoleina (E 104) (*)	
Carmoisina (E 122) (*)	
Rojo allura AC (E 129) (*)	
Tartracina (E 102) (*)	
Rojo cochinilla A (E 124) (*)	
(*) Con la excepción de alimentos en los que el/los colorante(s) se han utilizado para el marcado sanitario o de otro tipo de productos cárnicos o para estampar o colorear con fines decorativos cáscaras de huevo.	

CANALES TRATADAS CON ACIDO LÁCTICO.

Reglamento (UE) nº101/2013 de la Comisión de 4 de febrero de 2013, DOUE 5/2/2013, relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos

Información sobre el tratamiento

Los operadores del sector alimentario que exploten mataderos en los que se utilicen soluciones de ácido láctico para reducir la contaminación microbiana de superficie de canales enteras o medias canales o cuartos deberán informar de dicha utilización al operador del sector alimentario que reciba las canales, medias canales o cuartos que hayan sido objeto de dicho tratamiento. Dicha información deberá estar documentada.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON FITOSTEROLES

Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión de 31 de marzo de 2004, DOUE 1/4/2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos, modificado por el Reglamento 718/2013 DOUE 26/7/2013.

A efectos de etiquetado, el fitosterol, el éster de fitosterol, el fitostanol y el éster de fitostanol se denominarán, respectivamente, «esterol vegetal», «éster de esteroles vegetales», «estanol vegetal» o «éster de estanol vegetal», o bien, si procede, con sus formas plurales.

Sin perjuicio de otros requisitos de la legislación comunitaria o nacional sobre etiquetado de los alimentos, las etiquetas de los alimentos o ingredientes alimentarios a los que se hayan añadido fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol deberán incluir los siguientes elementos:

1. En el mismo campo de visión que el nombre con el que se comercializa el producto, aparecerán, en un formato que facilite su visión y lectura, las palabras: «con esteroides/estanoles vegetales añadidos».
2. En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento).
3. Se indicará que el producto no está destinado a las personas que no necesitan controlar su colesterol mis. (art. modificado por el Reglamento 718/2013).
4. Se indicará que los pacientes que toman medicamentos para reducir su colesterol sólo deben consumir el producto bajo supervisión médica.
5. Se indicará, de manera fácilmente visible y legible, que el producto puede no ser nutritivamente apropiado para mujeres embarazadas y en período de lactancia y niños menores de cinco años.
6. Se advertirá de que el producto debe consumirse como parte de una dieta equilibrada y variada que incluya el consumo regular de frutas y hortalizas para ayudar a mantener los niveles de carotenoides.
7. En el mismo campo de visión que el mensaje contemplado en el número 3 se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos.
8. Se incluirá una definición de porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (de preferencia en g o ml), indicándose la cantidad de esteroles vegetales o estanol vegetal que contiene cada porción.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS GENÉTICAMENTE ASÍ COMO LOS QUE CONTIENEN ADITIVOS Y AROMAS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE O PRODUCIDOS A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

- Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente en el D.O.C.E de 18/10/2003, L 268/1-23.
- Reglamento (CE) nº 1831/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad de los alimentos y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

El Reglamento 1829/2003 establece que el etiquetado se aplicará a los alimentos destinados a ser suministrados como tales al consumidor final o a las colectividades en la Comunidad y que contengan o estén compuestos por OMG, o se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.

No se aplicará a los alimentos que contengan material que, a su vez, contenga o esté compuesto por OMG o haya sido producido a partir de estos organismos, siempre que el contenido de dicho material no supere el 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable.

El artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 establece que:

1. Requisitos específicos en materia de etiquetado

Los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG, o se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos estarán sujetos a los requisitos específicos adicionales en materia de etiquetado:

- Si el alimento está compuesto por más de un ingrediente, en la lista de ingredientes establecida por el artículo 6 de la Directiva 2000/13/CE figurará entre paréntesis, inmediatamente después del ingrediente en cuestión, el texto “modificado genéticamente” o “producido a partir de (nombre de ingrediente) modificado genéticamente”;
- Si el ingrediente viene designado por el nombre de una categoría, en la lista de ingredientes figurará el texto “contiene (nombre del organismo) producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”;

A falta de una lista de ingredientes, en el etiquetado figurará claramente el texto “modificado genéticamente” o “producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”.

Las indicaciones mencionadas en las letras a) y b) podrán figurar en una nota al pie de la lista de ingredientes. En este caso se imprimirán en letra de tamaño al menos igual que la lista de ingredientes. Cuando no haya lista de ingredientes, figurarán claramente en la etiqueta.

Si el alimento se ofrece para su venta al consumidor final como alimento no preenvasado o como alimento preenvasado en pequeños recipientes cuya mayor superficie consiste en un área de menos de 10 cm², la información exigida en el presente apartado deberá exhibirse visible y permanentemente, bien en el expositor del alimento, bien inmediatamente al lado, o en el envase, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.

2. Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior, la etiqueta deberá mencionar cualquier característica o propiedad que se especifique en la autorización en los siguientes casos:
 - 2.1. Cuando el alimento sea diferente de su homólogo convencional por lo que respecta a las siguientes características o propiedades:
 - Composición,
 - Valor o efectos nutricionales,
 - Uso para el que está destinado,
 - Repercusiones para la salud de determinados sectores de la población;
 - 2.2. Cuando el alimento pueda generar inquietudes de orden ético o religioso.
3. Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior y especificados en la autorización, el etiquetado de los alimentos que entren en el ámbito de la presente sección y no tengan homólogo convencional incluirán la información pertinente acerca de su naturaleza y sus características.

El punto 6 del apartado B de ETIQUETADO del artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1830/2003 establece que:

6. En el caso de los productos que contienen o están compuestos por OMG, los operadores garantizarán que:
 - a) para los productos pre envasados que contienen o estarán compuestos por OMG, en la etiqueta constará la indicación “Este producto contiene organismos modificados genéticamente” o bien “Este producto contiene (nombre del o de los organismos modificado(s) genéticamente”.
 - b) para los productos no pre envasados ofrecidos al consumidor final, la indicación “Este producto contiene organismos modificados genéticamente” o “Este producto contiene (nombre del o de los organismos) modificados(s) genéticamente” constará en la presentación del producto o en los elementos asociados a dicha presentación.

Este apartado se entenderá sin perjuicio de otros requisitos particulares contemplados en la legislación comunitaria.

El punto 8 del apartado C de EXENCIONES del artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1830/2003 establece que el punto 6 del apartado B de ETIQUETADO no se aplicará a las trazas de OMG en productos destinados al uso directo como alimentos o piensos o para la transformación, que estén presentes en una proporción no superior a los umbrales fijados para dichos OMG de confirmad con lo dispuesto en los artículos 12, 24 o 47 del Reglamento (CE) nº 1829/2003, siempre y cuando dichas trazas de OMG sean accidentales o técnicamente evitables.

CONCLUSIONES GENERALES

El Reglamento (CE) nº 1829/2003 obliga a indicar en la etiqueta la presencia de OGM o la elaboración a partir de OGM, pero exceptúa de esas disposiciones a aquellos productos convencionales con una presencia accidental mínima de OGM, para tener en cuenta que, en algunos casos, aparecen trazas diminutas de transgénicos en productos convencionales, por accidente o por ser técnicamente inevitable. El reglamento fija un umbral de presencia accidental por debajo del cual los productos convencionales no se verán sujetos a las obligaciones de etiquetado: el 0,9%. Siempre que se supere ese porcentaje, deberá indicarse en la etiqueta. Los operadores habrán de mostrar que han tomado todas las medidas apropiadas para evitar esa presencia. También se prevé reducir este umbral en el futuro en función de los progresos científicos. En la lista de ingredientes o en la etiqueta figurará en su caso la mención “modificado genéticamente” o “producido a partir de... modificado genéticamente”. Las letras serán al menos del mismo tamaño que las de los ingredientes. Los OGM autorizados antes de la entrada en vigor de este reglamento podrán seguir comercializándose en la UE, pero en seis meses tiene que presentar un informe de evaluación del riesgo.

COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS APROPIADOS PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA AL GLUTEN.

- Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión de 20 enero, D.O.U.E. del 21/1/2009.
- Corrección de errores D.O.U.E. del 1/7/2009.

Los productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten, constituidos por uno o más ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas, que hayan sido tratados de forma especial para eliminar el gluten, no contendrán un nivel de gluten que supere los 100 mg/kg en los alimentos tal como se venden al consumidor final.

El etiquetado, la publicidad y la presentación de los productos mencionados en el apartado 1 llevarán la mención “*contenido muy reducido de gluten*”. Pueden llevar el término “*exento de gluten*” si el contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, medido en los alimentos tal como se venden al consumidor final.

La avena contenida en alimentos para personas con intolerancia al gluten debe ser producida, preparada o tratada de forma especial para evitar la contaminación por el trigo, el centeno, la cebada, o sus variedades híbridas y su contenido de gluten no debe sobrepasar los 20 mg/kg.

Los productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten constituidos por uno o más ingredientes que sustituyan el trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas, no contendrán un nivel de gluten que supere los 20 mg/kg en los alimentos tal como se venden al consumidor final. El etiquetado, la presentación y la publicidad de esos productos deberá llevar la mención “*exento de gluten*”.

En caso de que los productos alimenticios para personas con intolerancia al gluten contengan tanto ingredientes que sustituyen el trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas como ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas que hayan sido tratados de forma especial para eliminar el gluten, se aplicarán los apartados 1, 2 y 3 y no se aplicará el apartado 4.

Los términos “*contenido muy reducido de gluten*” o “*exento de gluten*” mencionados en los apartados 2 y 4 deberán aparecer muy cerca del nombre comercial del producto.

- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio, D.O.U.E. del 31/07/2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Artículo 3. Información a los consumidores

- 1) Cuando se utilicen declaraciones para proporcionar información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, dicha información se transmitirá únicamente a través de las declaraciones y de conformidad con las condiciones establecidas en el anexo.
- 2) La información alimentaria a que hace referencia el apartado 1 podrá ir acompañada de las declaraciones “*adecuado para las personas con intolerancia al gluten*” o “*adecuado para celíacos*”.
- 3) La información alimentaria a que hace referencia el apartado 1 podrá ir acompañada de las declaraciones “*elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten*” o “*elaborado específicamente para celíacos*” si el alimento está específicamente elaborado, preparado y/o procesado para:
 - a) reducir el contenido de gluten de uno o varios ingredientes que contienen gluten, o
 - b) sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural.

Artículo 4. Preparados para lactantes y preparados de continuación

Queda prohibida la inclusión de información alimentaria sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los preparados para lactantes y los preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE.

En su anexo, el Reglamento de Ejecución (UE) Nº 828/2014 recoge la siguiente información:

Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones

A. Requisitos generales

SIN GLUTEN

La declaración “*sin gluten*” solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.

MUY BAJO EN GLUTEN

La declaración “*muy bajo en gluten*” solamente podrá utilizarse cuando alimentos que consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o que contengan uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.

B. Requisitos adicionales para los alimentos que contienen avena

La avena contenida en un alimento que se presenta como un producto sin gluten o muy bajo en gluten deberá haber sido específicamente elaborada, preparada y/o procesada para evitar la contaminación por el trigo, el centeno, la cebada o sus variedades híbridas, y su contenido de gluten no podrá sobrepasar los 20 mg/kg.

Comentario informativo respecto al contenido en gluten:

Si bien el límite legal de productos sin gluten es no sobrepasar los 20 mg/kg, si se quiere certificar y usar una marca de garantía como sería el caso por la FACE, el límite actual es de <10 mg/kg, FACE contempla la disminución de dicho límite según avancen los sistemas de análisis del gluten. <http://www.celiacos.org/nosotros/que-es-face.html#>

Símbolos:

ETIQUETADO SIN GLUTEN (Reglamento (CE) nº 41/2009).



Símbolo Internacional "Sin Gluten"

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España es la propietaria, a nivel nacional, de este símbolo y permite su uso en publicaciones y actividades que organizan las asociaciones de celíacos.

Sin embargo, **ADVIERTE/PREVIENE** de su presencia en el etiquetado de alimentos, porque este símbolo, en la actualidad, **NO GARANTIZA**, al celíaco, LA AUSENCIA DE GLUTEN. Este símbolo **NO SIGNIFICA** "PRODUCTO SIN GLUTEN". Tan solo indica que el producto que lo lleva puede contener hasta 200 ppm (partes por millón) de gluten = 20 mg de gluten/100 g. de producto.



Marca de Garantía "Controlado por F.A.C.E."

La marca de garantía "CONTROLADO POR F.A.C.E." indica que el producto que la lleva está sometido a controles y auditorías de certificación conformes al protocolo desarrollado por FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España). Esta certificación implica que la empresa productora dispone de un sistema de gestión de seguridad alimentaria específicamente diseñado para mantener bajo control el riesgo de presencia de gluten, y que ha sido auditada y certificada por una Entidad de Certificación independiente.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES

- R.D. 348/2001, de 4 abril, B.O.E. nº 82, de 5/4/2001.

El etiquetado de los productos alimenticios ionizados se ajustará a lo dispuesto a continuación:

1. En el caso de productos destinados al consumidor final o colectividades:

Cuando los productos se vendan en envases individuales, deberá figurar en el etiquetado la mención “irradiado” o “tratado con radiación ionizante”. En el caso de los productos que se vendan a granel, la mención figurará junto con la denominación del producto en un cartel o un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga.

Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente, la misma mención deberá acompañar a su denominación en la lista de ingredientes. En el caso de productos que se vendan a granel, la mención figurará junto con la denominación del producto en un cartel o un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga.

La misma mención también será obligatoria para indicar los ingredientes irradiados utilizados en los ingredientes compuestos de los productos alimenticios, aun cuando dichos ingredientes constituyan menos del 25 por 100 del producto final.

2. En el caso de que los productos no vayan destinados al consumidor final o a colectividades:
 - Deberá indicarse la mención “irradiado” o “tratado con radiación ionizante”, tanto en el caso de los productos, como en el de los ingredientes incluidos en un producto no irradiado.
 - Deberá indicarse la identidad y la dirección postal de la instalación que haya practicado la irradiación o el número de referencia de la misma.
3. La mención de que se ha efectuado el tratamiento deberá figurar, en todos los casos, en los documentos que acompañen o se refieran a los productos alimenticios irradiados.

PARTICULARIDADES DE LOS PREPARADOS ALIMENTICIOS PARA RÉGIMENES DIETÉTICOS Y/O ESPECIALES

- Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales, aprobada por el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre (B.O.E. de 25/12/95).

En los envases de los productos destinados a una alimentación especial será de aplicación lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, B.O.E. nº 202, de 24 de agosto de 1999. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, con las siguientes particularidades:

1. La denominación de venta de estos productos deberá ir acompañada de la mención de sus características nutricionales especiales. No obstante, en el caso de los productos destinados a los niños de corta edad con buena salud, esta mención será sustituida por la indicación de su destino.
2. Los productos podrán caracterizarse por las indicaciones “dietéticos” o de “régimen”.
3. El etiquetado de los siguientes productos: preparados para lactantes, leches de continuación y otros alimentos para postlactantes, alimentos para bebés (a base de hortalizas, carnes, pescados o mezclas de los mismos preparados y zumos infantiles), productos alimenticios de escaso o reducido valor energético, destinados a control de peso, alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas, alimentos sin gluten, alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para deportistas y alimentos destinados a personas físicas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los hidratos de carbono (dietéticos) así como de aquellos que no tengan legislación específica armonizada con la comunitaria, deberán incluir también:
 - Los elementos particulares de la composición cualitativa y cuantitativa o el particular proceso de fabricación que dan al producto sus características nutricionales específicas.
 - Valor energético disponibles expresado en kJ y kcal, así como el contenido de hidratos de carbono, grasas y proteínas por 100 g o 100 ml de producto comercializado y referido a la cantidad propuesta para el consumo, si el producto se presenta de esta manera. No obstante, si este valor energético es inferior a 50 kJ (12 kcal) por 100 g o ml del producto comercializado, las indicaciones de que se trate podrán ser sustituidas, bien por la mención “valor energético inferior a 50 kJ (12 kcal) por 100 g” bien por “valor energético inferior a 50 kJ (12 kcal) por 100 ml.
4. En el etiquetado, en la presentación y en la publicidad de los productos alimenticios de consumo corriente estarán prohibidas:
 - La utilización de los calificativos “dietéticos” o “de régimen” solos o en combinación con otros términos, para designar dichos productos alimenticios.
 - Cualquier otra indicación o cualquier presentación que pueda hacer creer que se trata de uno de los productos definidos como productos alimenticios destinados a una alimentación especial.
5. El etiquetado y las modalidades utilizadas para ello, la presentación y la publicidad de los productos destinados a una alimentación especial no deberán atribuir a los mismos propiedades de prevención, de tratamiento o de curación de una enfermedad humana ni evocar tales propiedades. No obstante, lo anterior no impedirá la difusión de cualquier información o recomendación útil destinada exclusivamente a las personas cualificadas en el ámbito de la medicina, de la nutrición o de la farmacia.

PARTICULARIDADES DE LOS ALIMENTOS ULTRA CONGELADOS

- R.D. 1109/1991 que aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana , B.O.E. de 17/7/1991
- Orden Pre/3360/2004, de 14 de octubre, B.O.E. nº 252, de 19 de octubre de 2004. Información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

Envasado:

Los alimentos ultracongelados destinados a ser expedidos al consumidor final deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases previos adecuados que los protejan contra las contaminaciones externas, microbianas, o de otro tipo y contra la desecación.

Etiquetado:

1. **Los destinados al consumidor final**, así como a restaurantes, hospitales, comedores, y colectividades similares deberán, además de cumplir la Norma de Etiquetado, incluir las siguientes indicaciones:
 - Denominación de venta con la mención de "ultracongelados" o "congelado rápidamente".
 - Fecha de duración mínima expresada como período máximo de almacenamiento por el destinatario y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
 - Una mención que permita identificar el lote.
 - La leyenda "no congelar de nuevo tras la descongelación" u otra de similar claridad.
2. **Los no destinados al consumidor final**, ni a restaurantes, hospitales, comedores y colectividades similares deberán incluir únicamente las siguientes indicaciones obligatorias en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a ellos:
 - La denominación de venta deberá ser completada con las menciones "ultracongelado" o "congelado rápidamente".
 - La cantidad neta expresada en unidad de masa.
 - Una mención que permita identificar el lote.
 - El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el de un vendedor establecidos en el interior de la CEE y, en todos los casos, su domicilio.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL en fase anterior a su etiquetado normal (destinado a ser comercializados para el consumidor final, es decir, etiquetado de acuerdo con el R.D. 1334/1999) o utilizados para una nueva transformación en empresa alimentaria.

El Reglamento UE 16/2012, D.O.U.E. 12/1/2012 modificó el anexo II del Reglamento 853/2004 añadiendo la siguiente SECCIÓN IV que es de aplicación a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano y de aplicación a partir del 1/07/2012.

1. Hasta la fase en la que un alimento es etiquetado de conformidad con la Directiva 2000/13/CE, o utilizado para una nueva transformación, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que, en el caso de alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano, se comunique la información siguiente al operador de empresa alimentaria al que se suministre el alimento y, previa petición, a la autoridad competente:
 - a) la fecha de producción, y
 - b) la fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

Cuando el alimento se haya producido a partir de un lote de materias primas con diferentes fechas de producción y congelación, deberán comunicarse las fechas más antiguas de producción y/o congelación, según proceda.

A efectos de la presente sección, se entenderá por "fecha de producción":

- a) la fecha del sacrificio en el caso de canales, medias canales y cuartos de canales;
 - b) la fecha de la muerte en el caso de cuerpos de animales de caza silvestres;
 - c) la fecha de recolección o captura, en el caso de los productos de la pesca;
 - d) la fecha de transformación, despiece, picado o preparación, según corresponda, para cualquier otro alimento de origen animal.
2. El proveedor del alimento congelado podrá elegir la forma adecuada en la que debe transmitirse la información, en la medida en que la información requerida en el punto 2 se transmita claramente y de manera inequívoca al operador de la empresa al que se suministre el alimento, y que este pueda acceder a ella».

ETIQUETADO CON MENCIONES RELATIVAS AL ORIGEN O PROCEDENCIA GALLEGA.

Decreto 124/2010, de 15 de julio, DOG de 28 de julio de 2010 por el que se regulan las menciones relativas al origen o procedencia gallega en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

Artículo 2º.- Ámbito de aplicación.

1. Este Decreto se aplicará al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios producidos, elaborados o comercializados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.
2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de este decreto los productos alimentarios producidos o elaborados en Galicia amparados por denominaciones de origen protegidas o indicaciones geográficas protegidas.

Artículo 4º.- Menciones relativas al origen o a la procedencia gallega.

1. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 6, la utilización en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios de menciones como Producido en Galicia, Producto de Galicia, Producto gallego, Gallego o similares, queda restringida a los alimentos producidos en Galicia. Se entiende que son alimentos producidos en Galicia aquellos productos alimentarios elaborados en Galicia en los que las materias primas principales hayan sido obtenidas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

También podrán utilizar estas menciones los productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo capturados o cultivados en las aguas interiores de la Comunidad Autónoma de Galicia delimitadas de acuerdo con las líneas de base rectas definidas en el Real decreto 2510/1977, de 5 de agosto, por el que se establecen las líneas de base recta para la delimitación de las aguas jurisdiccionales. Asimismo, podrán utilizar dichas menciones los productos de la pesca desembarcados en puertos situados en la comunidad autónoma por embarcaciones inscritas en el Registro de Buques Pesqueros de Galicia que realicen singladuras de menos de 24 horas.

2. Lo establecido en el primer apartado del párrafo 1 anterior se aplicará también, en su ámbito, para las menciones similares relativas a unidades geográficas menores incluidas dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.
3. En el caso de los productos alimentarios en los que no se hayan dado las circunstancias recogidas en los puntos 1 y 2 anteriores, las menciones facultativas que incluyan referencias a Galicia o a unidades geográficas menores incluidas en su territorio, deberán ajustarse a lo establecido con carácter general en el Real decreto 1334/1999, de 31 de julio, sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en el artículo 6 de este decreto y demás normas de aplicación.

Artículo 5º.- Limitaciones generales en relación a las menciones facultativas de origen o procedencia

1. En el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios las menciones facultativas a las que se refiere el artículo 4 no deberán ir nunca más destacadas o en caracteres de mayor tamaño que la denominación de venta del producto, entendida ésta según lo recogido en el artículo 3 de este decreto y lo establecido en el artículo 6 del Real decreto 1334/1999, de 31 de julio.
2. En el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios no se podrán utilizar menciones facultativas que se compongan exclusivamente del nombre genérico del producto acompañado del nombre de la Comunidad Autónoma o su gentilicio o los correspondientes a unidades geográficas menores incluidas en su territorio, en los casos en los que tales indicaciones puedan actuar como falsas denominaciones de venta que el consumidor confunda con denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas.

Artículo 6º.- Limitaciones específicas al uso de menciones de procedencia en los productos con denominación de origen o indicación geográfica.

De acuerdo con lo establecido en los apartados 2 y 3 del artículo 8 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, para aquellos productos para los que exista una denominación de origen o indicación geográfica aprobada, la protección otorgada por ésta se extiende al uso de los nombres de las regiones, las comarcas, los municipios, las parroquias y las localidades que componen su respectiva área geográfica en relación con productos de la misma o similar naturaleza. La utilización de las denominaciones geográficas de calidad y de los nombres a los que se refieren estará reservada exclusivamente para los productos que tengan derecho a su uso.

Artículo 7º.- Marcas comerciales y razones sociales.

Sin perjuicio de lo establecido en la disposición adicional única, las marcas comerciales y razones sociales utilizadas en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, en particular en cuanto al origen o procedencia del producto, siéndoles de aplicación las restricciones establecidas en el artículo 4.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON JUGUETES

- Artículo de Juan Ramón Hidalgo Moya, publicado con fecha 7 de enero de 2004 en Diario de la seguridad alimentaria. Consuma Seguridad. Normativa legal U.E.

La mayoría de los juguetes que se acompañan de productos alimenticios deben advertir de forma explícita y mediante una inscripción expresamente formulada, que no están destinados a niños menores de treinta y seis meses. En este caso, la mención debe completarse con una indicación concisa que explique los riesgos específicos que motivan dicha exclusión, y que suele ser por contener piezas pequeñas que pueden ser ingeridas o inhaladas por los más pequeños. En algunas ocasiones, atendiendo al riesgo específico que se trata de evitar, aparece también la indicación o recomendación de "utilizar bajo la supervisión de un adulto".

Asimismo, además del etiquetado propio del alimento que se comercializa junto al artículo promocional, debe aparecer el específico sobre seguridad de los juguetes. Esta segunda etiqueta debe indicar, como mínimo:

- El nombre, domicilio y razón social del fabricante o de su representante autorizado en la UE.
- El marcado “CE”.
- Información sobre uso y montaje en castellano u otro idioma oficial del lugar donde se compre el juguete.
- Las advertencias acerca de los riesgos derivados del uso de los juguetes y la manera de evitarlos.
- La edad mínima, si es necesaria para evitar determinados riesgos.

La información contenida en la etiqueta ha de ser cierta, eficaz, veraz y objetiva. En ningún caso puede inducir a error a quienes lo adquieren o a quienes lo utilizan. El contenido de la etiqueta debe ir colocado de forma visible, legible e indeleble sobre el juguete o sobre su envase. En los juguetes de tamaño reducido y en aquellos compuestos por elementos de pequeño tamaño, las indicaciones obligatorias de la etiqueta pueden ir colocadas sobre el envase, en una etiqueta o en un folleto. En el caso de que las indicaciones no vayan colocadas sobre el juguete, debe llamarse la atención del consumidor sobre la utilidad de conservarlas.

ETIQUETADO NO VEGETARIANO, VEGANO O VEGETARIANO a modo informativo:

Decisión (UE) 2018/1701 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2018, en la que registra la propuesta de iniciativa ciudadana titulada «Etiquetado obligatorio de los alimentos como no vegetarianos/vegetarianos/veganos»

En su considerando 2, se cita; Proponemos por lo tanto una ley que exija la colocación de una de tres sencillas etiquetas gráficas en todos los productos alimenticios: no vegetariano, vegetariano o vegano, junto con el resto del etiquetado de los alimentos.

MARCADO DE IDENTIFICACIÓN / MARCADO SANITARIO

REQUISITOS GENERALES RELATIVOS A VARIOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL: MARCADO DE IDENTIFICACIÓN / MARCADO SANITARIO

- Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 abril de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Modificaciones: Reglamento (CE) nº 2074/2005, nº 2076/2005, de 5/12/2005, D.O.U.E. 22-12-05 y Reglamento (CE) nº 1662/2006, de 6/11/06, D.O.U.E. 18-11-2006.

Marcado sanitario y de identificación:

Es el Reglamento (CE) 853/2004 en su artículo 5º el que establece la obligatoriedad del mercado sanitario de los productos de origen animal.

1. Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización de conformidad con el apartado 2 del artículo 4 que no lleven:

- a) una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) nº 854/2004; o bien
- b) en caso de que el citado Reglamento no contemple la aplicación de una marca sanitaria, una marca de identificación fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del Anexo II del presente Reglamento.

2. Los operadores de empresa alimentaria podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha producido de conformidad con el presente Reglamento en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 4 (sobre registro y autorización de los establecimientos).

A) Fijación de la marca de identificación (Reglamento (CE) nº 853/2004)

1.- La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento.

2.- No obstante, deberá fijarse (modificado por R. 1662/2006, antes el R 853 indicaba "únicamente será necesario fijar una nueva marca"...) una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.

3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el reglamento (CEE) nº 1907/90 establezca requisitos relativos al etiquetado o marcado.

4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) nº 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

B) Forma de la marca de identificación (Reglamento (CE) nº 853/2004).

5.- La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

6.- La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente.

Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK(ver cuadro en página siguiente)

7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se les aplique, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.

8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÚ, EK, EB o WE.

C) Método de marcado (Reglamento (CE) nº 853/2004).

9.- Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje, o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.

11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12. En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no sería necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.

13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticio

D) Periodo transitorio

El reglamento (CE) nº 2076/2005 establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el Reglamento (CE) Nº 853/2004 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación pre impresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

MARCADO LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (nata, mantequilla, quesos, helados) productores de carácter no industrial País Vasco: Ver mercado en apartado de Leche

ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénicos sanitarios para los productos lácteos y helados.

Se aplica a los establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos lácteos

MARCADO HUEVOS PAIS VASCO PRODUCTORES NO INDUSTRIALES norma técnica

Ver en el apartado de huevos. pág. 104

ORDEN de 12 de enero de 2018, Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial.

La etiqueta deberá llevar **además una marca de identificación**. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» o «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

MARCA de identificación PRODUCTOS PASTELERIA PANADERIA Y HARINAS PAIS VASCO PRODUCTORES NO INDUSTRIALES. Normas técnicas.

ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, del País Vasco, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de panadería, pastelería y harinas.

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2019/02/1900921a.pdf>

Anexo .18 Los productos deberán cumplir con la normativa en materia de información facilitada al consumidor. En caso de ser etiquetados, la etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Esta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones: – En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» o «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» en función del idioma elegido para la etiqueta. – En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV). Los establecimientos tendrán establecido un sistema o procedimiento

MARCA de identificación PRODUCTOS ORIGEN VEGETAL (conservas vegetales, encurtidos, zumos, mermeladas etc) “PAIS VASCO” PRODUCTORES NO INDUSTRIALES.

Normas Técnicas.

ORDEN de 5 de febrero de 2019, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, del País Vasco por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del sector de productos de origen vegetal.

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2019/02/1900920a.pdf>

Anexo. 18.– Etiquetado y Trazabilidad. Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor. La etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones: En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» o «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» en función del idioma elegido para la etiqueta. – En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV). En cuanto a la trazabilidad de los germinados, se deberá cumplir

ABREVIATURAS DE LOS NOMBRES DE LOS ESTADOS MIEMBROS:

Los nombres de los Estados miembros de la Unión Europea deben escribirse y abreviarse de manera uniforme, de acuerdo con las siguientes normas: se utilizarán los códigos ISO de dos, salvo para Grecia y el Reino Unido, que conservan los códigos EL y UK, respectivamente; el orden protocolario corresponde al orden alfabético de los nombres geográficos en su grafía original.

Denominación oficial en la(s) lengua(s) original(es) (nombre protocolario)	Denominación usual en español (nombre geográfico)	Denominación oficial en español (nombre protocolario)	Código del país
Royaume de Belgique/ KoninkrijkBelgië	Bélgica	Reino de Bélgica	BE
РепубликаБългария	Bulgaria	República de Bulgaria	BG
Českárepublika	Chequia	República Checa	CZ
KongerigetDanmark	Dinamarca	Reino de Dinamarca	DK
BundesrepublikDeutschland	Alemania	República Federal de Alemania	DE
EestiVabariik	Estonia	República de Estonia	EE
Éire/Ireland	Irlanda	Irlanda	IE
ΕλληνικήΔημοκρατία	Grecia	República Helénica	EL
Reino de España	España	Reino de España	ES
République Française	Francia	República Francesa	FR
RepublikaHrvatska	Croacia	República de Croacia	HR
Repubblica italiana	Italia	República italiana	IT
Κυπριακή Δημοκρατία	Chipre	República de Chipre	CY
LatvijasRepublika	Letonia	República de Letonia	LV
LietuvosRespublika	Lituania	República de Lituania	LT
Grand-Duché de Luxembourg	Luxemburgo	Gran Ducado de Luxemburgo	LU
Magyarország	Hungría	Hungría	HU
Repubbikata' Malta	Malta	República de Malta	MT
Koninkrijk der Nederlanden	Países Bajos	Reino de los Países Bajos	NL
RepublikÖsterreich	Austria	República de Austria	AT
RzeczpospolitaPolska	Polonia	República de Polonia	PL
República Portuguesa	Portugal	República Portuguesa	PT
România	Rumanía	Rumanía	RO
RepublikaSlovenija	Eslovenia	República de Eslovenia	SI
Slovenská Republika	Eslovaquia	República Eslovaca	SK
Suomentasavalta/ RepublikenFinland	Finlandia	República de Finlandia	FI
KonungariketSverige	Suecia	Reino de Suecia	SE
United Kingdomof Great Britainand Northern Ireland	Reino Unido	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	UK

Código que debe utilizarse: el código ISO, salvo para Grecia y el Reino Unido, que conservan EL y UK, respectivamente (a título de información, sus respectivos códigos ISO son: GR y GB). Los antiguos códigos de los Estados miembros se utilizaron hasta finales del año 2002 (a título de información, estos procedían generalmente del código internacional de sus automóviles).

No debe utilizarse la forma «República de Irlanda/República Irlandesa».

Debe utilizarse la denominación «Países Bajos» y no «Holanda» (dos provincias: Holanda del Norte y Holanda del Sur), que constituye, por tanto, una parte de los Países Bajos.

Debe utilizarse la denominación «Reino Unido» para el Estado miembro, y no «Gran Bretaña» (constituida por Inglaterra, Escocia y Gales), ya que el Reino Unido incluye asimismo, además de estas tres entidades, Irlanda del Norte.

La denominación puramente geográfica de «Islas Británicas» abarca, además, a Irlanda y las dependencias de la Corona (Isla de Man e Islas Anglonormandas), que no forman parte del Reino Unido.

PARTICULARIDADES DE ETIQUETADO DE ALGUNOS ALIMENTOS

ACEITE DE OLIVA

Reglamento 1234/2007, DOUE 01-08-2009.

Anexo XVI que define las denominaciones de venta.

Aceite de oliva virgen extra
Aceite de oliva virgen
Aceite de oliva lampante
Aceite de oliva refinado
Aceite de oliva.
Aceite de orujo de oliva crudo.
Aceite de orujo de oliva refinado.
Aceite de orujo de oliva.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) nº 29/2012 DE LA COMISIÓN de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva. <https://www.boe.es/doue/2012/012/L00014-00021.pdf>

y
REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2018/1096 DE LA COMISIÓN de 22 de mayo de 2018 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 29/2012 DOUE 3/08/2018 en lo que atañe a los requisitos aplicables a determinadas indicaciones del etiquetado del aceite de oliva. <https://www.boe.es/doue/2018/197/L00003-00004.pdf>

De aplicación a los aceites de oliva virgen extra, virgen, de oliva y aceite de orujo de oliva, al comercio por menor o incorporado en un producto alimenticio.

Artículo 3

Las descripciones efectuadas con arreglo a lo dispuesto en el artículo 118 del Reglamento (CE) 1234/2007 se considerarán la denominación de venta del producto (ver apartado anterior).

Además de la denominación de venta, pero no necesariamente junto a esta, la información siguiente sobre la categoría de aceite:

a) aceite de oliva virgen extra:

«aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»;

b) aceite de oliva virgen:

«aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»;

c) aceite de oliva — contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes:

«aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas»;

d) aceite de orujo de oliva:

«aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas», o

«aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas».

Artículo 4

En el etiquetado del aceite de oliva virgen extra y del aceite de oliva virgen, figurará una designación del origen.

En el etiquetado de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva no aparecerá ninguna designación del origen.

A los efectos del Reglamento se entenderá por «designación del origen» la indicación de un nombre geográfico en el envase o en la etiqueta de este.

2. La designación del origen contemplado en el apartado 1 consistirá únicamente:

- a) en el caso de los aceites de oliva originarios, de acuerdo con las disposiciones de los apartados 4 y 5, de un Estado miembro o de un tercer país, en una referencia al Estado miembro, a la Unión o al tercer país, según proceda, o
- b) en el caso de las mezclas de aceites de oliva originarios, de acuerdo con las disposiciones de los apartados 4 y 5, de más de un Estado miembro o tercer país, en una de las menciones siguientes, según proceda:
 - i) «mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea» o una referencia a la Unión,

- ii) «mezcla de aceites de oliva no originarios de la Unión Europea» o una referencia al origen fuera de la Unión,
 - iii) «mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea y no originarios de la Unión», o una referencia al origen dentro de la Unión y al origen fuera de la Unión, o
- c) una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida con arreglo al Reglamento (CE) nº 510/2006, de conformidad con las disposiciones del pliego de condiciones del producto de que se trate.
3. En el caso de una importación de un tercer país, la designación del origen se determinará con arreglo a los artículos 22 a 26 del Reglamento (CEE) nº 2913/1992.
4. La designación del origen que mencione un Estado miembro o la Unión corresponderá a la zona geográfica en la que se hayan cosechado las aceitunas de que se trate y en la que esté situada la almazara en la que se haya extraído el aceite de las aceitunas.

En caso de que las aceitunas se hayan cosechado en un Estado miembro o un tercer país diferente de aquel en que esté situada la almazara en la que se haya extraído el aceite de las aceitunas, la designación del origen llevará la indicación siguiente: «Aceite de oliva virgen (extra) obtenido en (designación de la Unión o del Estado miembro en cuestión) de aceitunas cosechadas en (designación de la Unión, del Estado miembro o del tercer país de que se trate)».

Artículo 5

Entre las indicaciones facultativas que pueden figurar en el etiquetado de un aceite de oliva, las previstas en este artículo deberán cumplir las obligaciones siguientes:

- a) la indicación «primera presión en frío» podrá figurar únicamente tratándose de aceites de oliva vírgenes extra o vírgenes obtenidos a menos de 27°C, mediante un primer prensado mecánico de la pasta de aceitunas, gracias a un sistema de extracción de tipo tradicional con prensas hidráulicas;
- b) la indicación «extracción en frío» podrá figurar únicamente tratándose de aceites de oliva vírgenes extra o de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a menos de 27°C mediante filtración o centrifugación de la pasta de aceitunas;
- c) las indicaciones de las características organolépticas que hagan referencia al sabor o al olor únicamente podrán figurar en los aceites de oliva vírgenes extra o vírgenes; los términos contemplados en el punto 3.3 del anexo XII del Reglamento (CEE) nº 2568/1991 solo podrán figurar en el etiquetado si se basan en los resultados de una evaluación efectuada según el método previsto en dicho anexo.
- d) Modificado por Reglamento. Delegado 2018/1096:
la indicación de la acidez máxima prevista en la fecha de duración mínima contemplada en el artículo 9, apartado 1, letra f), del Reglamento (UE) nº 1169/2011 podrá figurar únicamente si se acompaña de la indicación, en caracteres del mismo tamaño que aparezcan en el mismo campo visual, del índice de peróxidos, del contenido de ceras y de la absorbencia en el ultravioleta, determinados de conformidad con el Reglamento (CEE) 2568/91, previstos en la misma fecha de duración mínima;
- e) Añadido por Reglamento. Delegado 2018/1096:
La campaña de cosecha se indicará en la etiqueta ya sea como la campaña de comercialización correspondiente, de conformidad con el artículo 6, letra c), inciso iii), del Reglamento (UE) nº 1308/2013, o como el mes y el año de cosecha, en ese orden. El mes corresponderá al de la extracción del aceite de las aceitunas.»;

Los productos vendidos bajo marcas cuyo registro haya sido solicitado a más tardar el 1 de marzo de 2008 y que contengan al menos uno de los términos contemplados en el punto 3.3 del anexo XII del Reglamento (CEE) nº 2568/1991 no deberán ajustarse a las exigencias del artículo 5, párrafo primero, letra c), del presente Reglamento hasta el 1 de noviembre de 2012.

Artículo 5 bis. (Añadido por Reglamento. Delegado 2018/1096)

Los Estados miembros podrán decidir que la campaña de cosecha a que se refiere el artículo 5, párrafo primero, letra e), deba indicarse en el etiquetado de los aceites de oliva contemplados en dicha letra de su producción interna, obtenidos de aceitunas recolectadas en su territorio y destinados únicamente a sus mercados nacionales

Artículo 6

1. En caso de que, en una mezcla de aceite de oliva y de otros aceites vegetales, la presencia de aceites mencionados en el artículo 1, apartado 1 (se refiere a: *Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva*) se mencione en el etiquetado, fuera de la lista de ingredientes, mediante palabras, imágenes o representaciones gráficas, la denominación de venta de la mezcla en cuestión será la siguiente: «Mezcla de aceites vegetales (o nombres específicos de esos aceites vegetales) y de aceite de oliva», seguida directamente de la indicación del % de aceite de oliva en la mezcla.

Solo podrá mencionarse la presencia de aceite de oliva en el etiquetado de las mezclas a que se refiere el párrafo primero, mediante imágenes o representaciones gráficas, en el caso de que su porcentaje sea superior al 50 %.

2. Con exclusión del atún en aceite de oliva y de las sardinas en aceite de oliva, si la presencia de aceites, contemplados en el artículo 1, apartado 1 (se refiere a; "*Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva*") del presente Reglamento, en un producto alimenticio, distinto de aquellos a los que se refiere el apartado 1 del presente artículo, se menciona en el etiquetado, fuera de la lista de ingredientes, mediante palabras,

imágenes o representaciones gráficas, la denominación de venta del producto alimenticio irá seguida directamente de la indicación del porcentaje de aceites de oliva, con relación al peso neto total del producto alimenticio.

El porcentaje de aceite de oliva añadido con relación al peso neto total del producto alimenticio podrá sustituirse por el porcentaje de aceite de oliva añadido con relación al peso total de materias grasas, añadiendo la indicación: «porcentaje de materias grasas».

3. Las denominaciones contempladas en el artículo 3, párrafo primero, (se refiere a: “*Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva*”) podrán ser sustituidas por las palabras «aceite de oliva» en el etiquetado de los productos a los que se hace referencia en los apartados 1 y 2 del presente artículo.

Sin embargo, en caso de presencia de aceite de orujo de oliva, los términos «aceite de oliva» serán sustituidos por «aceite de orujo de oliva».

4. La información contemplada en el artículo 3, párrafo segundo, no se exigirá en el etiquetado de los productos mencionados en los apartados 1 y 2 del presente artículo.

Otros asuntos de interés:

Reglamento 1234/2007

Artículo 118. Solo podrán comercializarse al por menor los aceites: *Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva*.

Reglamento 29/2012

Artículo 2. Los aceites se presentarán al consumidor final en envases de cinco litros como máximo. Estos envases deberán llevar un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización y un etiquetado conforme a los artículos 3 a 6.

No obstante, en el caso del aceite destinado al consumo en restaurantes, hospitales, comedores y otros centros similares, los Estados miembros podrán fijar, en función del tipo de establecimiento de que se trate, una capacidad máxima de los envases superior a cinco litros.

Artículo 9. Los estados miembros interesados podrán instaurar un régimen de autorizaciones de las empresas, dándoles una identificación alfanumérica. En dicho caso, el etiquetado mencionará la identificación alfanumérica de la empresa.

REGLAMENTO (UE) Nº1335/2013, de 13 de diciembre de 2013 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva

Artículo 1

El Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 queda modificado como sigue:

- 1) Se añaden los artículos 4 bis y 4 ter siguientes:

Artículo 4 bis

En el caso de los aceites que contempla el artículo 1, apartado 1, deberá figurar en el envase, o en una etiqueta unida a él, información sobre las condiciones particulares de conservación del producto al abrigo del calor y de la luz.

Artículo 4 ter

Las indicaciones obligatorias que menciona el artículo 3, párrafo primero, y, en su caso, la mencionada en el artículo 4, apartado 1, párrafo primero, se reagruparán, dentro del campo visual principal que se define en el artículo 2, apartado 2, letra l), del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo (*), bien en una sola etiqueta o en varias etiquetas fijadas al recipiente, bien directamente en él. Cada una de esas indicaciones obligatorias deberá figurar íntegramente en un texto homogéneo.

- 2) En el artículo 5, párrafo primero, se añade la letra e) siguiente:

«e) en el caso de los aceites contemplados en el anexo XVI, punto 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007, la indicación de la campaña de cosecha podrá figurar únicamente cuando el 100 % del contenido del envase provenga de esa cosecha».

- 3) En el artículo 6, apartado 2, el párrafo primero se sustituye por el texto siguiente:

«2. Exceptuando los productos alimenticios sólidos conservados exclusivamente en aceite de oliva y, en particular, los contemplados en los Reglamentos del Consejo (CEE) nº 1536/92 (*) y (CEE) nº 2136/89 (**), cuando en el etiquetado de un producto alimenticio distinto de los mencionados en el apartado 1 del presente artículo se indique, fuera de la lista de ingredientes y por medio de palabras, imágenes o representaciones gráficas, la presencia de los aceites a los que se refiere el artículo 1, apartado 1, del presente Reglamento, la denominación de venta del producto alimenticio irá seguida directamente de la indicación del porcentaje que representen con relación al peso neto total del producto alimenticio los aceites de oliva contemplados en el artículo 1, apartado 1, que se hayan añadido.

ADITIVOS. Reglamento (CE) 1333/2008 (D.O.U.E. 31/12/2008), sobre aditivos alimentarios.

Requisitos generales de etiquetado de los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final

1. Cuando los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final se vendan por separado o mezclados entre sí o con otros ingredientes alimentarios o con otras sustancias añadidas, su envase o recipiente deberá llevar la siguiente información:
 - a) el nombre o el número E de cada aditivo alimentario, o una denominación de venta que incluya el nombre o el número E de cada aditivo alimentario;
 - b) la mención «*destinado a la alimentación*» o «*uso restringido en los alimentos*», o una referencia más específica a su utilización prevista en los alimentos;
 - c) si es necesario, las condiciones especiales de almacenamiento y de utilización;
 - d) una indicación que permita identificar la partida o el lote;
 - e) las instrucciones de uso, en caso de que su omisión no permita hacer un uso apropiado del aditivo alimentario;
 - f) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante, el envasador o el vendedor;
 - g) una indicación de la cantidad máxima de cada componente o grupo de componentes sujeto a limitación cuantitativa en los alimentos o la información adecuada, formulada de manera clara y fácilmente comprensible, que permita al comprador cumplir el presente Reglamento u otra legislación comunitaria pertinente; cuando el mismo límite cuantitativo se aplique a un grupo de componentes utilizados por separado o combinados, el porcentaje combinado podrá indicarse en una sola cifra; el límite cuantitativo se expresará numéricamente o mediante el principio *quantum satis*;
 - h) la cantidad neta;
 - i) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
 - j) cuando proceda, información sobre un aditivo alimentario u otras sustancias contempladas en el presente artículo y enumeradas en el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE, por lo que se refiere a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.
2. Cuando los aditivos alimentarios se vendan mezclados entre sí o con otros ingredientes alimentarios, sus envases o recipientes llevarán una lista de todos los ingredientes en orden ponderal decreciente según su porcentaje del peso total.
3. Cuando se añadan sustancias (incluidos aditivos alimentarios u otros ingredientes alimentarios) a los aditivos alimentarios con el fin de facilitar su almacenamiento, venta, normalización, dilución o disolución, en su envase o recipiente deberá constar la lista de todas esas sustancias, en orden ponderal decreciente según su porcentaje del peso total.
4. No obstante lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3, la información exigida en el apartado 1, letras e) a g), y en los apartados 2 y 3 podrá figurar únicamente en los documentos relativos a la partida que deben proporcionarse en el momento de la entrega o con anterioridad a esta, a condición de que aparezca en un lugar fácilmente visible del envase o el recipiente del producto en cuestión la mención «no destinado a la venta al por menor».
5. No obstante lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3, cuando los aditivos alimentarios se suministren en cisternas, toda la información podrá figurar únicamente en los documentos relativos a la partida que deben proporcionarse en el momento de la entrega.

Idioma: la información estará expresada en un lenguaje fácilmente comprensible para los compradores.

Etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 1989/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y el Reglamento (CE) nº 1829/2003 relativa a alimentos y piensos modificados genéticamente, los aditivos alimentarios vendidos por separado o mezclados entre sí y/o con otros ingredientes alimentarios y estén destinados a la venta al consumidor final solo podrán comercializarse si sus envases o recipientes llevan la información siguiente:
 - a) el nombre y el número E de cada aditivo alimentario, o una denominación de venta que incluya el nombre y el número E de cada aditivo alimentario;
 - b) la mención «*destinado a la alimentación*» o «*uso restringido en los alimentos*», o una referencia más específica a su utilización prevista en los alimentos.
2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, letra a), la denominación de venta de los edulcorantes de mesa incluirá el término «*edulcorante de mesa a base de...*», utilizando el nombre del edulcorante o edulcorantes empleados en su composición.

3. El etiquetado de un edulcorante de mesa que contenga polioles, aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo deberá llevar las siguientes advertencias:
 - a) polioles: «*un consumo excesivo puede tener efectos laxantes*»;
 - b) aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo: «*contiene una fuente de fenilalanina*».
4. Los fabricantes de edulcorantes de mesa proporcionarán de forma adecuada la información necesaria para que el consumidor los utilice en condiciones seguras.

Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen determinados colorantes alimentarios

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE relativa al etiquetado de productos alimenticios, el etiquetado de alimentos que contienen los colorantes alimentarios enumerados en el anexo V del presente Reglamento incluirá la información adicional establecida en dicho anexo. Ver apartado de “**Etiquetado de alimentos con determinados colorantes**”.

AGUAS PREPARADAS ENVASADAS PARA EL CONSUMO HUMANO.

Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre (BOE 20/01/2011) por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Aguas preparadas: Las aguas distintas a las aguas minerales naturales y de manantial, que pueden tener cualquier tipo de procedencia y se someten a los tratamientos fisicoquímicos autorizados necesarios para que reúnan las características de potabilidad establecidas en el anexo I del Real Decreto. Tipos:

- a) Potables preparadas: Aquellas que pueden tener cualquier tipo de procedencia, subterránea o superficial y que han sido sometidas a tratamiento para que sean potables. Todas estas aguas perderían así, si la tuviesen, la calificación de agua de manantial o agua mineral natural, pasando a denominarse aguas potables preparadas.
- b) De abastecimiento público preparadas: En el supuesto de tener dicha procedencia.

Aguas de consumo público envasadas: Aquellas distribuidas mediante red de abastecimiento público y las procedentes de este origen, envasadas conforme a la normativa que regula los materiales en contacto con alimentos, de forma coyuntural para su distribución domiciliar y gratuita, con el único objeto de suplir ausencias o insuficiencias accidentales de la red pública,

Artículo 8. Etiquetado y publicidad. Particularidades:

1. Agua potable preparada, procedente de manantial o captación: La denominación de venta será «agua potable preparada», que deberá figurar de forma destacada en color e intensidad y en caracteres cuya altura y ancho sean una vez y media superiores a la marca o signo distintivo. Si se ha añadido o eliminado anhídrido carbónico, se incluirá además la mención: «Gasificada», «con gas», «carbónica», «desgasificada» o «sin gas» según proceda.
2. Agua de abastecimiento público preparada: La denominación de venta será «*agua de abastecimiento público preparada*», que deberá figurar en forma destacada en color e intensidad y en caracteres cuya altura y ancho sean una vez y media superiores a la marca o signo distintivo. Si se ha añadido anhídrido carbónico, se incluirá la mención «*gasificada*», «*con gas*» o «*carbónica*».

El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente sobre las características del agua.

Artículo 9. Prohibiciones generales en relación con el etiquetado y rotulación.

- a) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones y otras partes que se inutilicen al abrir el envase.
- b) La utilización de indicaciones, denominaciones, marcas, imágenes u otros signos, figurativos o no, que:
 - 1º. Estén prohibidos expresamente de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
 - 2º. Puedan crear confusión con un agua mineral natural o de manantial y, en particular, la mención «*agua mineral*», la palabra «*mineral*», o las derivadas de la misma.
 - 3º. Atribuyan a cualquier agua propiedades de prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana.
 - 4º. Que induzcan a error respecto de su origen.
- c) La inclusión de los datos analíticos en el etiquetado, salvo los relativos al etiquetado sobre propiedades nutritivas.

Otras cuestiones de interés:

Todo recipiente utilizado para el envasado de aguas deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda posibilidad de falsificación o de contaminación.

Deberán comercializarse en envases destinados para su distribución al consumidor final, a quien se deberán presentar debidamente etiquetados y herméticamente cerrados. En los locales de hostelería y/o restauración, los envases deben abrirse en presencia del consumidor.

AGUAS MINERALES NATURALES Y AGUAS DE MANANTIAL ENVASADAS PARA CONSUMO PÚBLICO.

Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, BOE 19 de enero de 2011 por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Este R.D. no es de aplicación a las aguas minero-medicinales con fines terapéuticos.

Aguas minerales naturales: aquellas microbiológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten de un manantial o puedan ser captadas artificialmente mediante sondeo, pozo, zanja o galería, o bien, la combinación de cualquiera de ellos. Éstas pueden distinguirse claramente de las restantes aguas de bebida ordinarias:

- 1º. por su naturaleza, caracterizada por su contenido en minerales, oligoelementos y otros componentes y, en ocasiones, por determinados efectos,
- 2º. por su constancia química y
- 3º. por su pureza original,

Aguas de manantial: son las de origen subterráneo que emergen espontáneamente en la superficie de la tierra o se captan mediante labores practicadas al efecto, con las características naturales de pureza que permiten su consumo; características que se conservan intactas, dado el origen subterráneo del agua, mediante la protección natural del acuífero contra cualquier riesgo de contaminación.

Para la utilización de estas denominaciones, las aguas deberán cumplir ciertas características, requisitos de declaración y autorización, así como las condiciones de explotación y comercialización. Establecidas en esta disposición.

Artículo 9. Etiquetado y publicidad particularidades:

1. Denominación de venta:

a) Aguas minerales naturales: La denominación de venta será «Agua mineral natural» o las establecidas a continuación para los supuestos previstos en los apartados 5 y 6 del artículo 7. En dichos supuestos se utilizarán las siguientes denominaciones:

- 1º. «*Agua mineral natural naturalmente gaseosa*» o «*agua mineral natural carbónica natural*», para aquella cuyo contenido en anhídrido carbónico, una vez envasada, sea igual al que tuviere en el o los puntos de alumbramiento. El gas añadido para sustituir, en su caso, al liberado durante el proceso de envasado deberá proceder del mismo manantial.
- 2º. «*Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial*», para aquella cuyo contenido en anhídrido carbónico, una vez envasada, sea superior al que tuviese en el o los puntos de alumbramiento. El gas añadido procederá del mismo manantial que el agua de que se trata.
- 3º. «*Agua mineral natural con gas carbónico añadido*», para aquella a la que se haya añadido anhídrido carbónico, no proveniente del mismo manantial que el agua de que se trata.
- 4º. «*Agua mineral natural totalmente desgasificada*», para aquella a la que se ha eliminado el gas carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos.
- 5º. «*Agua mineral natural parcialmente desgasificada*», para aquella a la que se ha eliminado parcialmente el gas carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos.

b) Aguas de manantial: La denominación de venta será «*Agua de manantial*», en forma destacada. En los casos previstos en los apartados 5 y 6 del artículo 7 se incluirán además las menciones «*Gasificada*» o «*Desgasificada*», según proceda.

2. Información obligatoria:

- a) Se incluirá el nombre del manantial o captación subterránea y el lugar de explotación. En el caso de que la procedencia del agua sea nacional debe añadirse, además, el término municipal y provincia en la que se encuentra ubicado el manantial o captación subterránea.
- b) En el caso de las aguas minerales naturales, se incluirá obligatoriamente la composición analítica cuantitativa que enumere sus componentes característicos.
- c) Se deberá incluir información sobre los tratamientos enumerados en los apartados 2 y 3 del artículo 7 (manipulaciones permitidas relativas a separación de compuestos de hierro, manganeso azufre o fluoruros), en el caso de que hayan sido efectuados.

Las aguas que hayan sido objeto de un tratamiento con aire enriquecido con ozono deberán llevar cerca de la composición analítica de componentes característicos la indicación «*agua sometida a una técnica de oxidación autorizada con aire ozonizado*».

Del mismo modo, las aguas que hayan sido sometidas a una técnica con alúmina activada deberán llevar cerca de la composición analítica de componentes característicos la indicación «*agua sometida a una técnica de adsorción autorizada*».

- d) Las aguas minerales naturales cuya concentración de flúor sea superior a 1,5 mg/l deberán incluir en su etiquetado la indicación «*contiene más de 1,5 mg/l de flúor: no adecuada para el consumo regular de los lactantes y niños menores de siete años*». Esta indicación deberá figurar inmediatamente al lado de la denominación de venta y en caracteres claramente visibles.

Asimismo, las aguas minerales naturales que, de acuerdo con lo anterior, deban llevar una indicación en el etiquetado, deberán señalar el contenido final de flúor en la composición analítica de sus componentes característicos, tal como se señala en el apartado 2.b).

3. Denominación comercial:

- a) A los términos mencionados en el apartado 2.a) podrá añadirse una denominación comercial, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua cuyo manantial o captación subterránea sea explotado en el lugar indicado por dicha designación comercial y a condición de que ello no induzca a error sobre el lugar de explotación del manantial o captación subterránea.

En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación subterránea, o con el lugar de explotación, dicha marca o signo distintivo debe aparecer en caracteres menores (una vez y media menor en altura y anchura) que aquellos con los que figure el nombre del manantial o captación subterránea o el lugar de explotación. Asimismo, con objeto de evitar que la marca o signo distintivo añadido entre en competición con el nombre del manantial o captación subterránea o el lugar de explotación, los caracteres con que aparezca la citada marca deben ser, como máximo, igual de pronunciados (color e intensidad del mismo) que aquellos con los que figure dicho nombre del manantial o captación subterránea o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

- b) Las aguas que procedan de un mismo manantial o captación subterránea deberán ser comercializadas bajo una sola denominación comercial según lo dispuesto en el apartado 5 del artículo 8 (que cita como manipulación prohibida comercializar aguas de un manantial o captación subterránea con distintas denominaciones comerciales), en cuyo texto se podrán incluir las menciones a las que hace referencia el apartado 3.a) en la forma prevista en el mismo.
- c) Las aguas que procedan de distintos manantiales o captaciones subterráneas sólo pueden ser comercializadas bajo una denominación comercial si se cumplen los requisitos establecidos en el apartado 3.a).

4. Información opcional: Optativamente puede citarse su temperatura mediante la mención «*temperatura en el punto de emergencia... °C*» si el agua es termal, y su fecha de declaración como mineral natural, minero-medicinal o de utilidad pública.

5. Publicidad: A toda forma de publicidad de las aguas le serán aplicables, mutatis mutandis y con la misma finalidad, los puntos a), b) y c) del apartado 3 del presente artículo, relativos a la importancia dada al nombre del manantial o al lugar de su explotación con respecto a la indicación de la denominación comercial, así como lo dispuesto en el Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

Artículo 10. Prohibiciones generales en relación con el etiquetado y envases.

Se prohíbe:

- a) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones y otras partes que se inutilicen al abrir el envase.
- b) La utilización de indicaciones, denominaciones, marcas, imágenes u otros signos, figurativos o no, que:
- 1º. Estén prohibidos expresamente de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
 - 2º. En el caso de las aguas minerales naturales, evoquen características que éstas no posean, especialmente en lo que se refiere a su origen, a la fecha de la autorización de explotación, a los resultados de los análisis u otras referencias análogas a las garantías de autenticidad.
 - 3º. Atribuyan a cualquier agua propiedades de prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana. Sin embargo, en el caso de las aguas minerales naturales se autorizan las menciones que figuran en el anexo III.
 - 4º. Induzcan a error respecto de su origen.
- c) La inclusión de datos analíticos en el etiquetado de agua de manantial, en el caso de que la composición no sea constante.

Otras cuestiones de interés:

Todo recipiente utilizado para el envasado de aguas deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda posibilidad de falsificación o de contaminación.

Deberán comercializarse en envases destinados para su distribución al consumidor final, a quien se deberán presentar debidamente etiquetados y herméticamente cerrados. En los locales de hostelería y/o restauración, los envases deben abrirse en presencia del consumidor.

El R.D.314/2016 modifica el R.D. 1798/2010, de 30 diciembre, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2016-7340 por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano sustituye el anexo III. Exigencias específicas del etiquetado de las aguas minerales naturales complementarias de las generales establecidas en el artículo 9. Se autoriza la utilización de las menciones que figuran a continuación:

Menciones	Criterios para efectuarlas
De mineralización muy débil	Hasta 50 mg/l de residuo seco.
Oligometálicas o de mineralización débil	Hasta 500mg/l de residuo seco
De mineralización media.	Desde 500 mg/l hasta 1.500 mg/l de residuo seco.
De mineralización fuerte.	Más de 1.500 mg/l de residuo seco.
Bicarbonatada.	Más de 600 mg/l de bicarbonato
Sulfatada	Más de 200 mg/l de sulfatos.
Clorurada.	Más de 200 mg/l de cloruro.
Cálcica, o que contiene calcio.	Más de 150 mg/l de calcio.
Magnésica, o que contiene magnesio	Más de 50 mg/l de magnesio.
Fluorada, o que contiene flúor.	Más de 1 mg/l de flúor.
Ferruginosa, o que contiene hierro.	Más de 1 mg/l de hierro bivalente
Acidulada.	Más de 250 mg/l de CO ₂ libre
Sódica.	Más de 200 mg/l de sodio
Indicada para la preparación de alimentos infantiles	
Indicada para dietas pobres en sodio	Hasta 20 mg/l de sodio
Puede tener efectos laxantes	
Puede ser diurética	

BEBIDAS REFRESCANTES:

Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, BOE 19 mayo 2011 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes.

Las bebidas refrescantes son las bebidas analcohólicas, carbonatadas o no, preparadas con agua de consumo humano, aguas preparadas, agua mineral natural o de manantial (en lo sucesivo agua), que contengan uno o más de los siguientes ingredientes: anhídrido carbónico, azúcares, zumos, purés, disgregados de frutas y/o vegetales, extractos vegetales, vitaminas y minerales, aromas, aditivos autorizados u otros ingredientes alimenticios.

Denominaciones:

Agua de seltz: bebida constituida, por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico.

Agua de soda: bebida constituida, por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico que se caracteriza por contener bicarbonato sódico.

Agua aromatizada: agua, con o sin anhídrido carbónico, que contiene aromas.

Gaseosa: la bebida incolora preparada con agua, anhídrido carbónico, aromas, azúcares y/o edulcorantes y aditivos autorizados.

Otras bebidas refrescantes: la denominación genérica de bebida refrescante se podrá concretar con una denominación que se corresponda con su composición o características. Entre otras, con carácter enunciativo y no limitativo se encuentran:

1. Las bebidas refrescantes de zumos de frutas.
2. Las bebidas refrescantes de extractos.
3. Las bebidas refrescantes mixtas.
4. Las bebidas refrescantes para diluir y los productos sólidos para la preparación de bebidas refrescantes, que serán aquellas que una vez reconstituidas cumplan lo establecido en esta disposición.
5. Las bebidas refrescantes aromatizadas, que se caracterizan por contener agentes aromáticos con adición de otros ingredientes alimenticios.

El etiquetado de los productos objeto de esta reglamentación deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones, así como otras normas nacionales y comunitarias que resulten de aplicación y, en particular, el Real Decreto 906/2003, de 27 de julio, relativo al etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína y el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

En las bebidas refrescantes de zumo de frutas deberá señalarse además el porcentaje de zumo que contienen.

En el caso de la venta de bebidas refrescantes no pre envasadas se aplicarán las siguientes disposiciones:

1. Venta de bebidas refrescantes preparadas en el local donde se expenden para su consumo inmediato: los expendedores deberán colocar obligatoriamente, en un lugar destacado y a la vista del consumidor, un rótulo en el que se detallen de forma legible los siguientes datos del etiquetado obligatorio referentes al producto:

- a) Denominación del producto.
- b) Lista de ingredientes.
- c) El nombre o la razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea, y, en todos los casos, su domicilio.

2. Venta de bebidas refrescantes mediante máquinas dosificadoras: sin perjuicio del cumplimiento de otra legislación que pudiera resultar de aplicación, los expendedores deberán colocar junto a estas máquinas, ya sean atendidas por un empleado o manejadas por el propio consumidor, en lugar destacado y claramente visible, un rótulo en el que se detallen los siguientes datos del etiquetado obligatorio facilitados por el proveedor:

- a) Denominación del producto.
- b) Lista de ingredientes.
- c) El nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y, en todos los casos, su domicilio.

Los requisitos de este Real Decreto no se aplicarán a las bebidas refrescantes legalmente fabricadas o comercializadas de acuerdo con otras especificaciones en los demás Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) y Turquía.

Los envases de vidrio reutilizables, en existencia, grabados de forma indeleble, podrán seguir circulando durante un plazo máximo de diez años a partir de la entrada en vigor de este real decreto (20 mayo 2011), siempre y cuando en los precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilicen al abrir el envase, figuren los datos del etiquetado obligatorio.

Excepcionalmente, se permitirá la circulación de envases nuevos de esta naturaleza, siempre y cuando tengan un carácter conmemorativo.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS:

Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, BOE 26 de marzo 2014 https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-3251 por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas. Artículo 17 de Etiquetado.

1.- El etiquetado de los productos objeto de esta reglamentación se regirá, además de lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 110/2008, de 15 de enero, y de este real decreto, por las normas de la Unión Europea y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

2.- Además de las indicaciones facultativas reguladas en el Reglamento (CE) nº 110/2008 y en este real decreto, en el etiquetado de las bebidas espirituosas podrán incluirse otras indicaciones facultativas, siempre y cuando éstas sean conformes con las normas de la Unión Europea y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

Por otro lado, visto el reglamento (CE) nº 110/2008, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas, y, en particular, su artículo 26, considerando lo siguiente:

1. El anexo II del Reglamento (CE) nº 110/2008 establece que las bebidas espirituosas de la categoría 16, "Aguardiente de (seguido del nombre de la fruta) obtenido por maceración y destilación", pueden elaborarse mediante la maceración o la destilación de las frutas o bayas allí enumeradas. En algunos Estados miembros, este tipo de bebida espirituosa se produce tradicionalmente también con otras frutas, que no figuran en la lista. Por consiguiente, procede ampliar la lista de frutas o bayas utilizadas para la producción de bebidas espirituosas dentro de la citada categoría.
2. El anexo II del Reglamento (CE) nº 110/2008 establece que las bebidas espirituosas de la categoría 24, "Akvavit o aquavit", son bebidas espirituosas aromatizadas con semilla de alcaravea y/o de eneldo mediante un destilado de plantas o especias. En la elaboración de dichas bebidas se utiliza tradicionalmente alcohol etílico de origen agrícola. En la cual categoría de bebida espirituosa "Akvavit o aquavit" no se especifica la obligación de utilizar alcohol etílico. No obstante, la utilización de alcohol etílico en la producción de "Akvavit o aquavit" es esencial para garantizar la calidad del producto.
3. Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) nº 110/2008 en consecuencia y modificar el anexo II del Reglamento (CE) nº 110/2008 con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento, de tal manera que en la categoría 16, letra a), se sustituye el inciso ii) por el texto que figura como 1) y, en la categoría 24, se sustituye la letra a) por el texto que figura como a).

CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS,

- Particularidades de las carnes frescas
- Particularidades de la carne de vacuno
- Particularidades de las reses de lidia
- Particularidades de la carne picada
- Particularidades de De la carne picada de vacuno
- Particularidades de los derivados cárnicos elaborados en carnicerías con obrador
- Particularidades de productos cárnicos que deben cocinarse antes de su consumo
- Particularidades de carne jamón paleta y caña de lomo ibéricos
- Otros productos cárnicos
- Jamones y paletas.

PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS

- Reglamentos 854/2004, 2074/2005 y 2076/2005. Véase ANEXO.

A) Condiciones relativas al mercado de identificación:

1. El veterinario oficial debe supervisar el mercado sanitario y las marcas utilizadas.
2. El veterinario oficial debe asegurarse en particular de que:
 - a) el mercado sanitario se aplique únicamente a los animales (ungulados domésticos, mamíferos pertenecientes a la caza de cría distintos de los lagomorfos piezas de caza mayor silvestre) a los que se haya efectuado la inspección ante mortem y post mortem con arreglo al reglamento 854/04 y siempre que no existan motivos para declarar que la carne no es apta para el consumo humano. No obstante, el mercado sanitario podrá aplicarse antes de disponerse de los resultados de los exámenes que se hagan para detectar la presencia de triquinosis, siempre que el veterinario oficial tenga el convencimiento de que la carne procedente del animal en cuestión se comercializará únicamente si los resultados son satisfactorios, y
 - b) el mercado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego y, de manera, que si las canales se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.
3. El mercado sanitario deberá consistir en una marca ovalada que tenga como mínimo 6,5 cm de ancho y 4,5 cm de alto y que presente la información que a continuación se menciona en caracteres perfectamente legibles:
 - a) La marca deberá indicar el nombre del país en que está situado el establecimiento, pudiendo consignarse in extenso en letras mayúsculas o bien mediante un código de dos caracteres de acuerdo con la norma ISO correspondiente.

No obstante, en el caso de los estados Miembros dichos códigos serán BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.
 - b) La marca deberá indicar el número de autorización del matadero.
 - c) Cuando se haga en un matadero en el interior de la Comunidad, la marca deberá incluir la abreviatura CE, EC, EF, EG, EK o EK.
4. Las letras y las cifras deberán tener una altura mínima de 0,8 cm y 1 cm, respectivamente. Las dimensiones y caracteres de la marca podrán reducirse para el mercado sanitario de corderos, cabritos y lechones.
5. Los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.
6. La marca sanitaria podrá incluir además una indicación del veterinario oficial que efectúe la inspección sanitaria de la carne. Las autoridades competentes y los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o deban ser sustituidos, los equipos que hayan encargado antes del 1 de enero de 2006.
7. La carne de animales que hayan sido sacrificados de urgencia fuera del matadero deberá llevar una marca sanitaria especial, que no podrá confundirse con la marca sanitaria prevista en los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y 854/2004.

La carne de caza silvestre sin desollar no podrá llevar la marca sanitaria a menos que, una vez desollada en un establecimiento de manipulación de caza, se haya sometido a una inspección post mortem y haya sido declarada apta para el consumo humano.

Los siete requisitos arriba indicados se aplicarán sin perjuicio de las normas zoonosanitarias relativas al mercado sanitario.

Período transitorio:

El Reglamento (CE) nº 2076/2005 establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el Reglamento (CE) nº 853/2004 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

PARTICULARIDADES DE LA CARNE DE VACUNO

- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, B.O.E. de 20/12/03, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios: Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio y Reglamento (CE) nº 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- Real Decreto 1178/2008.
- Real Decreto 75/2009 por el que se modifica el Real Decreto 1698/2003 de 12 diciembre, por el que se establece las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

Etiquetado obligatorio de la carne de vacuno:

Además de las indicaciones obligatorias dispuestas por la Norma general de etiquetado Real Decreto 1334/1999 (Denominación comercial de la pieza indicando la denominación de venta de la carne, lote, sistema conservación, fecha de caducidad, nombre razón social y dirección de la empresa, cantidad neta, precio por kilogramo y precio total, en el etiquetado de la carne de vacuno, se indicarán las menciones obligatorias siguientes, dispuestas por el R.D. 75/2009.

1) La denominación de venta (R.D. 75/2009).

<u>Denominación de venta</u>	<u>Sexo</u>	<u>Edad</u>
Ternera Blanca o carne de ternera blanca.....	Macho o hembra.....	Menor o igual a 8 meses
Ternera o carne de Ternera.....	Macho o hembra.....	Mayor de 8 hasta 12 meses
Añojo o Carne de Añojo.....	Macho o hembra.....	Mayor de 12 hasta 24 meses
“Novillo” o “Novilla” o “Carne de novillo” o “Carne de novilla”....	Macho o hembra.....	Mayor de 24 hasta 48 meses
“Cebón” o “Carne de cebón”.....	Macho castrado.....	Menor o igual a 48 meses
“Buey” o “Carne de buey”.....	Macho castrado.....	Mayor de 48 meses
“Vaca” o “Carne de vaca”.....	Hembra.....	Mayor de 48 meses
“Toro” o “Carne de toro”.....	Macho.....	Mayor de 48 meses

Las denominaciones de venta no son de aplicación para las carnes frescas de vacuno que se encuentren amparadas por figuras de calidad Indicaciones Geográficas Protegidas, siguiendo su rango de edades y las definiciones que tengan aprobadas.

2) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que proceda

3) Mención de los estados miembros y países terceros que intervienen:

- a) El nombre del Estado miembro o tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, “Nacido en” o “País de nacimiento”.
- b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: “Criado en” o “Engordado en” o “Cebado en” o “País de engorde”.
- c) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención “Sacrificado en”, seguida del número o los números, de autorización sanitaria del matadero.

- d) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención "Despiece en", seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.

En el caso de que animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención "Origen" y el número de autorización sanitaria del matadero.

- 4) En el caso de los animales de edad igual o inferior a 12 meses, se indicarán las menciones siguientes:
- "Edad de sacrificio: Hasta 8 meses", categoría "V" cuando se trate de animales de edad inferior o igual a 8 meses, y que corresponde a la denominación "Ternera blanca" o "carne de ternera blanca".
 - "Edad de sacrificio: De 8 a 12 meses", categoría "Z" cuando se trate de animales de edad superior a 8 meses e inferior 12 meses, y que corresponde a la denominación "Ternera" o "carne de ternera".

En la carne de vacuno expuesta sin envasar para la venta consumidor final, cuando los países de nacimiento, engorde y sacrificio sean distintos, las carnes se expondrán claramente separadas según su origen.

El Reglamento (UE) nº 653/2014, de 15/05/14, que modifica el Reglamento (UE) nº 1760/2000, sustituye el artículo 15 por el texto siguiente:

Etiquetado obligatorio de la carne de vacuno procedente de terceros países

"Artículo 15"

No obstante lo dispuesto en el artículo 13, la carne de vacuno importada en el territorio de la Unión que no disponga de toda la información prevista en dicho artículo 13 se etiquetará con la indicación siguiente: "origen: no UE" y "lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)".

A partir del 13 de diciembre de 2014:

- la denominación del título II, sección II, se sustituye por "Etiquetado facultativo"
- se suprimen los artículos 16, 17 y 18 y
- se inserta el siguiente artículo en el título II, sección II

"Artículo 15 bis"

La información alimentaria distinta de la prevista en los artículos 13, 14 y 15 que se añade a las etiquetas con carácter facultativo por los agentes económicos u organizaciones que comercializan carne de vacuno, debe ser objetiva, verificable por las autoridades competentes y comprensibles para los consumidores.

Esta información será compatible en la legislación horizontal en materia de etiquetado y, en particular, con el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

La autoridad competente aplicará las sanciones pertinentes establecidas en el artículo 22 a aquellos agentes económicos u organizaciones que comercialicen carne de vacuno sin respetar obligaciones a que se refieren los párrafos primero y segundo.

Se otorgan a la Comisión los poderes para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 22 *ter* en lo referente a las definiciones y los requisitos aplicables a términos o categorías de términos que pueden incluirse en las etiquetas de buey y ternera frescos y congelados preenvasados.

Nota informativa; Las particularidades del etiquetado facultativo de la carne de vacuno en el País Vasco, se derogó. Decreto País Vasco 55/2018, BOPV 24/04/2018, deroga el Decreto 235/2000 por el que se regulan en la Comunidad Autónoma del País Vasco medidas de aplicación de un sistema de etiquetado facultativo de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

REGLAMENTO (UE) Nº 1337/2013, de 13 de diciembre de 2013, por el que por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Artículo 5

Etiquetado de carne

1. La etiqueta de la carne a que se refiere el artículo 1 destinada a suministrarse al consumidor final o a las colectividades incluirá las indicaciones siguientes:

- a) el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar la cría precedido de la mención «País de cría: (nombre del Estado miembro o tercer país)», de acuerdo con los criterios siguientes:
- i. respecto a los porcinos:
 - en caso de que el animal sacrificado sea mayor de seis meses de edad, el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el último período de cría de al menos cuatro meses,
 - en caso de que el animal sacrificado sea menor de seis meses de edad y tenga un peso vivo de al menos 80 kg, el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el período de cría después de que el animal hubiera alcanzado los 30 kg,
 - en caso de que el animal sacrificado sea menor de seis meses de edad y tenga un peso vivo inferior a 80 kg, el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el período de cría completo,
 - ii. respecto a los ovinos y caprinos: el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el último período de cría de al menos seis meses o, en caso de que el animal sacrificado sea menor de seis meses de edad, el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el período de cría completo,
 - iii. respecto a las aves de corral: el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el último período de cría de al menos un mes o, en caso de que el animal sacrificado sea menor de un mes de edad, el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el período de cría completo después del engorde;
- b) el Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio precedido de la mención «País de sacrificio: (nombre del Estado miembro o tercer país)», y
- c) el código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor o a las colectividades.

Cuando no se alcance el período de cría a que se refiere la letra a) en ninguno de los Estados miembros o terceros países en los que se haya criado el animal, la mención a que se refiere la letra a) se sustituirá por «País(es) de cría: varios Estados miembros de la UE» o, cuando la carne de los animales haya sido importada en la Unión, por «País(es) de cría: varios países de fuera de la UE» o, «País(es) de cría: varios Estados miembros de la UE y de fuera de la UE».

No obstante, cuando no se alcance el período de cría a que se refiere la letra a) en ninguno de los Estados miembros o terceros países en los que se haya criado el animal, la mención a que se refiere la letra a) podrá sustituirse por «País(es) de cría: (lista de los Estados miembros o terceros países en los que se haya criado el animal)» si el explotador de la empresa alimentaria demuestra a satisfacción de la autoridad competente que el animal se crió en dichos Estados miembros o terceros países.

2. Las indicaciones a que se refieren las letras a) y b) del apartado 1 podrán sustituirse por la mención «Origen: (nombre del Estado miembro o tercer país)» si el explotador de la empresa alimentaria demuestra a satisfacción de la autoridad competente que la carne a que se refiere el artículo 1 se ha obtenido de animales nacidos, criados y sacrificados en un único Estado miembro o tercer país.

3. Cuando varios trozos de carne, de la misma o de diferentes especies, correspondan a diferentes indicaciones de etiquetado de conformidad con los apartados 1 y 2 y se presenten en el mismo envase al consumidor o a las colectividades, la etiqueta deberá indicar:

- a) la lista de los Estados miembros o de terceros países pertinentes de conformidad con los apartados 1 o 2, respecto a cada especie;
- b) el código del lote que identifica la carne suministrada al consumidor o a las colectividades.

Artículo 6

Excepción para la carne procedente de terceros países

No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 1, letra a), la etiqueta de la carne a que se refiere el artículo 1 importada para su comercialización en la Unión, y para la que no está disponible la información prevista en el artículo 5, apartado 1, letra a), deberá incluir la mención «País de cría: no UE» y «País de sacrificio: (nombre del tercer país en el que el animal haya sido sacrificado)».

Artículo 7

Excepciones para la carne picada y los recortes de carne

No obstante lo dispuesto en el artículo 5, apartado 1, letras a) y b), en el artículo 5, apartado 2, y en el artículo 6, en lo que se refiere a la carne picada y los recortes de carne, podrán aplicarse las siguientes indicaciones:

- a) «Origen: UE», cuando la carne picada o los recortes de carne se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en diferentes Estados miembros;
- b) «País(es) de cría y sacrificio: UE», cuando la carne picada o los recortes de carne se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales criados y sacrificados en diferentes Estados miembros;
- c) «País(es) de cría y sacrificio: no UE», cuando la carne picada o los recortes de carne se producen exclusivamente a partir de carne importada en la Unión;

- d) «País(es) de cría: no UE» y «País(es) de sacrificio: UE», cuando la carne picada o los recortes de carne se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales importados en la Unión como animales destinados al sacrificio y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros;
- e) «País(es) de cría y sacrificio: UE y no UE», cuando la carne picada o los recortes de carne se hayan producido a partir de:
- carne obtenida de animales criados y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros y de carne importada en la Unión, o
 - carne obtenida de animales importados en la Unión y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros.

Artículo 8

Información adicional voluntaria en la etiqueta

Los explotadores de empresas alimentarias podrán completar las indicaciones a que se refieren los artículos 5, 6 y 7 con información adicional sobre la procedencia de la carne.

La información adicional a que se refiere el párrafo primero estará en consonancia con las indicaciones a que se refieren los artículos 5, 6 y 7, y cumplirá las normas del capítulo V del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 9

Entrada en vigor y aplicación

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Será aplicable a partir del 1 de abril de 2015. El presente Reglamento no se aplicará a la carne que haya sido comercializada legalmente en la Unión antes del 1 de abril de 2015, hasta que se agoten las existencias.

Será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

PARTICULARIDADES DE LAS RESES DE LIDIA

Real Decreto 260/2002, B.O.E. de 15/3/2002 por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia. Véase ANEXO.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa vigente y en la Norma General de Etiquetado (R.D.1334/1999), la denominación de venta se atenderá también a las denominaciones descritas para la carne de vacuno.

En el etiquetado de la carne de reses de lidia, se indicarán las menciones obligatorias de acuerdo con lo establecido en el R.D. 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia, en concreto:

- El número de referencia, establecido en el apartado 2) será el código de identificación del animal establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
- El número de autorización sanitaria del matadero será sustituido por el número asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festejo popular asignado en la base de datos de identificación y registro de bovinos establecida en el artículo 12 del R.D. 1980/1998.
- En el caso de que el faenado o despique de los animales se realice en alguno de los establecimientos recogidos en el artículo 3.5.a) y b) del Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, se indicará, además, el número o los números de autorización sanitaria de dichos establecimientos.

Condiciones relativas al mercado de identificación:

1. La marca de inspección veterinaria será de forma circular, con un diámetro de 65 mm, presentando en su interior:
 - una letra "L" mayúscula, cuyo trazo vertical medirá 40 mm y el horizontal 25 mm. El grosor será de 5 mm.
 - en la parte inferior del círculo, el número de Registro General Sanitario de Alimentos, con caracteres de 10 mm de altura.
2. Cada semi-canal llevará al menos, cuatro marcas, colocadas en espalda, costillar, lomo y parte exterior de la pierna.
3. Las carnes despiezadas se marcarán con una sola marca que puede tener la mitad de las medidas previstas citadas en el apartado anterior.

Etiquetado para la carne de vacuno importada en la Unión Europea.

La carne de vacuno importada en la Unión Europea, en la que no esté disponible la información prevista en el etiquetado obligatorio, llevará en la etiqueta la indicación "Origen no comunitario" y "Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)". Sí cumplirá clasificación, denominaciones de venta y etiquetado.

Etiquetado facultativo aplicable a la carne de vacuno.

1. Se entenderá por indicación adicional aquella, distinta de las menciones obligatorias previstas en la legislación vigente, que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables.

La inclusión en el etiquetado de la categoría del animal de que procede la carne distinta de la denominación de venta establecida en el artículo 3 del R.D. 1698/2003 será considerada indicación adicional. A este respecto, se entiende por categoría del animal aquella denominación dada al animal en función de su sexo y edad. Siempre que se indique la categoría del animal, se indicará su sexo y edad.

2. Los agentes económicos u organizaciones que deseen incluir en las etiquetas de la carne de vacuno que comercialicen, con su nombre o logotipo, indicaciones adicionales deberán presentar un pliego de condiciones que incluya todos los requisitos previstos en el artículo 16 del Reglamento (CE) nº 1760/2000. La solicitud de aprobación y registro del pliego de condiciones será dirigida a la autoridad que resulte competente según el domicilio social del agente económico u organización, excepto si alguna de las menciones que se deseen incluir en el etiquetado hace referencia a un nombre geográfico, en cuyo caso será presentada ante la autoridad que resulte competente según la ubicación del lugar geográfico mencionado. La autorización del pliego de condiciones será válida en todo el Estado.
3. Una vez autorizado el pliego de condiciones por la autoridad competente, los agentes económicos u organizaciones podrán utilizar las menciones facultativas en el etiquetado cuando hayan obtenido el oportuno certificado de conformidad emitido por el organismo de control designado, al que hace referencia el artículo 7.1. del R.D. 1698/2003.
4. En ningún caso se podrá hacer referencia, en el etiquetado facultativo, a características que toda carne posea intrínsecamente, destacándolas como si fuesen particulares de esa carne concreta, así como tampoco se podrá hacer referencia a condiciones de sanidad animal o salubridad del producto, ni a cualidades o características que se atribuyan a los animales de que procede debidas al cumplimiento de la legislación vigente.
5. La marca comercial o la razón social no contendrán indicaciones gráficas o escritas incompatibles con lo establecido en el R.D. 1698/2003.
6. Sólo se podrá incluir la indicación "Certificado por", seguida del nombre o acrónimo del organismo independiente de control y, en su caso, de su logotipo, cuando en la etiqueta se incluyan adicionales y se haya obtenido el correspondiente certificado de conformidad.
7. De acuerdo con lo establecido en el artículo 16.6 del Reglamento (CE) nº 1760/2000, no podrán ser utilizados en el etiquetado facultativo de carne de vacuno los nombres geográficos, salvo que se den simultáneamente las siguientes condiciones:
 - Que el nombre geográfico no esté reservado para carnes de vacuno en el marco del Reglamento (CEE) nº 2081/1992 del consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
 - Que el lugar geográfico mencionado se determine con suficiente exactitud en el pliego de condiciones de manera que no dé lugar a confusión o a dificultades en el control.
 - Que el nacimiento y engorde de los animales de que proceda la carne hayan ocurrido en el lugar geográfico indicado, o que, no habiendo nacido en dicho lugar, se hayan engordado en éste al menos cuatro meses, si los animales se sacrifican con menos de doce meses, o seis meses en los demás casos. En este segundo caso en que el animal no ha nacido en el lugar de engorde, el lugar geográfico sólo podrá ir precedido de la mención "Engordado en" o "Cebado en", seguida del número de meses de engorde.
8. Antes del 31 de enero de cada año, el agente económico u organización comunicará a la autoridad competente, a efectos meramente estadísticos, la información sobre el volumen de carne comercializada al amparo de un pliego de condiciones de etiquetado facultativo durante el año anterior.

PARTICULARIDADES DE LA CARNE PICADA

- Reglamento 1162/2009 (que deroga el 2076/2005, D.O.U.E. 22/12/2005) por el que se establecen disposiciones transitorias y modifican los Reglamentos 853/2004 y 854/2004:

Nombre del producto (el operador de empresa alimentaria deberá controlar las materias primas que entren en el establecimiento para garantizar la conformidad con el nombre del producto incluido en el cuadro que figura a continuación en lo que respecta al producto final).

Criterios de composición controlados basándose en una media diaria.

	% materia grasa	Relación tejido conjuntivo proteínas de carne
Carne picada magra	≤ 7%	≤ 12%
Carne picada pura de bovino	≤ 20%	≤ 15%
Carne picada que contiene carne de porcino	≤ 30%	≤ 18%
Carne picada de otras especies	≤ 25%	≤ 15%

En el etiquetado de la carne picada deberá figurar también:
"porcentaje de grasa inferior a..."
"relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a..."

Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de la carne picada que no cumpla dichos criterios con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) n o 853/2004.

- Reglamento 853/2004, D.O.U.E. 25/06/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal:

El etiquetado deberá garantizar el cumplimiento del requisito establecido sobre temperaturas de almacenamiento y transporte de las carnes picadas y preparados de carne, es decir, una temperatura de 2º C en carne picada y de 4º C en preparados de carne.

Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo. (Reglamento 853/2004 Sección V Capítulo IV)

PARTICULARIDADES DE LA CARNE PICADA DE VACUNO

- Real Decreto 1698/2003 B.O.E. 20/12/2003 Real Decreto 1698/2003 B.O.E. 20/12/2003 por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa vigente y en la Norma General de Etiquetado (R.D.1334/1999), para la carne de vacuno picada se indicará, al menos, las siguientes menciones Real Decreto 1698/2003 B.O.E. 20/12/2003.

1. Denominación de venta en el caso de la carne picada y de los recortes de carne se añadirá a las menciones "Carne picada de" o en su caso "Recortes de carne de" aquellas que sean de aplicación (las mismas que las de la carne de vacuno). No obstante, para la carne picada se podrá usar el término general de "Carne picada de vacuno".
2. El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede:

Para carnes picadas y recortes de carne para la formación del lote solo será necesario respetar que la carne proceda de animales sacrificados en un mismo país.
3. En el caso de carnes picadas y recortes de carne las menciones citadas en el apartado 3 de las carnes podrán ser sustituidas por las siguientes:
 - a) La mención "Producido en", seguida del nombre del estado miembro o del tercer país de elaboración. En el caso de los recortes de carne se indicarán además el nº de autorización sanitaria del establecimiento de elaboración.
 - b) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "Sacrificado en" o "País de sacrificio".
 - c) Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.

Se aplicarán, asimismo, las indicaciones anteriores, al etiquetado de la carne picada que contenga mezcla de carne de vacuno con otras especies animales, cuando el contenido de carne de vacuno sea superior al 50%.

Véase también apartado sobre "PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS QUE DEBERIAN COCINARSE ANTES DE SU CONSUMO" particularidades.

PARTICULARIDADES DE LOS DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS EN CARNICERIAS CON OBRADOR

- Real Decreto 1376/2003, B.O.E. 14/11/2003 por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2003/11/07/1376/con>

Condiciones relativas al mercado sanitario:

1. Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos contemplados en este real decreto, irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable.
2. La marca sanitaria deberá incluir, dentro de un rectángulo, las indicaciones siguientes:
 - a) En la parte superior, la expresión "ELABORACIÓN PROPIA", en mayúsculas.
 - b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.

- c) En la parte inferior, la expresión “VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”, en mayúsculas.
3. La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.

Relativo al etiquetado: Si bien el R.D. 1376/2003 establecía ciertas condiciones, éstas se han visto modificadas tras la publicación del Real Decreto sobre Información Alimentaria de alimentos sin envasar R.D.126/2015, quedando tenerse en cuenta y que resumimos:

QUE NO SE PRESENTEN ENVASADOS: Derivados cárnicos, producidos por los establecimientos de venta al por menor de las carnes y derivados cárnicos **que no se presenten envasados para la venta al consumidor**, deberán tener un **cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:**

1. Denominación del producto. En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne.
2. La indicación “Elaboración propia”.
3. Lista de ingredientes. (atención en indicar de forma destacada los alérgenos)
4. En el mismo cartel o junto al cartel y en el mismo producto o en etiqueta o recipiente que los contenga la marca sanitaria consistente en un rectángulo con el texto siguiente:
 - En la parte superior, la expresión “ELABORACIÓN PROPIA”, en mayúsculas.
 - En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
 - En la parte inferior, la expresión “VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”, en mayúsculas.
5. Modo de empleo. Cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado, en particular el texto “Cocinar completamente antes de su consumo”.

PREENVASADOS POR EL COMERCIO MINORISTA PARA SU VENTA INMEDIATA

A. Venta con vendedor en total 8 datos:

En cartel anexo o en etiqueta:

1. Denominación (origen y otros... si es obligado por su norma específica). Denominación del producto. En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne.
2. La marca sanitaria. En el mismo cartel o junto al cartel y en el mismo producto o en etiqueta o recipiente que los contenga la marca sanitaria consistente en un rectángulo con el texto siguiente:

En la parte superior, la expresión “ELABORACIÓN PROPIA”, en mayúsculas.

En la parte central, el número de autorización del establecimiento.

En la parte inferior, la expresión “VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”, en mayúsculas.
3. Lista ingredientes (los alérgenos con letra destacada negrilla mayúsculas o similar).
4. Cantidad neta
5. Condiciones de conservación
6. Modo de empleo (solo si procede. Ejemplo cocinar completamente antes de su consumo)
7. Nombre y dirección del envasador.

En etiqueta:

8. Fecha caducidad o duración mínima.

B. Venta por autoservicio en total 8 datos:

En etiqueta:

1. Denominación (origen y otros... si es obligado por su norma específica).
2. La marca sanitaria. En el mismo cartel o junto al cartel y en el mismo producto o en etiqueta o recipiente que los contenga la marca sanitaria consistente en un rectángulo con el texto siguiente:

En la parte superior, la expresión “ELABORACIÓN PROPIA”, en mayúsculas.

En la parte central, el número de autorización del establecimiento.

En la parte inferior, la expresión "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR", en mayúsculas.

3. Lista ingredientes (los alérgenos con letra destacada negrilla mayúsculas o similar).
4. Cantidad neta.
5. Fecha caducidad o consumo preferente.
6. Condiciones de conservación
7. Modo de empleo (sólo si procede. Ejemplo: cocinar completamente antes de su consumo)
8. Nombre del envasador y dirección.

Ver en el anexo **Modelo de información alimentaria en el comercio minorista.**

PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS QUE DEBEN COCINARSE ANTES DE SU CONSUMO

- Reglamento (CE) 853/2004, D.O.U.E. 25/06/2004:
 - Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM (carne separada mecánicamente) deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
- Reglamento (CE) 2073/2005, D.O.U.E. 22/12/2005:
 - Cuando se cumplan los requisitos establecidos para salmonella en la carne picada, los preparados de carne y los productos cárnicos de todas las especies, destinados a ser consumidos cocinados, el fabricante deberá etiquetar claramente los lotes de dichos productos comercializados para informar al consumidor sobre la necesidad de un cocinado completo antes de su consumo.

A partir del 1 de enero de 2010 no será necesario dicho etiquetado en lo que respecta a la carne picada, los preparados de carne y los productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral.

CARNE, JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS

Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, BOE 11 de enero de 2014 por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, dando lugar a la derogación del Real Decreto 1469/2007 de 2/11/2007.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2014-318>

Nota; El Real Decreto 255/2016 que modifica el 4/2014 no modifica el etiquetado solo modifica respecto raza Alentejana,
<https://www.boe.es/boe/dias/2016/06/11/pdfs/BOE-A-2016-5721.pdf>

El artículo 4 del citado Real Decreto indica los siguientes apartados:

1. El etiquetado de los productos recogidos en esta norma deberá cumplir lo dispuesto en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación. Sin perjuicio de lo establecido en la legislación sobre información alimentaria al consumidor, en el etiquetado, facturas, albaranes, publicidad, folletos y cartelería en el punto de venta, así como en las acciones promocionales o publicitarias, deberá figurar completa la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma, además de en las piezas completas, con o sin hueso, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones en los productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en fresco, de acuerdo con las denominaciones establecidas en el artículo 3 del presente real decreto.
2. Queda prohibida la utilización incompleta de la denominación de venta, la adición a la misma de términos diferentes a los designados en el Artículo 3 o el uso aislado de alguno de los términos que la componen, excepto el tipo de producto, tanto para los productos de esta norma como los que se encuentren fuera de ella. Se excluyen de esta prohibición los productos de ibérico regulados en la norma de calidad de productos cárnicos.
3. Las designaciones que componen la denominación de venta, según se define en el artículo 3 del presente real decreto, deberán figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial, del etiquetado con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color, en todos sus términos.
4. Además de la denominación de venta, los productos regulados por esta norma, salvo la carne fresca, deberán indicar en el etiquetado las siguientes menciones obligatorias:
 - a) Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea "100% ibérico", el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto, se indicará con la expresión "% raza ibérica". Esta indicación deberá aparecer muy próxima a la denominación del producto, utilizando un tamaño de fuente con una altura de la x correspondiente al menos al 75% de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (EU) N° 1169/11.
 - b) La expresión "certificado por" seguida del nombre del organismo independiente de control o su anónimo.
Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta y de forma visible.
5. Podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:

- “Pata negra”, que queda reservada exclusivamente a la designación de “bellota 100% ibérico”, que cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 3.
 - “Dehesa” o “montanera”, que quedan reservadas exclusivamente a la designación “de bellota”, en las condiciones establecidas en el artículo 3.
6. En el etiquetado y publicidad de los productos, quedan reservados exclusivamente a la designación “de bellota” los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota de la dehesa. Se prohíbe así mismo el empleo de los términos “recebo” e “ibérico puro”.

La marca comercial que se asigne al producto final no podrá inducir a confusión al consumidor, sobre sus características raciales y las condiciones de alimentación o manejo, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.

Cuadro resumen de las denominaciones:

Denominaciones admitidas para bellota 100% Ibérico.

Jamón de Bellota 100%/75%/50% Ibérico

Paleta de Bellota 100%/75%/50% Ibérico

Lomo de Bellota 100%/75%/50% Ibérico

Despiece de Bellota* 100%/75%/50% Ibérico

*No precisa indicar el manejo o el tipo de alimentación

Denominaciones admitidas para cebo de campo:

Jamón de cebo de campo 100%/75%/50% Ibérico

Paleta de cebo de campo 100%/75%/50% Ibérico

Lomo de cebo de campo 100%/75%/50% Ibérico

Despiece de cebo de campo* 100%/75%/50% Ibérico

*No precisa indicar el manejo o el tipo de alimentación

Denominaciones admitidas para cebo:

Jamón de cebo 100%/75%/50% Ibérico

Paleta de cebo 100%/75%/50% Ibérico

Lomo de cebo 100%/75%/50% Ibérico

Despiece de cebo * 100%/75%/50% Ibérico

*No precisa indicar el manejo o el tipo de alimentación

Menciones facultativas admitidas:

“Pata Negra”: Sólo para la denominación Bellota 100% Ibérico

“Dehesa o Montanera”: Sólo para la denominación Bellota

Logotipos imágenes o símbolos relacionados con bellota o dehesa:

Admitidos sólo en la denominación “de bellota”

Menciones prohibidas:

“Ibérico puro”

“Recebo”

Precintos y colores en jamones y paletas hasta su entrega al consumidor:

Precinto Negro: De Bellota 100% Ibérico

Precinto Rojo: De Bellota Ibérico (75% o 50%)

Precinto Verde: De Cebo de Campo Ibérico (75% o 50%)

Precinto Blanco: De Cebo Ibérico (75% o 50%)

** La caña de lomo no precisa precinto pero será marcadas o identificadas con los mismos colores mediante el uso de sellos u etiquetas inviolables indelebles y legibles.

***Los productos loncheados y envasados incorporarán una etiqueta respetando los colores de los precintos de origen.

Pesos mínimos admitidos:

Denominación Pesos mínimos admitidos

Jamón 100% Ibérico $\geq 5,75$ kg

Jamón Ibérico (75% o 50%) ≥ 7 kg

Paleta 100% Ibérico $\geq 3,7$ kg

Paleta Ibérico (75% o 50%) ≥ 4 kg

Nota; Ver en apartados siguientes sobre productos cárnicos y JAMONES Y PALETAS Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos

OTROS PRODUCTOS CARNICOS:

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos

Art. 1 Objeto: La presente norma de calidad establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos, los factores de composición y calidad, el etiquetado y, en particular, el marcado e identificación de jamones y paletas para el control del período de elaboración, el autocontrol y la trazabilidad, así como un anejo I con las características físico-químicas que deben cumplir, excluyendo cualquier aspecto higiénico-sanitario. Incluye, así mismo, un anejo II con derivados cárnicos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso, sin carácter limitativo, que se podrá ir ampliando a petición de los sectores interesados.

Art.2 Ámbito de aplicación: La norma de calidad es de aplicación a todos los derivados cárnicos elaborados y comercializados en España, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula de reconocimiento mutuo.

No será de aplicación a aquellos derivados cárnicos que, estando dedicados a la exportación y no cumpliendo la norma de calidad, lleven en caracteres bien visibles la palabra «Export». Estos productos no podrán comercializarse ni consumirse en España.

Art. 19 Etiquetado: El etiquetado de los productos objeto de la presente reglamentación se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

Los requisitos del etiquetado a los que hace referencia el párrafo anterior, que se exijan a los productos envasados, se aplicarán asimismo a los derivados cárnicos curado-madurados que se comercialicen en piezas enteras sin envasar etiquetadas individualmente.

Además, se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

1. La denominación de venta es el nombre del producto para los incluidos en el presente real decreto o, en su caso, las denominaciones consagradas por el uso, o denominaciones habituales, incluidas en el anexo II, teniendo en cuenta que dicho anexo no es exhaustivo.

2. Para el resto de los productos, la denominación será una descripción del producto de que se trate y de la especie o especies de animales de las que proceda la carne. Igualmente, cuando la omisión de esta información pueda inducir a error al consumidor, la denominación irá acompañada del tratamiento al que se ha sometido la materia prima utilizada.

La denominación de venta, en su caso, irá seguida de la categoría comercial del producto, según se indica en el anexo I de ese R.D.

Consultar resto condiciones en; https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-6435

JAMONES Y PALETAS:

Por su particularidad recogemos algunos aspectos concretos sobre etiquetados de jamones y paletas que se estipulan en el Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos <https://www.boe.es/boe/dias/2014/06/18/pdfs/BOE-A-2014-6435.pdf>

Etiquetado. Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y lo establecido en otras disposiciones de la Unión Europea aplicables en la materia, el etiquetado de jamones y paletas curados deberá tener en cuenta las siguientes particularidades:

i. Menciones facultativas. Atendiendo al periodo mínimo de elaboración –definido como el tiempo transcurrido entre la entrada del producto en salazón y su comercialización por la industria elaboradora, descontando aquellos periodos en los que el producto haya estado sometido a condiciones que interrumpan las reacciones bioquímicas que tienen lugar durante su elaboración– en el etiquetado de los jamones y paletas elaborados, independientemente de la forma de presentación del producto y una vez concluida la elaboración del mismo, se podrán incluir las siguientes menciones, siempre que cumplan con el periodo mínimo de elaboración establecido para cada mención:

Periodos mínimos de maduración Menciones facultativas

Jamones Bodega o cava 9 meses
Jamón Reserva o añejo 12 meses
Jamón Gran reserva 15 meses
Paleta Bodega o cava 5 meses
Paleta Reserva añeja 7 meses
Paleta Gran reserva 9 meses

Los jamones y paletas podrán emplear otras menciones facultativas distintas a las reguladas en este apartado, siempre que cumplan lo establecido en la norma general de etiquetado.

ii. Información adicional en el etiquetado. Los jamones y paletas curados podrán incluir opcionalmente en el etiquetado el periodo mínimo de elaboración. No obstante, esta información será obligatoria cuando se emplee alguna de las menciones facultativas no reguladas en este real decreto.

c) Excepción sobre el uso de las menciones facultativas. Debido a las especiales características de elaboración, en particular, respecto a los tiempos de curado-madurado, de los jamones y paletas que son regulados por la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, las menciones reguladas en el apartado b del presente artículo 21, no se utilizarán en dichos productos ibéricos.

d) Cualquier sistema de marcado o identificación, para los jamones y paletas regulados en la presente norma de calidad, no inducirá a error o confusión con respecto a los precintos regulados en la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.

ETIQUETADO CHAMPIÑONES tratados con radiación ultravioleta,

Reglamento UE 2018/1011 D.O.U.E. 18/07/2018 por el que se autoriza la ampliación de los niveles de utilización de los champiñones tratados con radiación ultravioleta como nuevo alimento <https://www.boe.es/doue/2018/181/L00004-00006.pdf>

Requisitos específicos de etiquetado;

La denominación en la etiqueta del nuevo alimento como tal o de los productos alimenticios que lo contengan será "champiñones Agaricus bisporus) tratados con radiación ultravioleta"

La denominación en la etiqueta del nuevo alimento como tal o de los productos alimenticios que lo contengan deberá ir acompañada de una de las indicaciones siguientes: "se ha utilizado un tratamiento de luz controlada para aumentar los niveles de vitamina D" o "se ha utilizado un tratamiento de radiación ultravioleta para aumentar los niveles de vitamina D2".».

ETIQUETADO CHOCOLATE

Real Decreto 823/1990, de 22 de junio BOE 28 junio 1990, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneo de chocolate y corrección de errores 18 septiembre 1990

Art. 10.º Etiquetado y rotulación.

El etiquetado y la rotulación de los envases deberán cumplir lo dispuesto en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre («Boletín Oficial del Estado», de 4 de octubre), con las siguientes particularidades:

10.1 Denominación del producto:

10.1.1 Para los productos sucedáneos del chocolate y confitería de sucedáneos de chocolate, sus etiquetas podrán llevar en la cara principal el nombre comercial o de fantasía que elija el fabricante e, inmediatamente debajo, la mención «sucedáneo de chocolate».

En los casos en que se haga uso de un nombre comercial o de fantasía, éste ira en la cara principal o anverso de la envoltura, quedando terminantemente prohibida la utilización de las palabras «cacao» o «chocolate», así como también los grupos de sílabas o letras que puedan recordar aquellas palabras («choco», «choc», «late», «cao», etc.). No obstante, la palabra «cacao» podrá figurar en la lista de ingredientes.

10.1.2 **Se permite** el uso de la denominación «al chocolate», «de chocolate» o «con chocolate», en los productos alimenticios que, no dando lugar a confusión con el chocolate definido en la reglamentación de cacao y chocolate, contengan un mínimo del 8 por 100 de componentes de cacao en los productos sólidos y del 5 por 100 en los demás, calculado sobre materia seca. En caso de no alcanzarse estos límites, podrá emplearse la denominación «al cacao».

10.1.3 **Se prohíbe acompañar** a la denominación de los productos contemplados en la presente Reglamentación una mención relativa a materias comestibles añadidas siguientes:

- La leche y los productos lácteos cuando el producto final contenga menos de los fijados por esta Reglamentación para ambos ingredientes.
- El café y los licores, cuando la cantidad de cada uno de ellos es inferior al 1 por 100 de la masa total del producto final.
- Los demás productos alimenticios añadidos en forma tal que prácticamente no se puedan discernir, cuando la cantidad de cada uno de ellos es inferior al 5 por 100 de la masa total del producto final.

ETIQUETADO COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios. BOE 9/10/2009

- El etiquetado, la presentación y publicidad de los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- La denominación con que se comercialicen los productos incluidos en el ámbito de aplicación de este Real Decreto deberá ser «*complemento alimenticio*».
- El etiquetado, la presentación y la publicidad de los complementos alimenticios no incluirán ninguna afirmación que declare o sugiera que una dieta equilibrada y variada no aporta las cantidades adecuadas de nutrientes en general.
- El etiquetado, la presentación y publicidad no atribuirá a los complementos alimenticios la propiedad de prevenir, tratar o curar una enfermedad humana, ni se referirá en absoluto a dichas propiedades.
- Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, en el etiquetado figurarán obligatoriamente los siguientes datos:
 - la denominación de las categorías de nutrientes o sustancias que caractericen el producto, o una indicación relativa a la naturaleza de dichos nutrientes o sustancias;
 - la dosis del producto recomendada para consumo diario;
 - la advertencia de no superar la dosis diaria expresamente recomendada;
 - la afirmación expresa de que los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada;
 - la indicación de que el producto se debe mantener fuera del alcance de los niños más pequeños.
- Etiquetado específico. La cantidad de nutrientes o de sustancias con un efecto nutricional o fisiológico contenida en el producto se declarará en la etiqueta de forma numérica. Para las vitaminas y minerales se utilizarán las unidades indicadas en el anexo I.
- Las cantidades declaradas de nutrientes o de otras sustancias serán por dosis del producto, las recomendadas por el fabricante en la etiqueta para el consumo diario.
- La información sobre vitaminas y minerales se expresará asimismo en porcentaje de los valores de referencia mencionados, en su caso, en el anexo del Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. El porcentaje de los valores de referencia para vitaminas y minerales podrá asimismo figurar en forma gráfica.

ETIQUETADO CONSERVAS VEGETALES. Denominación “*al natural*”.

Apartado 2 del Art. 18 (Etiquetado y Rotulación) del R.D. 2420/1978 de Conservas Vegetales:

Denominación del producto y, en su caso, forma de presentación y/o de preparación.

La denominación «*al natural*» no podrá aplicarse más que a las semiconservas y conservas vegetales elaboradas con los alimentos que las caracterizan, con la adición opcional de agua y/o con pequeñas cantidades de sal común, azúcar y los aditivos específicamente autorizados para estos casos.

Se prohíbe la rotulación con calificativos o expresiones que puedan inducir a error, confusión o engaño del consumidor.

El Real Decreto 176/2013 derogó entre otros el artículo 18, a excepción del apartado 2 citado.

ETIQUETADO PARA EL ESPÁRRAGO BLANCO EN CONSERVA

- R.D. 946/2003, de 18/7/03, por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva (B.O.E. de 30/7/03).

El etiquetado del espárrago blanco envasado para su comercialización en España se ajustará, además de lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado (R.D. 1334/1999), a lo siguiente:

- En el caso de productos originarios de España, la expresión “*producto cultivado en (provincia, comunidad autónoma)*”.
- En el caso de producto originario de la Unión Europea, una indicación con la expresión “*producto originario de (Estado miembro en el que se ha cultivado el producto)*”.
- En el caso de productos originarios de países terceros, la expresión “*producto originario de (país tercero en el que se ha cultivado el producto)*”.

Dichas leyendas deben ser con los mismos caracteres tipográficos que los del nombre, la razón social y en el mismo campo y ángulo visual.

Además, cuando el producto se haya envasado en España, en el envase deberá figurar el número de registro sanitario correspondiente a la fábrica en la que se haya elaborado el producto. Dicha indicación aparecerá troquelada si el envase es metálico, e impreso con tinta indeleble, antes de la esterilización, si es de vidrio.

PARTICULARIDADES DE LAS HARINAS:

Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molinera de los cereales.

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2016-11951> y corrección erratas B.O.E. 26/01/2017

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2017-814>

Definen los términos y denominaciones(Art. 2).Destacamos:

- Harina: La denominación estará formada por el genérico «*harina*» seguido por el nombre del cereal de procedencia.
- Harina de trigo: Se clasifica según el contenido en cenizas en harina flor (o de baja extracción), harina normal (o de extracción media) y harina morena (o de alta extracción).
- La denominación «*harina de trigo*» corresponderá a la harina normal; la harina flor y la harina morena se denominarán respectivamente «*harina de trigo flor*» y «*harina de trigo morena*».
- Harina integral: La denominación estará constituida por el genérico «*harina integral*» o «*harina de grano entero*» y por el nombre del cereal de procedencia.
- Harina con salvado: La denominación será descriptiva, constituida por el genérico «*harina*», el nombre del cereal de procedencia, el genérico «*con salvado*» y el porcentaje total de salvado adicionado; si el salvado procede de un cereal diferente al de la harina, en la denominación se indicará también el nombre del cereal o cereales de procedencia, en orden decreciente según el porcentaje de salvado aportado.
- Harina semolosa: La denominación estará constituida por los términos «*harina semolosa*» seguida por el nombre del cereal o cereales de procedencia en orden decreciente de peso.
- Mezcla de harinas: La «*harina de trigo*» y la «*harina semolosa*», definidas anteriormente, no se considerarán «*mezcla de harinas*».
- La denominación será «*mezcla de harinas*» pudiendo ir seguida por el nombre de los cereales de procedencia. La mezcla de harina de tres o más cereales podrá denominarse «*harina multicereales*».
- Harinas procesadas. a) Harina acondicionada. La denominación estará constituida por los términos genéricos «*harina*», «*acondicionada*» y el nombre del cereal de procedencia. b) Harina tratada: Son harinas tratadas, sin ser limitativa la relación: Harina de cereales malteados; Harina dextrinada; Harina micronizada; Harina tratada térmicamente.
- La denominación de las harinas tratadas estará constituida por el término «*harina*», el nombre del cereal y una indicación referente al proceso especial seguido para su elaboración o a alguna característica distintiva.
- Harina preparada: La denominación será descriptiva, incluirá los términos «*harina*» y «*preparada*», completada con la elaboración o el proceso al que va destinada, como puede ser la fritura.
- Sémola: La denominación se forma con los genéricos «*sémola gruesa*» o «*sémola de boca*» o «*sémola fina*», según proceda, y con el nombre del cereal de procedencia, excepto la sémola fina de trigo duro que puede denominarse «*sémola de trigo duro*».
- Sémola integral: La denominación será «*sémola integral*» completada con el nombre del cereal de procedencia.
- Sémola con salvado: La denominación será descriptiva, constituida por los genéricos «*sémola*», seguido por el nombre del cereal de procedencia, y «*con salvado*», indicando el porcentaje total de salvado adicionado; si el salvado procede de un cereal diferente al de la sémola, se indicará también el nombre del cereal o cereales de procedencia, en orden decreciente de peso.
- Se definen los Grañones, el Germen y Salvado; La denominación de los «*grañones*», el «*germen*» y el «*salvado*» estará formada por esos términos seguidos por el nombre del cereal o cereales de procedencia

Información alimentaria obligatoria (Art.5)(además dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacionales)

- La denominación legal se corresponderá con las señaladas y, cuando corresponda, con una combinación de ellas. Podrá completarse con una indicación sobre su uso recomendado o indicado.
- La leyenda «*Consérvese en sitio fresco, seco y aislado del suelo*» aparecerá en el etiquetado.
- La indicación de la fecha de duración mínima o consumo preferente se completará, cuando sea preciso, con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

Información alimentaria voluntaria. El etiquetado podrá incluir información sobre:

- La calidad panadera de la harina de trigo, debiendo utilizar las designaciones para los diferentes tipos (gran fuerza, fuerza, media fuerza y panificable) (ver anexo del R.D.). Esta información deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación del producto.
- La calidad de las sémolas finas de trigo duro, indicando «*sémola de calidad superior para la elaboración de pastas alimenticias*» o «*sémola para otros usos industriales*», conforme a lo establecido en el art.4.2 c..
- Aquellas otras características técnicas específicas o de calidad del producto, conforme a la normativa sobre el etiquetado de los productos alimenticios y que puedan ser comprobadas por métodos analíticos reconocidos internacionalmente, con objeto de orientar a los usuarios.

Los productos destinados a uso industrial: las menciones obligatorias contempladas en esta norma y en las disposiciones de etiquetado de los productos alimenticios que le sean de aplicación, podrán figurar únicamente en los documentos comerciales que acompañen al producto en el momento de su entrega o con anterioridad a ésta, con la condición de que en el envase o recipiente aparezca la mención: «*no destinado a la venta al por menor*» o «*producto destinado a uso industrial*». En el caso de venta a granel con destino al consumo industrial, la información exigida en este artículo deberá constar en la documentación de acompañamiento del envío.

PARTICULARIDADES EN HELADOS

- Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004 ver apartado anterior correspondiente al marcado de alimentos. Véase ANEXO.
- Real Decreto 618/1998 por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar (B.O.E. nº 101 28/04/98).

El etiquetado se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y modificaciones posteriores, con las siguientes particularidades:

1. Las denominaciones del producto serán las establecidas en el artículo 3 del R.D 618/1998, que se completará con la mención del ingrediente característico, o en el caso de que dicho ingrediente sea un aroma, con la mención "sabor a".

Los postres de helado se denominarán con el nombre consagrado por el uso en España, o una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

2. Los establecimientos que vendan helados a granel, así como las máquinas elaboradoras-expendedoras de helados, deberán indicar las denominaciones de venta de los diferentes helados que comercializan, según la clasificación del artículo 3, o bien exponer dicha información en un cartel, en un lugar bien visible, próximo al producto. Así mismo, deberán tener a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismos.

HELADOS productos lácteos y helados productores de carácter no industrial. País Vasco

Ver en Leche Lácteos

Norma Técnica se aplicará a los establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos lácteos

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS

Reglamento (CE) nº 853/2004; Real Decreto 102/2004; Reglamento (CE) nº 1028/2006; Reglamento (CE) nº 1234/2007, Reglamento (CE) nº 589/2008, Reglamento (CE) 1028/2006, Reglamento (CE) nº 598/2008 y Real Decreto 226/2008.

MARCADO DE HUEVOS

A) Mercado de los huevos (Reglamento (CE) 1028/2006 y condiciones de aplicación según el Reglamento nº 589/2008):

1. Los huevos de clase A irán marcados con el código del productor.

En los huevos de clase B se indicará un círculo de al menos 12 milímetros de diámetro dentro del cual figurará una letra "B" de una altura mínima de 5 milímetros, o un punto de color fácilmente visible de al menos 5 milímetros de diámetro

2. El marcado de los huevos se realizará en la explotación o en el primer centro de empaquetado al que lleguen los huevos.
3. Los huevos vendidos por el productor al consumidor final en un mercado público local de la región de producción del Estado miembro irán marcados de conformidad con el apartado 1, artículo 4 del Reglamento (CE) 1028/2006. No obstante, los Estados miembros podrán eximir de este requisito a los productores que tengan un máximo de 50 gallinas ponedoras, siempre y cuando en el punto de venta estén indicados el nombre y dirección del productor.

B) Mercado de los huevos directamente entregados a la industria alimentaria (modificado y sustituido por el Reglamento (CE) 598/2008)

Salvo disposición en contrario prevista en la normativa sanitaria, los Estados miembros podrán eximir a los operadores que así lo soliciten de las obligaciones de marcado fijadas en el anexo XIV, parte A, apartado III, punto 1, y en el anexo XIV, parte A, apartado IV, punto 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 cuando los establecimientos de producción entreguen directamente los huevos a la industria alimentaria.

El R.D. 372/2003 otorga a las CC.AA. un número distintivo integrado por el código de forma de cría, el código del establecimiento y el número de identificación del establecimiento. En el caso de la C.A.P.V. el citado número está regulado por el Decreto 102/2004.

El R.D. 226/2008 establece, a nivel nacional, disposiciones específicas para la aplicación de la normativa comunitaria.



MARCADO DE ESTUCHES

Artículo 12.- Marcado de los estuches (Reglamento (CE) nº 589/2008)

Los estuches que contengan huevos de la categoría A deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles, las indicaciones siguientes:

- el código del centro de embalaje;
- la categoría de calidad; los estuches podrán marcarse con las palabras “Categoría A” o con la letra “A”, combinadas o no con la palabra “frescos”;
- la categoría de peso conforme al artículo 4, apartado 2, del presente Reglamento;
- la fecha de duración mínima conforme al artículo 13 del presente Reglamento;
- las palabras “*huevos lavados*”, para los huevos lavados conforme al artículo 3 del presente Reglamento;
- como condición especial de almacenamiento conforme al artículo 3, apartado 1, punto 6, de la Directiva 2000/13/CE, una indicación que recomiende a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico.

Además de cumplir los requisitos establecidos en el apartado 1, los estuches que contengan huevos de la categoría A deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles, el sistema de cría de las gallinas ponedoras.

Para la identificación del sistema de cría se emplearán únicamente los términos siguientes:

- Para la cría convencional, los términos indicados en el anexo I, parte A, pero solo si se cumplen las condiciones pertinentes establecidas en el anexo II;
- Para la producción ecológica, los términos fijados en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2092/1991 del Consejo (DO L 198 de 22/7/1991, p. 1).

El significado del código del productor se explicará en el exterior o en el interior del estuche.

Cuando las gallinas ponedoras se críen en sistemas de producción conformes a los requisitos del capítulo III de la Directiva 1999/74/CE, la indicación del método de cría podrá completarse con alguna de las indicaciones recogidas en el anexo I, parte B, del presente Reglamento.

El apartado 2 se aplicará sin perjuicio de posibles medidas técnicas nacionales que impongan mayores exigencias que los requisitos mínimos establecidos en el anexo II y se apliquen únicamente a los productores del Estado miembro interesado, siempre y cuando sean compatibles con la legislación comunitaria.

Los estuches que contengan huevos de la categoría B deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles:

- el código del centro de embalaje;
- la categoría de calidad; los estuches se marcarán con las palabras “Categoría B” o con la letra “B”;
- la fecha de embalaje.

Los Estados miembros podrán exigir que las etiquetas de los estuches de huevos producidas en su territorio se coloquen de tal forma que se desgarran al abrir los estuches.

Artículo 13.- Indicación de la fecha de duración mínima

La fecha de duración mínima contemplada en el artículo 3, apartado 1, punto 5, de la Directiva 2000/13/CE no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta. Cuando se indique el período de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir del primer día de ese período.

Artículo 14.- Estuches marcados con la indicación "Extra"

Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad "extra" o "extra frescos" hasta el noveno día después de la puesta.

Cuando se utilicen las indicaciones mencionadas en el apartado 1, la fecha de puesta y el plazo límite de nueve días figurarán de forma claramente visible y perfectamente legible en el estuche.

Respecto el marcado sanitario ver página 24 que recoge lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 (anexo XIV) .

El REGLAMENTO (CE) 589/2008 se ha visto modificado por:

A.- Reglamento de ejecución (UE) nº 342/2013 (D.O.U.E L107/4, de 17/04/2013), que modifica el artículo 24, apartado 2.

B.- Reglamento de ejecución (UE) nº 458/2013 (D.O.U.E L133/17, de 17/05/2013), en el que el artículo 1, párrafo segundo, la letra i) da una nueva definición de LOTE

PARTICULARIDADES HUEVOS PAIS VASCO PRODUCTORES NO INDUSTRIALES

ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial.

Etiquetado y Trazabilidad. (Apartado 18)

- Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor.
- Todos los estuches deberán incluir en su etiqueta de manera visible y fácilmente legible la siguiente información:
 - 1) Nombre o razón social y el domicilio del responsable que envase o comercialice los huevos.
 - 2) La indicación de la Categoría «A».
 - 3) La fecha de duración mínima.
 - 4) Modo de conservación: p.e. «mantener en refrigeración una vez después de la compra».
 - 5) N.º de huevos.
 - 6) Clasificación según su peso: «XL» o «L» o «M» o «S». Cuando en un mismo estuche se envasen huevos de diferente tamaño, se indicará el peso neto mínimo de los huevos en gramos, y se hará figurar en el estuche la mención «huevos de diferente tamaño» u otro término equivalente.
 - 7) Sistema de cría de las gallinas: «Huevos de gallina criadas en jaula» o «Huevos de gallina criadas en suelo» o «Huevos de gallina camperas» o «Huevos de gallina criadas de forma ecológica».
 - 8) Significado del código del huevo dentro o fuera del envase.

La etiqueta deberá llevar **además una marca de identificación**. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» o «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

En la cáscara del huevo, impreso con tinta autorizada para uso alimentario, debe indicarse un código que identifique la forma de cría, el dígito de la provincia, del municipio y de la granja de producción. En caso de identificar cada manada en la misma granja se debe añadir una letra al final.

Quedan exceptuados de la impresión del código los huevos vendidos directamente por el productor al consumidor final en el propio lugar de producción o a domicilio.

Cuando los huevos se vendan a granel, además de la marca de identificación mencionada anteriormente, deberá facilitarse la información siguiente de forma claramente visible y perfectamente legible para el consumidor:

- a) Las categorías de calidad.
- b) Las categorías de peso.
- c) Una indicación del sistema de cría de las gallinas.
- d) Una explicación del significado del código del productor.
- e) La fecha de duración mínima.

PARTICULARIDADES DE LOS OVOPRODUCTOS

- Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004 (apartado anterior correspondiente al mercado de alimentos) .Véase ANEXO.
- Condiciones relativas al etiquetado Reglamento (CE) 853/2004 modificado por Reglamento (CE) 2074/2005, anexo 7.

Las remesas de ovoproductos no destinados a la venta al por menor, sino para su utilización como ingrediente en la fabricación de otro producto, deberán llevar una etiqueta que indique la temperatura a la que deben conservarse los ovoproductos y el período durante el cual puede garantizarse su conservación.

En el caso de los huevos líquidos, la etiqueta a que se hace mención en el punto 1 deberá llevar la siguiente indicación. *“ovoproductos no pasteurizados deberán tratarse en el local de destino”*, así como la mención de la fecha y la hora del cascado de huevos.

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS particularidades de algunos productos lácteos.

Marcado Salubridad
Letra Q (derogado)
Origen
Caseínas
Quesos y quesos fundidos
Yogur
Leche Conservada Deshidratada
Cuajada
Leche y productos lácteos no industriales País Vasco
Leche cruda Cataluña

MARCADO DE SALUBRIDAD:

- **Condiciones relativas al marcado de salubridad: Reglamento (CE) 853/2004**(véase apartado anterior correspondiente al mercado de alimentos de origen animal).Véase ANEXO.

No obstante los requisitos generales del Reglamento 853/2004 el Reglamento 1662/2006 establece que:

En lugar de indicar el nº de autorización del establecimiento, la marca de identificación podrá incluir una referencia al lugar del envase o del embalaje en la que figure el nº de autorización del establecimiento.

En el caso de botellas reutilizables, la marca de identificación podrá indicar únicamente las iniciales del país de consignación y el nº de autorización del establecimiento.

- **Condiciones aplicables al etiquetado:** Reglamento (CE) 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, modificado por el Reglamento (CE) 1662/2006, DOUE 18/11/2006 (el cual añade calostros), establecen que además de los requisitos generales de etiquetado, aparecerán claramente indicados en la etiqueta:

1. Para la leche cruda destinada al consumo humano directo, la mención "leche cruda".
2. Para los productos lácteos elaborados con leche cruda cuyo proceso de elaboración no incluya ningún tratamiento térmico por calentamiento o ningún tratamiento físico o químico, las palabras la mención "elaborado con leche cruda".
3. En el caso de calostro, la palabra "calostro" .
4. En el caso de los productos elaborados con calostro, la expresión "elaborado con calostro".

Los requisitos anteriores se aplican a los productos destinados al comercio minorista. El término "etiquetado" incluye cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dichos productos.

- **A título informativo; Logotipo “Letra Q”** Logotipo “Letra Q” de garantía de un sistema de trazabilidad completa y de uso totalmente voluntario se encuentra regulado por el Real Decreto 405/2010 B.O.E. 01/04/2010.



Dicho R.D 405/2010 fue derogado con fecha 1 de enero de 2015, por el R.D. 774/2014 B.O.E. 13 septiembre 2014 No obstante, los envases y productos que en el momento de la entrada en vigor de este real decreto se encuentren ya rotulados con el logotipo «Letra Q», podrán seguir utilizándose o comercializándose hasta final de existencias.

ORIGEN indicación obligatoria del origen de la leche utilizada como ingrediente en España.

Etiquetado relativo a la indicación del origen de la leche utilizada Real Decreto 1181/2018, B.O.E.22 septiembre 2018., https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2018-12837

Entrada en vigor 22 enero 2019, aplicación 22 enero 2021 si no existe acto de ejecución anterior por parte de la Comisión.

Objeto (art.1). Regular la indicación obligatoria del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y de los productos lácteos elaborados en España que se comercializan en el territorio español.

Ámbito de aplicación (art.2).

Al etiquetado de todos los tipos de leche y productos lácteos relacionados en el anexo, que se comercialicen envasados, de acuerdo con el artículo 2 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Anexo;

- Leche y nata, sin concentrar, azucarar ni edulcorar de otro modo.
- Leche y nata, concentradas, azucaradas o edulcoradas de otro modo.
- Suero de mantequilla, leche y nata cuajadas, yogur, kefir y demás leches y natas fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, azucarados o edulcorados de otro modo o aromatizados, o con fruta o cacao.
- Lactosuero, incluso concentrado, azucarado o edulcorado de otro modo; productos constituidos por los componentes naturales de la leche, incluso azucarados o edulcorados de otro modo, no expresados ni comprendidos en otras partidas
- Mantequilla y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar.
- Quesos y requesón.

A efectos de la indicación del origen de la leche se establecen las siguientes disposiciones:

Incluye la leche procedente de todas las especies de animales de abasto.

Se indicará el origen de la leche utilizada como ingrediente que represente un porcentaje superior al 50 por ciento, expresado en peso, respecto al total de ingredientes utilizados.

No obstante, como excepción a lo indicado en el párrafo anterior, en los productos que estén regulados en el título II del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (sobre denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas) , la indicación sobre el origen será voluntaria.

Etiquetado. Indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos (art 3)..

1. La etiqueta de la leche y productos lácteos a que se refiere el apartado 1 del artículo 2, enumerados en el anexo, destinados al consumidor final o a las colectividades, incluirá las siguientes indicaciones obligatorias, relativas a la leche utilizada como ingrediente:

a) «País de ordeño: (lugar donde la leche ha sido ordeñada)».

b) «País de transformación: (lugar donde la leche ha sido transformada)».

c) Cuando las operaciones de ordeño y transformación ocurran en un mismo país, las menciones de los apartados a) y b) se podrán sustituir por la mención «Origen de la leche: (lugar donde la leche ha sido ordeñada y transformada)».

d) El lugar de ordeño y el lugar de transformación se indicarán mediante referencia a una de las zonas geográficas siguientes:

1. ° Estado(s) miembro(s) o tercer(os) país(es); o

2. ° «UE» o «fuera de la UE» o «UE y fuera de la UE»; o

3. ° «España», siempre que el país de ordeño o de transformación sea exclusivamente España, no pudiendo sustituirse por la expresión «UE».

2. Las menciones previstas en el apartado 1 figurarán cerca de la lista de ingredientes y se expresarán con el mismo tamaño y color de fuente utilizados para la lista de ingredientes.

3. Cuando de conformidad con el artículo 19, apartado 1, párrafo d), del Reglamento (UE) 1169/2011, no figure en el etiquetado la lista de ingredientes, las menciones previstas en el apartado 1, figurarán cerca de la denominación del alimento y se expresarán con caracteres del mismo tamaño y color de fuente utilizados para la denominación del alimento.

4. Las indicaciones sobre el origen del apartado 1, en modo alguno estarán disimuladas, tapadas o separadas por ninguna otra indicación, imagen u otro elemento interpuesto y cumplirán los requisitos en cuanto a disponibilidad y presentación de las menciones obligatorias, establecidos en el Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

Información adicional voluntaria (art 5).

Los operadores de empresas alimentarias podrán completar las indicaciones obligatorias establecidas en el artículo 3, con información adicional más precisa del lugar de procedencia regional o territorial de la leche, si ésta procede enteramente del origen indicado y siempre que el nombre de dicha región o territorio no coincida con un nombre protegido en virtud del Reglamento (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre de 2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, para el mismo tipo de producto.

La información adicional mencionada en el párrafo primero estará en consonancia con las indicaciones a que se refiere el artículo 3, y deberá referirse al nombre de una región o territorio perteneciente,

(Ver también Reglamento UE 2018/775 D.O.U.E. 29/05/2018 por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) 1169/2011 en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de un alimento)

Caseínas: Directiva 2015/2203 del parlamento europeo de 25 de noviembre de 2015 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano y por la que se deroga la Directiva 83/417/CEE del Consejo . Etiquetado (art. 4).

1. Las siguientes menciones se indicarán en los envases, recipientes o etiquetas de los productos lácteos definidos en el artículo 2 (caseína ácida alimentaria, caseína de cuajo alimentaria, caseinato alimentario) **en caracteres** fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles:
 - a; el nombre de los productos lácteos tal como se establece en el artículo 2, letras a), b) y c), con indicación, en el caso de los caseinatos alimentarios, del catión o cationes según la lista que figura en el anexo II, letra d);
 - b; en el caso de los productos comercializados como mezclas:
 - i ;la mención «mezcla de ...» seguida de los nombres de los diferentes productos de que se componga la mezcla, en orden ponderal decreciente,
 - ii; la indicación del catión o cationes, según la lista que figura en el anexo II, letra d), en el caso de los caseinatos alimentarios, el contenido en proteínas en el caso de las mezclas que contengan caseinatos alimentarios
 - iii; la cantidad neta de los productos, expresada en kilogramos o gramos;
 - c; el nombre o la razón social y la dirección del explotador de empresa alimentaria con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, si dicho explotador de empresa alimentaria no está establecido en la Unión, del importador en el mercado de la Unión;
 - e; el nombre del país de origen, cuando se trate de productos importados de terceros países;
 - f; la identificación del lote de los productos o la fecha de producción

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, las menciones a que se hace referencia en la letra b), inciso iii), y en las letras c), d) y e) de dicho párrafo podrán indicarse únicamente en un documento de acompañamiento.

2. Los Estados miembros prohibirán la comercialización en su territorio de los productos lácteos definidos en el artículo 2, letras a), b) y c), si las menciones contempladas en el apartado 1, párrafo primero, del presente artículo no se indican en una lengua fácilmente comprensible para los compradores del Estado miembro donde se comercializan dichos productos, salvo que dicha información se facilite por el explotador de empresa alimentaria por otros medios. Esas menciones podrán indicarse en varias lenguas.

3. Cuando en los productos lácteos definidos en el artículo 2 se supere el contenido mínimo de proteínas de la leche indicado en el anexo I, sección I, letra a), punto 2, en el anexo I, sección II, letra a), punto 2, y en el anexo II, letra a), punto 2, dicha circunstancia podrá indicarse adecuadamente en los envases, recipientes o etiquetas de los productos, sin perjuicio de otras disposiciones de Derecho de la Unión.

Quesos y quesos fundidos

Norma de calidad para quesos y quesos fundidos Real Decreto 1113/2006, BOE 06/10/2006 y modificaciones establecidas por el Real Decreto 818/2015 B.O.E. 12 septiembre 2015.

La Norma establece ciertas particularidades a tener en cuenta respecto el etiquetado de los quesos que se elaboran en España incluso los que utilicen el nombre de alguna variedad española o extranjera:

Respecto a los Quesos:

Art. 2. Denominaciones. La denominación de los productos objeto de esta norma, a excepción de las variedades de queso que tengan norma específica que utilizarán la denominación prevista, será «Queso» que deberá completarse, según corresponda, con las siguientes indicaciones:

2.1 Según el origen de la leche: Los quesos que no tengan una denominación concreta o aquellos que aun teniéndola no estén protegidos por una norma individual de composición y características específicas, que se fabriquen con leche distinta de la de vaca, deberán incluir en su denominación después de la palabra «queso» la indicación de la especie que corresponda.

Los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones. Esta denominación podrá reemplazarse por la de «Queso de mezcla».

2.2 Atendiendo a su maduración, los quesos se denominarán de la siguiente forma:

2.2.1 Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

2.2.2 Queso blanco pasteurizado: es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

2.2.3 Queso madurado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de fábrica que figuran en el siguiente cuadro:

Denominación queso	Peso >1,5 kl	Peso <1,5 kl
Tierno	7 días	7 días
Semicurado	35 días	20 días
Curado	105 días	45 días
Viejo	180 días	100 días
Añejo	270 días	---

2.2.4 Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes. Dicha denominación podrá sustituirse por la de «queso azul» o «queso de pasta azul», cuando corresponda.

Art. 7. Etiquetado. (artículo modificado por R.D. 818/2015) Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado de los quesos se ajustará además a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

El etiquetado de los quesos que se comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza y sin recubrir por un envase, cumplirá los mismos requisitos que los exigidos a los quesos envasados, a excepción de la mención de la información nutricional obligatoria, sin perjuicio de las obligaciones derivadas del Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de diciembre de 2006.

7.1 Denominación de venta. Será la prevista en el punto 2.

En el caso de que se incorpore algún ingrediente de los indicados en el art. 3.2.3 (especies, condimentos y alimentos con incidencia organoléptica apreciable en proporción suficiente para caracterizar el producto pero inferior al 30% masa/masa) , la denominación se completará agregando la palabra «con» seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadidos.

7.2 Lista de ingredientes. Los quesos elaborados con mezcla de leches de distintas especies que utilicen la denominación «Queso de mezcla», indicarán las especies animales, de las que proceda la leche empleada, en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto, acompañadas de sus porcentajes mínimos presentes en la mezcla.

7.3 (artículo modificado por R.D. 818/2015) Contenido de materia grasa. Se indicará el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado que se corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica. Sin embargo, esta mención no es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

7.4 (artículo añadido por R.D. 818/2015) El etiquetado de los productos definidos en esta norma podrá incluir, facultativamente, las menciones graso y extragrasso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Graso: Cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Extragrasso: Cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

A título informativo recogemos la clasificación anterior respecto contenido graso del R.D. 1113/2006, derogada por R.D. 818/2015:

- “Extragrasso” >60% de grasa sobre extracto seco,
- “Graso” entre el 45 y 60%,
- “Semigraso” entre 25 y menor a 45%,
- “Semidesnatado” mínimo 10 y menor de 25% y
- “Desnatado” menos del 10% de grasa sobre extracto seco.

Respecto a Quesos fundidos

Art. 2. Denominaciones.

La denominación «queso fundido» queda reservada al producto que contenga un extracto seco total mínimo del 35 por ciento masa/masa, con la excepción de lo indicado en el apartado 2.3.

La denominación «queso fundido» podrá completarse, según corresponda, con las siguientes indicaciones:

2.2 El nombre de una variedad de queso, siempre que ésta constituya al menos el 50 por ciento de las materias primas. El queso de la citada variedad deberá representar como mínimo el 75 por ciento de la mezcla de quesos utilizados en la elaboración del producto, debiendo pertenecer el 25 por ciento restante a una variedad o variedades similares.

Los nombres de más de una variedad siempre que únicamente se hayan utilizado dichas variedades y que al menos constituyan el 50 por ciento de las materias primas. Ninguna de ellas podrá representar un porcentaje inferior al 10 por ciento de las materias primas.

2.3 La expresión «para untar» o «para extender» podrá también formar parte de la denominación, cuando el queso fundido se destine a este fin, si el extracto seco total es como mínimo del 30 por ciento masa/masa.

Art. 6. Etiquetado. Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa relativa a la información alimentaria facilitada al consumidor, el etiquetado de los quesos fundidos se ajustará además a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

6.1 Denominación de venta.

La denominación de venta se indicará de acuerdo con lo establecido en el punto 2.

Los quesos fundidos previstos en el punto 2.2 se designarán como «queso fundido...» «queso...fundido» o «...fundido», rellenando el espacio con el nombre de la variedad. En el caso de indicar más de una variedad éstas se designarán por orden decreciente de proporciones. Cuando se incorpore algún ingrediente de los indicados en el punto 3.2.4, la denominación se completará agregando la palabra «con», seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadidos.

6.2 Contenido de materia grasa. Se indicará el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado que se corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica. Sin embargo, esta mención no es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

6.3 Además de las declaraciones nutricionales acordes con el Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, podrá incluir, facultativamente, las menciones, graso y extragrasso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

Graso: cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Extragrasso: cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

Yogur o Yoghourt.

- R. D. 271/2014, de 11 de abril (B.O.E. 28/04/2014), por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt. Corrección de erratas B.O.E nº 112, de 8/05/2014.

Artículo 7. Etiquetado

1. El etiquetado de los yogures se regirá por lo dispuesto en la normativa relativa al etiquetado general de los productos alimenticios. Además se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.
2. La denominación de venta del yogur o yoghurt se corresponderá con alguna de las establecidas en el artículo 3 de esta norma de calidad, seguida, en su caso, de la indicación “semidesnatado” o “desnatado” en función de su contenido en materia grasa láctea, teniendo en cuenta las siguientes particularidades:
 - a) En el caso de los yogures con frutas, zumos y otros alimentos, la denominación será: Yogur o yoghurt con..., seguida del nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o el genérico de “frutas” o “zumo de frutas”.
 - b) En el caso de los yogures aromatizados, la denominación será: Yogur o yoghurt sabor a..., seguida del nombre de la fruta o producto al que corresponda el agente aromático utilizado.
 - c) En el caso de los yogures pasterizados después de la fermentación, la denominación será: Yogur o yoghurt pasterizado después de la fermentación..., seguida, en su caso, de la indicación que corresponda, azucarado o edulcorado o con..., nombre específico de las frutas, zumos o productos incorporados o el genérico de “frutas” o “zumo de frutas”.
3. Los yogures que se fabriquen con leche distinta de la de vaca o, en su caso, con una mezcla de leche de diferentes especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra yogur o yoghurt, la indicación de la especie o especies que corresponda.

A modo de información complementaria:

El Real Decreto 176/2013 por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios derogó parcialmente la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt aprobada por el Real Decreto 179/2003 y en particular entre otros el artículo 8.2 y 8.3 que recogemos por su interés histórico.

8.2. El yogur, desde el momento de su fabricación hasta su adquisición por el consumidor, se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1°C y 8°C.

8.3. El yogur deberá ser vendido al consumidor, como máximo, dentro de los veintiocho días siguientes, contados a partir de su fabricación.

El R.D. 271/2014 deroga ya totalmente la anterior norma de calidad Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghurt.

Leche Conservada Deshidratada

- Norma calidad B.O.E. 02/08/2003 Aplicable a Leche Evaporada, Leche Condensada y Leche en Polvo

No se aplica a leches en polvo para niños menores de 12 meses (regidas por R.D. 72/1998 del 23 de enero de 1998).

Se indicará el % de grasa excepto en la desnatada.

Se indicará el % de extracto seco magro procedente de la leche en la leche evaporada y en la leche condensada.

Se harán constar las recomendaciones para su reconstitución en la leche en polvo.

Obligatorio especificar que es un producto "No recomendado para lactantes menores de 12 meses" en el etiquetado de la leche en polvo.

Cuajada

- Norma de Calidad R.D. 1070/2007 B.O.E. 29 de agosto de 2007.

En su etiquetado se indicará el contenido de materia grasa por cien gramos de producto acabado, dicha mención no será exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS País Vasco. productores de carácter no industrial^{(nata, mantequilla, quesos, helados):}

Orden de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénicos sanitarios para los productos lácteos y helados.

Se aplica a establecimientos de carácter no industrial que se dedican a la elaboración de productos lácteos

Sobre el etiquetado (Anexo. Apartado 18)

- Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor.
- La etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:
 - En la parte superior, la expresión en mayúsculas «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» o «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» en función del idioma elegido para la etiqueta.
 - En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).
- En el caso de los productos elaborados con leche cruda, en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento de higienización térmico, físico o químico, deberán aparecer claramente indicadas en la etiqueta las palabras «elaborado con leche cruda».

LECHE CRUDA (Cataluña)

Decreto 163/2018, de 17 de julio, de venta directa de leche cruda de vaca. D.O. Generalidad de Cataluña 19/07/2018
<http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf>

Etiquetado e información al consumidor

Los envases que contengan leche cruda vendida en la misma explotación al consumidor final o a establecimientos minoristas que abarcan al consumidor final deben estar etiquetados de acuerdo con la normativa vigente

Especialmente, incluirán las leyendas siguientes:

- a) "Leche cruda de vaca no tratada térmicamente: hay hervirla antes de su consumo". Esta mención y la denominación del producto deben constar de manera destacada.
- b) Fecha de caducidad. (La fecha de caducidad de la leche será como máximo de 72 horas desde el ordeño).
- c) Rango de temperatura de conservación en refrigeración.
- d) Cantidad neta.
- e) Identificación del responsable y domicilio y número de inscripción en el Registro de Explotaciones Ganaderas.
- f) Fecha de envasado o lote

11.2 En la modalidad de venta a la explotación a granel, el responsable de la venta debe entregar al consumidor un escrito con las informaciones especificadas en el apartado 1 de este artículo. La información necesaria debe estar expuesta en el punto de venta.

11.3 Las máquinas automáticas deben cumplir la normativa vigente en materia de consumo, especialmente en lo En cuanto a las relaciones de consumo mediante máquinas automáticas de leche, y además de la información que determina la normativa en materia de consumo, deben llevar inscritas y en un lugar claramente visible las leyendas siguientes:

- a) "Leche cruda de vaca no tratada térmicamente: hay hervirla antes de su consumo". Esta leyenda debe estar impresa en el frontal de la máquina y escrita con letras claramente visibles.
- b) Rango de temperatura de conservación en refrigeración.
- c) Fecha de caducidad.
- d) Nombre y dirección de la explotación de la que proviene la leche, con indicación del nombre del titular y el código de identificación en el Registro de Explotaciones Ganadera

PARTICULARIDADES DE LA MIEL

Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

Define las condiciones y características que debe cumplir la miel para su comercialización y consumo en el mercado interior.

Denominación de los productos relativo a principales variedades de miel:

- Según su origen:
 - Miel de flores o miel de néctar: es la miel que procede del néctar de las plantas.
 - Miel de mielada: es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.
- Según su elaboración o su presentación:
 - Miel en panal: es la miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales recientemente contruidos por ellas, o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja, sin larvas y vendida en panales, enteros o no.
 - Miel con trozos de panal o panal cortado en miel: es la miel que contiene uno o más trozos de miel en panal.
 - Miel escurrida: es la miel que se obtiene mediante el escurrido de los panales des operculados, sin larvas.
 - Miel centrifugada: es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales des operculados, sin larvas.
 - Miel prensada: es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45°C.
 - Miel filtrada: es la miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.
 - Miel para uso industrial: es la miel apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente

Otras condiciones de su etiquetado:

- El término «miel» se aplicará solamente al producto definido en la norma y deberá usarse en el comercio para designar a dicho producto.
- Las denominaciones se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos.
- Estas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación «miel», salvo en los casos de la miel filtrada, la miel en panal, la miel con trozos de panal o panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.

No obstante,

a) En el caso de la miel para uso industrial, la expresión «únicamente para cocinar» aparecerá en la etiqueta en la proximidad inmediata de la denominación.

b) Dichas denominaciones, salvo en los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:

1. Al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen.
2. Al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.
3. A criterios de calidad específicos.

Cuando la miel para uso industrial se haya utilizado como ingrediente en un alimento compuesto, el término «miel» podrá emplearse en la denominación de dicho alimento compuesto en lugar del término «miel para uso industrial». No obstante, en la lista de ingredientes deberá utilizarse el término completo relativo a miel de uso industrial.

Origen: Deberán mencionarse en la etiqueta el país o los países de origen en que la miel haya sido recolectada.

No obstante, en el caso de mezclas, si las mieles son originarias de más de un Estado miembro o tercer país, dicha mención podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda:

1. «mezcla de mieles originarias de la CE»,
2. «mezcla de mieles no originarias de la CE»,
3. «mezcla de mieles originarias y no originarias de la CE».

A efectos de lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos Alimenticios Real Decreto 1334/1999, en particular, en sus artículos sobre "Productos sin envasar" y "Presentación de la información obligatoria" las menciones que deberán indicarse sobre el país o países de origen se considerarán indicaciones obligatorias del etiquetado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de dicha Norma.

En el caso de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los embalajes y la documentación comercial deberán indicar claramente la denominación completa.

PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

- Condiciones relativas al marcado de salubridad. Reglamento (CE) nº 853/2004, 2074/2005 y 2076/2005 (ver apartado anterior correspondiente al marcado de alimentos de origen animal). Véase ANEXO
- Condiciones aplicables al etiquetado. Reglamento (CE) nº 853/2004, 2074/2005, 2076/2005:

La etiqueta, incluida la marca de identificación, deberá ser impermeable.

Las etiquetas deberán recoger la información siguiente:

1. La especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico).
2. Fecha de embalado, con indicación del día y el mes, como mínimo. La fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención, "estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".

La etiqueta fijada a los embalajes que no sean unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes del fraccionamiento del contenido de dichos envases.

NUEVOS ALIMENTOS. Sólo se citan algunos; Proteínas de suero básico de leche de vaca, extracto de Soja.

Las disposiciones sobre nuevos alimentos, conllevan tanto la denominación que debe hacerse del alimento así como en algunos casos los requisitos específicos de su etiquetado.

Nuevo Alimento: Aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca. Reglamento de Ejecución 2018/1632 <https://www.boe.es/doue/2018/272/L00023-00028.pdf>

Requisitos específicos de etiquetado adicionales

La denominación será "Aislado de proteínas de suero de leche".

En los complementos alimenticios que contengan aislado de proteínas de suero básico de leche de vaca deberá figurar la declaración siguiente: Este complemento alimenticio no debe ser consumido por niños/adolescentes menores de tres/dieciocho años. En función del grupo de edad al que se destina el complemento alimenticio.

Nuevo ingrediente; Extracto de soja fermentada. Decisión de Ejecución 2017/115 (D.O.U.E. 24/01/2017)

En el etiquetado figurará la indicación de que las personas que toman medicamentos deben consumir el producto exclusivamente bajo supervisión médica.

PATATAS FRITAS – ACRILAMIDA y otros productos cortados fritos u horneados a base de patatas.

Reglamento 2017/2158 (D.O.U.E. 21/11/2017) por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos <https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf>

- Información para los usuarios finales (anexo I 1.b):
- **Los explotadores de empresa alimentaria deberán indicar a los usuarios finales los métodos recomendados para cocinar, especificando el tiempo, la temperatura y la cantidad** para el horno, la freidora o la sartén, ya sea en el envase o embalaje, o a través de otros canales de comunicación. Las instrucciones de cocción recomendadas a los consumidores deberán exponerse claramente en todos los envases o embalajes de los productos, de conformidad con el Reglamento 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor.
- Los métodos de cocción recomendados deberán ser conformes con las especificaciones para los clientes y los requisitos para los usuarios finales profesionales, y deberán estar validados por tipo de producto, a fin de garantizar que los productos tengan una calidad sensorial óptima con el color aceptable más claro, por método de cocción especificado (por ejemplo, en freidora o en horno) y presenten niveles de acrilamida inferiores al nivel de referencia fijado en el anexo IV del reglamento.
- **Los EEA recomendarán a los usuarios finales** distintos de los consumidores que tengan herramientas a disposición de los operadores (por ejemplo, cocineros) para garantizar buenos métodos de cocción, así como que dispongan de un equipo calibrado (por ejemplo, temporizadores, curvas de fritura, gráficos de clasificación por colores (por ejemplo, USDA o Munsell) y, como mínimo, imágenes claras con los colores que se pretenden obtener en los productos elaborados finales. 2. En particular, recomendarán a los usuarios finales: — mantener la temperatura entre 160 y 175°C al freír, y entre 180 y 220 °C cuando se utilice el horno; puede utilizarse una temperatura más baja si está encendido el ventilador— precalentar el aparato para cocinar (por ejemplo, un horno o una freidora sin aceite) a una temperatura adecuada de entre 180 y 220 °C, siguiendo las instrucciones de cocción del envase o embalaje, en función de las especificaciones de los productos y de las necesidades locales, — cocinar las patatas hasta que estén doradas, — no cocinarlas demasiado, — dar la vuelta a los productos en el horno una vez que hayan transcurrido diez minutos, o a la mitad del tiempo total de cocción, — seguir las instrucciones de cocción recomendadas que facilite el fabricante, — al preparar cantidades de

patatas inferiores a las indicadas en el envase o embalaje, reducir el tiempo de cocción a fin de evitar que el producto se tueste demasiado, — no llenar en exceso la cesta para freír, sino solo hasta la marca de la mitad a fin de evitar que se absorba demasiado aceite cuando el tiempo de fritura sea prolongado

PESCA Y PRODUCTOS PESQUEROS

A título informativo ver guía de la Comisión de 2014. https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_es.pdf

- Particularidades productos pesqueros
- Denominación comercial de los productos de la pesca
- Pescado crudo en hostelería “anisakiasis”
- Pez escolar

PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento (CE) 853/2004, 2074/2005 y 2076/2005. Véase apartado anterior correspondiente al marcado de alimentos de origen animal. Véase ANEXO.

Reglamento 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) 1184/2006 y (CE) 1224/2009 y se deroga el Reglamento (CE) 104/2000.

Información obligatoria (Artículo 35).

1. Sin perjuicio del Reglamento (UE) 1169/2011, los productos de la pesca y de la acuicultura enumerados en los puntos a), b), c) y e) del anexo I (*ver relación al final del apartado***) que se comercialicen dentro de la Unión, con independencia de su origen o de su método de comercialización, podrán ofrecerse a la venta al consumidor final o a colectivos, únicamente cuando se indique en el marcado o el etiquetado correspondientes:

a) la denominación comercial de la especie y su nombre científico (*ver apartado siguiente sobre la Denominación Comercial*).

b) el método de producción, en particular mediante las siguientes palabras:

«... capturado...» o

«... capturado en agua dulce...» o

«... de cría...»,

c) la zona de captura o de cría del producto (*ver a continuación referencia al Real Decreto 121/2004 donde se citan*) y la categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas:

Redes de tiro / Redes de arrastre / Redes de enmalle y similares / Redes de cerco y redes izadas / Sedales y anzuelos / Rastras / Nasas y trampas

d) si el producto ha sido descongelado. Este requisito no se aplicará a:

- los ingredientes que contenga el producto acabado,
- los alimentos para los que la congelación es una fase del proceso de producción técnicamente necesaria,
- los productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados por motivos sanitarios (prevención de Anisakis)
- los productos de la pesca y la acuicultura que hayan sido descongelados antes de aplicar tratamientos tales como el ahumado, salazón, cocción, escabechado, secado, o una combinación de ellos.

e) la fecha de duración mínima, cuando proceda.

2. Para los productos de la pesca y de la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria anterior podrá facilitarse para la venta al por menor mediante información comercial, como tablones o carteles.

3. En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos un producto mixto consistente en especies idénticas pero producido a partir de varios métodos de producción diferentes, será necesario indicar el método de producción de cada lote. En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos de un producto mixto consistente en una mezcla de especies idénticas, pero cuyas zonas de captura o países de cría sean diferentes, será necesario indicar al menos la zona del lote más representativo en cantidad, y mencionar que el producto procede de diferentes zonas de captura o de cría.

4. Los Estados miembros podrán eximir de los requisitos del apartado 1 a pequeñas cantidades de productos vendidos directamente de los buques de pesca a los consumidores, siempre que no sean superiores al valor contemplado en el artículo 58, apartado 8, del Reglamento (CE) 1224/2009.

Información voluntaria adicional (Artículo 39)

1. Además de la información obligatoria, podrá facilitarse la siguiente información con carácter voluntario, a condición de que sea clara y sin ambigüedades:

a) la fecha de captura de los productos de la pesca o de recolección de los productos de la acuicultura,

b) la fecha de desembarque de los productos de la pesca o información sobre el puerto de desembarque de los productos,

c) información más detallada sobre el tipo de arte de pesca,

Por ejemplo, en el apartado de Sedales y anzuelos:

Líneas de mano y líneas de caña (manuales), Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas), Palangres de fondo, Palangres de deriva, Curricanes. Lista completa ver anexo III del Reglamento

- d) en el caso de los productos de la pesca capturados en el mar, la indicación del Estado de pabellón del buque,
- e) información medioambiental,
- f) información de naturaleza ética o social,
- g) información sobre técnicas y prácticas de producción,
- h) información sobre el contenido nutritivo del producto.
2. Se podrá utilizar un código de respuesta rápida (por sus siglas en inglés «QR») que indique total o parcialmente la información enumerada en el artículo 35, apartado 1.
3. No se mostrará ninguna información voluntaria que merme el espacio disponible para la información obligatoria en el marcado o en el etiquetado.
4. No se incluirá ninguna información voluntaria que no pueda ser verificada.

(**) Productos de la pesca y de la acuicultura enumerados en los puntos a), b), c) y e) del anexo I del Rgto.

- Peces vivos
- Pescado fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)
- Pescado congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304)
- Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelado
- Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y «pellets» de pescado, aptos para la alimentación humana
- Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y «pellets» de crustáceos, aptos para la alimentación humana
- Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos (excepto los crustáceos y moluscos), vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y «pellets» de invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos, aptos para la alimentación humana
- Algas

Para ampliar recomendamos consultar la “*Guía sobre trazabilidad e información alimentaria facilitada al consumidor final en productos Pesqueros y Acuícolas*” editada en 2014
<http://www.pescaverde.org/guias-y-material-divulgativo/>

Real Decreto 121/2004 (BOE 5/02/2004) sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Etiquetado de aplicación en lo que no contemple los actuales Reglamentos de información alimentaria y de pesca.

Artículo 4.

1. Los productos pesqueros vivos, frescos, refrigerados o cocidos, deberán llevar en el envase y/o embalaje correspondiente, o en los pallets, en lugar bien visible, una etiqueta con unas dimensiones mínimas de 9,5 centímetros de longitud por cuatro centímetros de altura y contemplará en caracteres legibles e indelebles, como mínimo, las siguientes especificaciones:

a) Denominación comercial y científica de la especie.

b) Método de producción:

Pesca extractiva o pescado.

Pescado en aguas dulces.

Criado o acuicultura.

Marisqueo.

c) Nombre de la zona de captura o de cría, conforme a lo establecido en el anexo II.

Anexo II:

Zonas de captura y de cría Pesca extractiva

Atlántico Noroeste

Atlántico Noreste

Mar Báltico.

Atlántico Centro-Oeste

Atlántico Centro-Este

Atlántico Suroeste.

Atlántico Sureste.

Mar Mediterráneo.

Mar Negro.

Océano Índico.

Océano Pacífico

Antártico.

Pesca en aguas dulces y cría

Tanto para los productos pescados en aguas dulces como para los productos cultivados, se indicará el Estado miembro o país tercero donde se haya pescado o cultivado el producto en su fase final de desarrollo. La indicación de las zonas de captura, pesca en aguas dulces o de cría puede hacerse más precisa por parte de cualquier operador interviniente en el proceso de producción o comercialización de un producto, manteniendo, en todo caso, la zona genérica.

d) Peso neto, para productos envasados.

e) Modo de presentación y/o tratamiento:

Eviscerado: evs.

Fileteado: fl.

Sin cabeza: s/c.

Con cabeza: c/C.

Cocido: c.

Descongelado.

Otros.

f) Identificación del primer expedidor o centro de expedición.

2. Esta etiqueta ha de constar en el envase y/o embalaje en su primera puesta a la venta, y deberá acompañar al producto en las diversas fases de comercialización desde dicha primera venta o puesta en el mercado hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y la distribución.

3. En el caso de especies pesqueras que, por su tamaño u otras razones físicas, se expongan a la primera venta en envases o embalajes especiales, en el documento que acompañe a la especie durante su comercialización han de constar todos los requisitos de información requeridos en este Real Decreto.

4. El contenido del etiquetado que ha de servir de información en la venta a granel al consumidor final será expuesto en los lugares de venta con la etiqueta o en una tablilla o cartel de tal forma que se puedan identificar las características del producto, conteniendo, como mínimo, las siguientes especificaciones:

a) Denominación comercial de la especie.

b) Método de producción:

Pesca extractiva o pescado.

Pescado en aguas dulces.

Criado o acuicultura.

Marisqueo.

c) Nombre de la zona de captura o de cría, conforme a lo establecido en el anexo II.

d) Modo de presentación y/o tratamiento:

Eviscerado: evs. Fileteado: fl. / Con cabeza: c/c. / Cocido: cc. / Sin cabeza: s/c. / Descongelado. / Otros.

5. Las comunidades autónomas con lengua cooficial distinta de la lengua oficial del Estado podrán establecer que las especificaciones contenidas en este artículo figuren en la lengua oficial del Estado o en texto bilingüe.

DENOMINACIÓN COMERCIAL productos de la pesca.

Denominación comercial Reglamento 1379/2013 (Artículo 37)

1. Los Estados Miembros confeccionarán y publicarán una lista de las denominaciones comerciales aceptadas en sus respectivos territorios, junto con sus nombres científicos. Dicha lista deberá mencionar:

a) el nombre científico de cada especie, de conformidad con el sistema de información Fish Base o, en su caso, con arreglo a la base de datos AFSIS de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO),

b) la denominación comercial:

i) el nombre de la especie en la lengua o lenguas oficiales del Estado miembro interesado,

ii) cuando proceda, cualquier otro nombre o nombres que estén aceptados o permitidos a nivel local o regional.

2. Podrá denominarse «pescado» toda especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado.

Denominación Comercial Real Decreto 121/2004(BOE 5 /02/2004) sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Artículo 6. Denominaciones comerciales y científicas.

1. La denominación comercial y científica de las especies será la que se establezca mediante una resolución de la Secretaría General de Pesca Marítima de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) nº 104/2002.

La última publicada ha sido la Resolución de 26 de enero de 2018, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

<https://www.boe.es/boe/dias/2018/03/01/pdfs/BOE-A-2018-2884.pdf>

El nombre comercial se considerará como denominación oficial en todo el territorio nacional. No obstante, las diferentes acepciones de los nombres comerciales que constan en el listado y que han sido reconocidas por las Comunidades Autónomas serán complementarias de aquél.

PARTICULARIDADES PESCADO CRUDO EN HOSTELERIA. “ANISAKIASIS”.

R.D. 1420/2006, sobre prevención de parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a consumidores finales o a colectividades (Bares, restaurantes, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares). <https://www.boe.es/boe/dias/2006/12/19/pdfs/A44547-44549.pdf>

Artículo 4. *Obligaciones informativas.* Los establecimientos pondrán en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por este Real Decreto han sido sometidos a congelación en los términos establecidos, a través de los procedimientos que estimen apropiados, entre otros, mediante carteles o en las cartas-menú.

PARTICULARIDADES DEL PEZ ESCOLAR (escolar negro, pez mantequilla)(Familia Gempylidae)

Reglamento (CE) 2074/2005 (DOUE 22/12/2005):

“Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettuspretiosus* y el *Lepidocybiumflavobrunneum*, sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común”.

El Reglamento no establece ninguna frase concreta, como podrían ser: riesgo por contener grasas ceras que pueden provocar diarrea y otros síntomas gastrointestinales agudos: riesgo relacionado con la presencia de grasa ceras con efectos adversos gastrointestinales, etc.

Recomendaciones de consumo AECOSAN:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/pez_mantequilla.htm

PARTICULARIDADES DE LAS SETAS

- Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario (B.O.E. 23/01/2009).

En la denominación del producto deberá indicarse, en todos los casos, el género y especie y si son silvestres o cultivadas. Además, podrá utilizarse, en caracteres de igual o inferior tamaño, el nombre común.

La mención del género y especie en las setas frescas y conservadas que se comercialicen envasadas, deberá figurar en la lista de ingredientes.

PARTICULARIDADES DE LOS VINAGRES

Real Decreto 661/2012, Norma de calidad para elaboración y comercialización de los vinagres (B.O.E. 26/04/2012).

Además de cumplir las disposiciones generales su etiquetado se ajustará a lo siguiente:

1º. La denominación de venta del vinagre deberá ser alguna de las establecidas: vinagre de vino, de frutas o bayas, de sidra, de alcohol, de cereales, de malta, de malta destilado, vinagre balsámico, vinagre balsámico de sidra, otros vinagres obtenidos por doble fermentación, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a) En el caso de los vinagres de frutas o bayas, la denominación de venta será «*vinagre de...*», seguida del nombre de la fruta o de la baya de procedencia, o «*vinagre de frutas*» o «*vinagre de bayas*», si procede de la mezcla de varias frutas o varias bayas.
- b) En el caso de los «*otros vinagres*» obtenidos a partir de otros productos de origen agrícola no contemplados anteriormente y por doble fermentación, la denominación de venta deberá ser «*vinagre de...*», seguida de la indicación de la materia o materias primas empleadas.

En el caso de los vinagres elaborados a partir de vino aromatizado, la denominación de venta será «*vinagre obtenido a partir de vino aromatizado*».

- c) En el caso de los vinagres que estén aromatizados o a los que se les hayan añadido, como elemento caracterizante, plantas y/o partes de plantas aromáticas y/o especias y/o aromas, la denominación de venta deberá completarse con la indicación «*aromatizado*» o «*con adición de especias*», respectivamente.

En el caso del vinagre al que se le hayan adicionado especias, la denominación de venta podrá ser «*vinagre de... al...*».

- d) Como excepción, la denominación de venta de vinagres con DOP o IGP será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones, una vez la DOP o IGP quede inscrita en el Registro Comunitario o, en caso de no estar aún inscrita, tenga protección nacional transitoria.

2º. Se indicará el grado de acidez, seguido del símbolo «%» o «º».

3º. Los vinagres podrán incluir, en su etiquetado, las siguientes indicaciones facultativas:

- a) Dulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 150 g/l.
- b) Semidulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 60 g/l e inferior a 150 g/l.
- c) Añejo: Vinagre sometido a un periodo de envejecimiento mínimo de doce meses en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1000 litros.

PARTICULARIDADES DE DETERMINADOS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

- Real Decreto 1363/2011, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas (B.O.E. 01/11/2011).

Capítulo II, Artículo 3. Obligación de etiquetar.

1. En aplicación al artículo 70.4 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, los vinos embotellados en España deberán ir etiquetados.
2. Quedan exceptuados de dicha obligación:
 - a) Los vinos transportados entre dos o más instalaciones de una misma empresa.
 - b) El vino no destinado a la venta, hasta un máximo de 30 litros por partida.

- c) El vino destinado al consumo familiar del productor y de sus empleados.
- d) Las botellas de vinos espumosos con denominación de origen protegida elaborados según el “*método tradicional*” que, cumpliendo lo establecido para esta mención en el artículo 66.4 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, satisfagan, además, los siguientes requisitos:
 - 1. Que las botellas circulen dentro de la zona de producción de la denominación de origen protegida de que se trate y entre bodegas con derecho a la misma.
 - 2. Que las botellas se encuentren en fase de elaboración cerradas con tapón de tiraje en el que se identifique el lote de procedencia y la bodega que efectuó su tiraje y fermentación.
 - 3. Que vayan provistos de un documento de acompañamiento.
 - 4. Que sean objeto de controles específicos.

Artículo 4. Indicación del número de Registro de Envasadores de Vinos.

En aplicación del artículo 70.3 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, en el etiquetado de los vinos, deberá figurar obligatoriamente el número de Registro de Envasadores de Vinos, atribuido por las comunidades autónomas competentes.

Para los vinos espumosos, en el caso de una elaboración por encargo, la indicación del elaborador se complementará mediante los términos “*elaborado para... por...*”.

Artículo 6. Uso facultativo de códigos en el etiquetado.

- 1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 56.5 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, la indicación del nombre y la dirección del embotellador, o la del productor o vendedor, o la del importador podrá ser sustituida en el etiquetado por un código. Como código se utilizará el número de Registro de Embotelladores de Vinos.
- 2. En aquellos casos en los que el producto en cuestión o en los que el operador económico citado en el primer párrafo, no sean objeto de inscripción en el registro de Envasadores de Vinos, como código se utilizará el Código de Identificación Fiscal (CIF).

Artículo 7. Supuestos de obligatoriedad en el uso de códigos en el etiquetado.

- 1. Cuando el nombre del embotellador, productor, importador o vendedor conste de, o contenga una denominación de origen o indicación geográfica protegidas, dicho nombre se sustituirá por el código indicado en el artículo anterior.
- 2. Cuando la dirección del embotellador, productor, importador o vendedor conste de, o contenga una denominación de origen o indicación geográfica protegidas, dicha dirección se sustituirá por el código postal correspondiente.
- 3. No obstante lo dispuesto en los apartados anteriores, cuando el producto en cuestión tenga derecho al uso de tal denominación de origen, o indicación geográfica protegidas, será de aplicación lo contemplado en el artículo 56.6.a) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión.

Artículo 8. Condicionantes para la utilización de códigos.

- 1. Las sustituciones por un código a las que hacen referencia los artículos 6 y 7.1 están condicionadas a que el embotellador, productor, importador o vendedor tenga su sede en España y a que aparezca en la etiqueta el nombre y dirección de cualquier otra persona física o jurídica implicada en la distribución comercial, distinta del embotellador, productor, importador o vendedor indicados por el código.
- 2. En el caso de que no haya otra persona física o jurídica implicada en la distribución comercial, distinta del embotellador, productor, importador o vendedor indicados por el código, podrá emplearse una de las dos opciones siguientes:
 - a) El nombre o razón social del embotellador, productor, importador o vendedor podrá ser sustituido por un nombre comercial, conforme a lo establecido en el artículo 10.
 - b) Las comunidades autónomas podrán autorizar el empleo de siglas o abreviaturas, en el nombre o razón social del embotellador, productor, importador o vendedor, siempre y cuando se eliminen las palabras que consten de, o contengan, la denominación de origen o indicación geográfica protegidas a la que el producto embotellado no tiene derecho y siga siendo posible identificar al responsable del mismo a partir del Registro de Envasadores de Vinos.

Artículo 9. Referencia al estado miembro.

La referencia al estado miembro con la que deben completarse los códigos utilizados, según se establece en el artículo 56.5 del reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, se realizará añadiendo al final de los mismos la expresión “ES”.

Artículo 10. Indicación de la razón social mediante un nombre comercial.

En aplicación del artículo 70.3 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, el embotellador, productor, importador o vendedor, que quiera indicar en el etiquetado su nombre o razón social mediante un nombre comercial cuya titularidad haya

sido inscrita a su favor, como nombre comercial, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, deberá comunicarlo al correspondiente Registro de Envasadores de Vinos para su anotación en el mismo.

Artículo 11. Identificación del contenido de los recipientes para el almacenamiento de los productos vitivinícolas.

1. En los recipientes para el almacenamiento de productos del sector vitivinícola deberá aparecer marcada de forma indeleble su identificación y volumen nominal.

Asimismo, con el fin de permitir a los organismos encargados del control proceder a la identificación de su contenido con la ayuda de los registros o de los documentos que los sustituyan, figurará en los recipientes la denominación de los productos que contengan, utilizando para ello las que se establecen en el anexo XI del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo.

En el caso de que los recipientes contengan vino con denominación de origen o con indicación geográfica protegidas, se hará constar el nombre geográfico correspondiente.

2. No obstante, para los recipientes de un volumen nominal de 600 litros o menos, llenados con el mismo producto y almacenados juntos bajo el mismo lote, podrá sustituirse el marcado de los recipientes por el del lote en su totalidad, siempre que dicho lote esté claramente identificado y separado de los demás.

Artículo 12. Menciones relativas al color.

En aplicación del artículo 70.3 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, las administraciones competentes podrán señalar requisitos para las menciones que figuran en el anexo I. Además podrán establecer otras menciones relativas a un color particular del vino, las cuales serán comunicadas al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino a los efectos de su incorporación por el mismo al citado anexo.

PRODUCTOS VITICOLAS: INFORMACION ADICIONAL EXTRACTADA DE LA PUBLICACION SOBRE ETIQUETADO Y PRESENTACION DE PRODUCTOS VITICOLAS DEL Mº DE AGRICULTURA ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE 2012.

Esta obra recopila, por un lado, los requisitos establecidos por la legislación sectorial (Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, Ley 24/2003, y Real Decreto 1323/2011) y, por otro lado, incorpora las exigencias establecidas por la legislación horizontal (Directivas 89/396/CEE, Directiva 2000/13/CE y Directiva 2007/45/CE, incorporadas al ordenamiento nacional por el R.D. 1808/1991, el R.D. 1334/1999 y el R.D. 1801/2008, respectivamente).

Para ampliar información ver: http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/pdaenelsectorvitivinicolaiiii3_tcm7-7714.pdf

Recogemos por su interés el índice del contenido para consultar aspectos concretos:

1. Definiciones. Obligación de etiquetar. Principios generales de etiquetado y presentación.
2. Principios generales
3. Principios específicos aplicables a los nombres protegidos por DOP o IGP
4. Indicaciones del etiquetado
5. Indicaciones obligatorias
6. Indicaciones facultativas reguladas en el ámbito de la Unión Europea
7. Indicaciones facultativas no reguladas en el ámbito de la Unión Europea
8. Lengua del etiquetado
9. Indicaciones obligatorias
10. Presentación de las indicaciones obligatorias
11. Expresión de las indicaciones obligatorias
12. Comercialización y exportación
13. Prohibición de cápsulas y hojas fabricadas a base de plomo
14. Categoría del producto vitícola
15. Grado alcohólico volumétrico adquirido
16. Indicación de la procedencia
17. Indicación del embotellador, productor, importador y vendedor
18. Indicación de la expresión “denominación de origen protegida” o “indicación geográfica protegida” y el nombre de la DOP o la IGP
19. Indicación del contenido de azúcar en vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino espumoso de calidad y vino espumoso aromático de calidad
20. Volumen nominal Número de lote
21. Presencia de alérgenos.
22. Número del Registro de Envasadores de Vinos.
23. Indicaciones facultativas reguladas en el ámbito de la Unión Europea
24. Año de la cosecha
25. Nombre de la variedad de uva de vinificación.
26. Normas específicas relativas a variedades de uva de vinificación y los años de cosecha de los vinos sin DOP o IGP
27. Indicación del contenido en azúcar (para vinos distintos de los espumosos)..

28. Términos que se refieren a determinados métodos de producción
29. Pictogramas relativos a la presencia de alérgenos
30. Indicación de la explotación vitícola. Términos tradicionales
31. Indicación de los símbolos comunitarios de DOP o IGP
32. Nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la DOP o IGP y referencias a la zona geográfica
33. Signo CE “e”...
34. Marcas comerciales
35. Indicaciones facultativas no reguladas en el ámbito de la Unión Europea
36. Normas sobre determinadas formas y cierres de botella específicos y disposiciones complementarias previstas por los Estados Miembros productores.
37. Condiciones de uso de determinadas formas de botella específicas.
38. Normas relativas a la presentación de determinados productos.
39. Disposiciones complementarias establecidas por los Estados miembros productores relativas al etiquetado y a la presentación
40. Disposiciones generales, transitorias y finales.
41. Etiquetado temporal y Disposiciones transitorias.
42. Relación de normativa citada. Normativa sectorial. Normativa horizontal
43. Anexos. Indicaciones obligatorias para los productos del sector vitícola. Indicaciones facultativas reguladas en el Reglamento (CE) nº 607/2009. Presentación de las indicaciones obligatorias.

Entre ellas destacamos:

Lengua del etiquetado

Las indicaciones a las que se refieren los artículos 118.sexvicies y 118.septvicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 deberán figurar en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión Europea.

A este respecto, la Comisión Europea interpreta que “pueden utilizarse todas las lenguas oficiales de la Comunidad, sin ninguna restricción; sólo la mención de los alérgenos puede hacerse obligatoria en la lengua nacional de un Estado miembro”.

Los requisitos relativos a las lenguas admitidas para la indicación de la presencia de alérgenos en los productos vitícolas se desarrollan en el apartado 4.13 de este documento.

No obstante, el nombre de una DOP o de una IGP o de un término tradicional deberá figurar en la etiqueta en la lengua o lenguas a las que se aplica la protección. En el caso de DOP o IGP o de denominaciones específicas nacionales que no estén escritas en alfabeto latino, el nombre también podrá figurar en una o más lenguas oficiales de la Unión Europea.

Presentación de las indicaciones obligatorias

Todas las indicaciones obligatorias reguladas en la normativa de la Unión Europea de ámbito sectorial, excepto los datos del importador, el lote y la presencia de alérgenos, deben aparecer en el mismo campo de visión, de modo que sean legibles simultáneamente sin tener que girar el envase.

Nota: En el Anexo III se puede consultar un resumen sobre los requisitos de presentación de las indicaciones obligatorias, en cuanto al campo visual en el que deben figurar.

Las indicaciones obligatorias deben indicarse en caracteres indelebles y deben ser claramente distinguibles del resto de las indicaciones escritas y dibujos.

Expresión de las indicaciones obligatorias.

Cada una de las indicaciones obligatorias deberá realizarse de manera independiente.

Con carácter de ejemplo, sin que pueda entenderse como una relación exhaustiva:

- Las indicaciones de la procedencia y de la categoría de producto vitícola deben realizarse de manera independiente. En consecuencia “Vino de España” es válido sólo como indicación de procedencia y no como indicación de la categoría de producto vitícola.
- Las indicaciones de la procedencia y de la dirección del embotellador deben realizarse de manera independiente.

Como excepción, en el caso de que se utilicen los términos “vino varietal” junto con el nombre o nombres del (de los) Estado(s) miembro(s) o del (de los) tercer(os) país(es), no se aplicará el artículo sobre indicación de procedencia del Reglamento (CE) nº 607/2009.

Grado alcohólico volumétrico adquirido

La indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido:

- Se hará por unidad o media unidad de porcentaje de volumen.
- La cifra:
 - Irá seguida del símbolo “% vol.”.
 - Podrá ir precedida de los términos “*grado alcohólico adquirido*” o “*alcohol adquirido*” o de la abreviatura “alc”.
 - Aparecerá en la etiqueta mediante caracteres de una altura mínima de:
 - 5 milímetros, si el volumen nominal es superior a 100 centilitros.

- 3 milímetros, si el volumen nominal es igual o inferior a 100 centilitros y superior a 20 centilitros.
- 2 milímetros, si es igual o inferior a 20 centilitros.

Presentación de las indicaciones obligatorias

Mismo campo visual:

- Categoría/DOP/IGP
- % vol.
- Procedencia
- Embotellador/productor/vendedor
- Volumen nominal
- Espumoso, contenido de azúcar
- Gasificados, adición de anhídrido carbónico

Otros campos:

- Número de lote
- Presencia de alérgenos
- Importador
- Número de Registro de Envasadores de Vinos

PRODUCTOS VITIVINICOLAS AROMATIZADOS

Reglamento (CE) 251/2014 (DOUE 20/03/2014) sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo: <https://www.boe.es/doue/2014/084/L00014-00034.pdf>

Los aspectos más destacables del citado Reglamento son los siguientes: Denominaciones de venta:

1. Las denominaciones de venta se utilizarán para los productos vitivinícolas comercializados en la Unión, siempre que esos productos cumplan los requisitos establecidos en dicho anexo para la denominación de venta correspondiente. Las denominaciones de venta podrán completarse con la denominación habitual del producto.
2. Cuando los productos vitivinícolas aromatizados cumplan los requisitos de más de una denominación de venta, sólo se autoriza la utilización de una de esas denominaciones de venta, salvo si se dispone de otro modo en el anexo II.
3. No se designarán, presentarán o etiquetarán bebidas alcohólicas que no cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento mediante una asociación de palabras o expresiones tales como «género», «tipo», «estilo», «elaborado», «aroma» u otros términos similares a alguna de las denominaciones de venta.
4. Las denominaciones de venta pueden completarse con una de las indicaciones geográficas protegidas en virtud del presente Reglamento, o ser sustituidas por ella.
5. Sin perjuicio del artículo 26, las denominaciones de venta no serán completadas por las denominaciones de origen protegidas o las indicaciones geográficas protegidas autorizadas para los productos vitivinícolas.

El Reglamento CE 251/2014 desarrolla, entre otros aspectos, las menciones adicionales de las denominaciones de venta, indicación de procedencia, lenguas utilizadas en la presentación y etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados, etc.

ZUMOS DE FRUTAS

Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre(BOE 12/10/2013) https://boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-10611, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

Disposiciones específicas sobre etiquetado, presentación y publicidad. Artículo 2.

A los productos definidos(zumo de frutas, zumo de frutas a partir de concentrado, zumo de frutas concentrado, zumo de fruta extraído con agua, zumo de frutas deshidratado/en polvo, néctar de frutas), les serán de aplicación:

1. Las denominaciones que fija el Anexo I.A se reservarán a los productos que figuran en él y deberán utilizarse para designarlos comercialmente. Como alternativa a estos nombres de producto, en el Anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas:
 1. «*Vruchtendrank*», para el néctar de frutas;
 2. «*Süßmost*», solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «*Fruchtsaft*» o «*Fruchtnektar*» para:
 - a) el néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural,
 - b) el zumo de fruta obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos;
 3. «*Succo e polpa*» o «*sumo e polpa*», para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado;

4. «*Æblemost*», para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
 5. «*Sur... saft*», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco, «*Sød... saft*» o «*sødet... saft*», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro;
 6. «*Äpplemust*», para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
 7. «*Mosto*», sinónimo de zumo de uva;
 8. «*Smiltsērķšķu sula arcukuru*» o «*astelpajumahlsuhkruga*» o «*śłodzonysok z rokitnika*», para zumos obtenidos a partir de «*seabuckthorn*» con un máximo de 140 gramos de azúcar añadida por litro.
2. Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «*fruta*» se sustituirá por el nombre de la misma.
 3. En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas en el anexo I.B.2 (ver R.D.) la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «*varias frutas*» o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.
 4. La reconstitución de los productos definidos en el anexo I.A en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin.
Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de células conforme se definen en el anexo II.
 5. En el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a partir de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación «*a partir de concentrado(s)*» o «*parcialmente a partir de concentrado(s)*», según proceda. Esta indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.
 6. En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «*contenido de fruta: mínimo... %*». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

Etiquetado de los zumos de frutas concentrados no destinados al consumidor final. Artículo 3.

En su etiquetado deberá figurar una mención que indique la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos autorizados por el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios. Esta indicación figurará en uno de los lugares siguientes:

- a) en el envase,
- b) en una etiqueta unida al envase, o
- c) en un documento que lo acompañe.

ANEXO

CARNES FRESCAS, CARNE DE CONEJO, CARNE DE CAZA SILVESTRE, DE GRANJA Y DE CRIA, CARNES FRESCAS DE AVE DE CORRAL, CARNE DE CONEJO, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS (Reglamentos (CE) n^{os} 853/2004 y 854/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/2004)

ESPAÑA
10.00.000/BI
CE

ES
10.00.000/BI
CE

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
15.00.000/BI
CE

ES
15.00.000/BI
CE

HELADOS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
28.00.000/VI
CE

ES
28.00.000/VI
CE

MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

ES
12.00.000/C
CE

OVOPRODUCTOS (Reglamento 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
14.00.000/B
CE

ES
14.00.000/B
CE

PRODUCTOS PESQUEROS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

ES
12.00.000/C
CE

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS (R.D. 161/2004)

Productos de la Unión europea y terceros países *

Zona de captura o de cría:	Primer expedidor o centro de expedición Nº R.S.I. o Nº de autorización Domicilio: Nombre razón social:	
Denominación comercial:		
Denominación científica:		
Peso neto (producto envasado)	Método de producción	Modo de presentación o tratamiento

* Para los productos procedentes de terceros países no incluidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) Nº 2406/1996

Productos procedentes de terceros países **

Zona de captura o cría	País de origen	Calibre	Frescura E A B categoría
Denominación comercial			
Denominación científica			
Peso neto (en producto envasado)	Método de producción	Modo de presentación o tratamiento	Expedidor Nombre razón social y dirección
			Fecha de clasificación y fecha de expedición

** Solamente para los productos a los que hace alusión el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2406/1996

ETIQUETADO DEL PESCADO

La etiqueta del pescado lo dice todo

Las etiquetas de los productos pesqueros te cuentan toda su historia. Ellas te informan sobre su denominación comercial, zona de captura, método de producción y presentación.

El buen hacer de las pescaderías en España se demuestra por la calidad y la información de los productos únicos que ofrecen.

Método de producción.
Indica la forma de obtención de la especie:
 • Pesca extractiva o pescado.
 • Pescado en aguas dulces.
 • Criado o acuicultura.
 • Marisqueo.

Modo de presentación.
Nos informa sobre la manera de presentación y/o tratamiento que han sufrido los productos pesqueros desde su captura:
 • Eviscerado: evs.
 • Con cabeza: c/C.
 • Sin cabeza: s/c.
 • Fileteado: fl.
 • Cocido: c.
 • Descongelado.
 • Otros.

EN PESCADOS CONGELADOS

Peso neto y % Glaseado.
En los productos pesqueros congelados vendidos a granel, indica el porcentaje de agua utilizada para recubrir el producto con el fin de preservarlo de la oxidación y deshidratación. No será obligatorio cuando el % de glaseado sea inferior al 5%.

Nombre de la zona de captura o de cría.
Indica la zona de procedencia de los productos pesqueros, en función de las zonas geográficas en las que se han subdividido los océanos, para una mejor gestión de las pesquerías.

Denominación comercial de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
Indica el nombre comercial de la especie pesquera mediante la denominación recogida en la Resolución de 4 de marzo de 2009, BOE nº80, de 2 de abril de 2009 de la Secretaría General del Mar.

PRODUCTO FRESCO / CONGELADO

ZONA CAPTURA	MÉTODO PRODUCCIÓN	PRESENTACIÓN
Atlántico Noreste <input type="checkbox"/>	Extractiva <input type="checkbox"/>	Eviscerado <input type="checkbox"/>
Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/>	Aguas Dulces <input type="checkbox"/>	Con cabeza <input type="checkbox"/>
Atlántico Sureste <input type="checkbox"/>	Acuicultura <input type="checkbox"/>	Sin cabeza <input type="checkbox"/>
Mar Mediterráneo <input type="checkbox"/>	Marisqueo <input type="checkbox"/>	Fileteado <input type="checkbox"/>
Océano Pacífico <input type="checkbox"/>		Cocido <input type="checkbox"/>
Otros <input type="checkbox"/>		Descongelado <input type="checkbox"/>
		Otros <input type="checkbox"/>

Denominación Comercial: _____

% Glaseado: _____

P.V.P. € KILO

P.V.P. Neto Escurredo

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS EN CARNICERIAS (Real Decreto 1376/2003, B.O.E. de 14 de noviembre de 2003 por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor)

LOS QUE SE EXPONGAN SIN ENVASAR o se envasen ante el comprador:

Tiene dos opciones:

1ª Opción:

En cartel o rótulo junto al producto se indicará:

- Denominación del producto. Haciendo especial mención a la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne. Ejemplos: salchichas frescas de vacuno y cerdo, hamburguesas de ternera.
- La indicación "ELABORACIÓN PROPIA".
- Lista de ingredientes. Especificando la especie o especies de carnes, la sal, los aditivos y su función (ver etiquetado del aditivo que utilice), especias, etc.
- Además en el mismo producto o en etiqueta, placa o marchamo, o recipiente que los contenga: marca sanitaria (la marca sanitaria consiste en un rectángulo con el siguiente texto en la parte superior "ELABORACIÓN PROPIA" en mayúsculas, en el centro el N° de autorización sanitaria del obrador y en la parte inferior la expresión "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR" en mayúsculas).

2ª Opción:

En un único cartel o rótulo junto al producto indicar toda la información: Ejemplo cartel o rótulo 2ª opción:

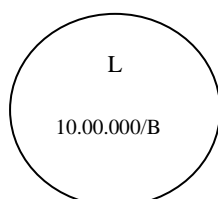
<p>BURGER MEAT de TERNERA</p> <table border="1"><tr><td style="text-align: center;"><p>ELABORACIÓN PROPIA Nº autorización sanitaria 4802000180 VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR</p></td></tr></table> <p>Ingredientes: carne de ternera, pan rallado, sal, dextrina, especias, conservador: metabisulfito potásico, antioxidante E-301 y colorante E-128. Cocinar completamente antes de su consumo.</p>	<p>ELABORACIÓN PROPIA Nº autorización sanitaria 4802000180 VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR</p>
<p>ELABORACIÓN PROPIA Nº autorización sanitaria 4802000180 VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR</p>	

LOS QUE SE PRESENTEN ENVASADOS:

En la etiqueta del envase se indicará:

- Marca sanitaria (la marca sanitaria consiste en un rectángulo con el siguiente texto en la parte superior "ELABORACIÓN PROPIA" en mayúsculas, en el centro el N° de autorización sanitaria del obrador y en la parte inferior la expresión "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR" en mayúsculas).
- Denominación del producto, igual que en venta sin envasar.
- Modo de empleo. Cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado.
- El texto "Cocinar completamente antes de su consumo".
- Nombre del establecimiento y dirección.
- Lista de ingredientes, igual que en venta sin envasar. (resaltar los ingredientes alérgenos/intolerancias)
- Cantidad neta.
- Condiciones de conservación. Ejemplo: conservar entre 2-8° C.
- Fecha de caducidad o consumo preferente.

CARNE DE RES DE LIDIA (R.D. 260/2002)



ETIQUETADO ECOLÓGICO (Reglamento (CE) nº 271/2010, anexo XI)

EUROHOJA



Fondo verde.....Fondo negro

La “Eurohoja” es el logotipo obligatorio a partir del 1 de julio de 2010 y certifica aquellos productos producidos en la Unión Europea de manera respetuosa con el medio ambiente.

Así, esta etiqueta garantizará que, como mínimo, un 95% de sus ingredientes se han elaborado de manera ecológica, además de otros aspectos como el cumplimiento de las normas fijadas en el plan de inspección oficial o el hecho de no contener organismos modificados genéticamente (OMG), entre otros.

No obstante, junto a la etiqueta se podrán colocar otros distintivos de carácter privado, regional o nacional. Los productos deberán llevar el nombre del último operador que lo gestionó, ya sea el productor, el transformador o el vendedor, así como el nombre y el código del organismo de inspección. Además, la etiqueta deberá indicar el lugar en el que se produjeron las materias primas agrícolas (“UE”, “no-UE” o el nombre del país, dentro o fuera de la UE, donde el producto o sus ingredientes se cultivaron).