

Guía de etiquetado de los productos derivados de palmípedas grasas





ÍNDICE

1.	Lista de menciones obligatorias
	Presentación
	Denominación del alimento
	Lista de ingredientes
	Alérgenos
	Cuantificación de determinados ingredientes
7.	Cantidad neta del alimento
8.	Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
9.	Condiciones de conservación y/o utilización
10.	Nombre o razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria
11.	Etiquetado del país de origen o lugar de procedencia
	Lote
	Información nutricional
	Bibliografía y legislación
15.	Anexos



1. Lista de Menciones obligatorias

(Artículo 9 del Reglamento 1169/2011)

En el etiquetado de productos alimenticios frescos, aquellos que tienen un único ingrediente, deben de figurar las siguientes menciones obligatorias:

- 1) la denominación del alimento (Punto 3 de la Guía)
- 2) la cantidad neta del alimento (Punto 7 de la Guía)
- 3) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad (Punto 8 de la Guía)
- 4) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización (Punto 9 de la Guía)
- 5) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1 (Punto 10 de la Guía)
- 6) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26 (Punto 11 de la Guía)
- 7) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento; (Punto 12 de la Guía). Si el producto es fresco en el etiquetado siempre debe indicarse que el producto debe ser cocinado para su consumo.



En el etiquetado de productos alimenticios transformados deben de figurar las siguientes menciones obligatorias:

- 1) la denominación del alimento (Punto 3 de la Guía)
- 2) la lista de ingredientes (Punto 4 de la Guía)
- 3) sustancias que causen alergias o intolerancias (Punto 5 de la Guía)
- 4) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes (Punto 6 de la Guía)
- 5) la cantidad neta del alimento (Punto 7 de la Guía)
- 6) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad (Punto 8 de la Guía)
- 7) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización (Punto 9 de la Guía) Conservar entre 3 y 5°C.

- 8) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1 (Punto 10 de la Guía)
- 9) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26 (Punto 11 de la Guía)
- 10) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento (Punto 12 de la Guía)
- 11) la información nutricional (Punto 13 de la Guía)



1.1 Excepciones de algunas menciones obligatorias

(Artículo 16 del Reglamento 1169/2011)

En el artículo 16 del Reglamento 1169/2011 se establecen determinadas normas específicas o excepciones para determinadas menciones obligatorias.

En envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm2, sólo serán obligatorias las siguientes menciones:

- denominación del alimento
- alérgenos
- cantidad neta
- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
- para estos envases/recipientes pequeños, la lista de ingredientes deberá ser facilitada a través de otras vías (por ejemplo, panfletos, páginas web) o deberá ponerse a disposición del consumidor cuando éste lo solicite.

2. Presentación

(Artículo 13 y Anexo IV del Reglamento 1169/2011 y Real Decreto 1801/2008)

 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.



- El tamaño mínimo de letra (tomando como referencia la altura de la letra "x") será ≥ 1,2 mm para todas las menciones obligatorias.
- No obstante, en España, el tamaño mínimo para la expresión de la cantidad neta está regulado por el Real Decreto 1801/2008, que establece un tamaño de letra mínimo de 6, 4, 3 o 2 mm, según el rango de peso del producto (ver punto 7 de la Guía).
- En envases con superficie ≤80 cm2 el tamaño de letra será ≥ 0,9 mm.
- Las menciones relativas a la denominación de venta y cantidad neta figurarán en el mismo campo visual. Se entiende por mismo campo visual, todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión.

Índice

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

3. Denominación del alimento

(Artículo 17 y Anexo VI del Reglamento 1169/2011, Real Decreto 474/2014 y Reglamento 543/2008)

La denominación del alimento será su denominación jurídica. 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.

En el caso de los productos derivados de palmípedas grasas, hay que tener presente las reglas que afectan a las denominaciones de ventas establecidas en el Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la Norma de Calidad de los Derivados Cárnicos, y en el Reglamento 543/2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento 1234/2007 que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.

El Real Decreto 474/2014 establece las características para ciertas denominaciones de venta de nuestro sector como por ejemplo el "Foie gras", "Foie gras entero", "Bloc de foie gras", "parfait de foie", etc.

En el Anexo VI del Reglamento 1169/2011 se establecen varias disposiciones específicas que deberán acompañar a la denominación del alimento, y que son las que se indican a continuación:

3.1 Condición física o tratamiento específico

Deberá indicarse la condición física o el tratamiento específico del alimento (por ejemplo: en polvo, ultracongelado, ahumado) en los casos en que su omisión pueda inducir a error al consumidor.

3.2 Descongelado

En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de la venta y se venden descongelados, la denominación del alimento deberá ir acompañada de la designación "descongelado" (por ejemplo, "muslo de pato descongelado").

Quedan excluidos de este 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.

Respecto a este último apartado, es responsabilidad del operador poder justificar ante las autoridades competentes que la seguridad y la calidad de los alimentos descongelados no se ven afectadas por el proceso de descongelación hasta lafecha de duración mínima.

3.3 Sustitución de ingrediente/componente

En el caso de que un ingrediente que el consumidor espera que esté presente en el alimento haya sido sustituido por otro, deberá indicarse en el etiquetado el nombre del ingrediente utilizado muy cerca del nombre del producto, utilizando un tamaño de letra de al menos el 75% del empleado en la denominación de venta.

Un ejemplo sería el caso de productos vegetarianos con nombre cárnico: "hamburguesa de tofu".

Este punto no se aplica al uso de ingredientes funcionales, aditivos, colorantes, coadyuvantes, etc.

3.4 Proteínas añadidas

En el caso de preparados de carne o productos cárnicos a los que se le añaden proteínas cárnicas, como tales, de una especie diferente a la principal utilizada, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.

Por el contrario, no se aplica a las proteínas que son parte integrante de otros ingredientes que se añaden al producto: Por ejemplo: galantina con huevo, salchichas con queso, etc.

3.5 Agua añadida

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.

s3.6 Elaborado a partir de piezas de carne

Los productos cárnicos y preparados de carne que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne, 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 indicación "elaborado a partir de piezas de carne".

Este apartado se aplica a las carnes reconstituidas que se hayan elaborado a partir de trozos de carne fresca combinados entre sí mediante aditivos, enzimas u otros medios (lo que se conoce como "pegamento de carne": fibrimex, trombina, fibrinógeno).

3.7 Etiquetado de la envoltura de embutidos

Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse en el etiquetado "envoltura no comestible".

Esta mención también puede ser incluida en las condiciones de uso: "retirar la envoltura antes de su consumo".

Por otra parte, en lo que se refiere a las tripas comestibles, la Comisión Europea todavía no ha abordado este tema en el Reglamento 1169/2011.

No obstante, la tripa comestible puede ser considerada un ingrediente más y por tanto deberá de figurar en la lista de ingredientes.

En la Norma de Calidad de los Derivados Cárnicos (Real Decreto 474/2014) se indica que los embutidos que se elaboren con tripa natural, sin perjuicio de su indicación en la lista de ingredientes, podrán indicarlo en el etiquetado.

4. Lista de ingredientes

(Artículo 18 y Anexo VI y VII del Reglamento 1169/2011)

- 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.
- No se exigirá lista de ingredientes en los alimentos que consten de un único ingrediente.
- Aditivos: los aditivos que se incluyan en los productos alimenticios deben etiquetarse según las normas establecidas en el Reglamento 1169/2011. Los aditivos alimentarios son ingredientes alimentarios y, como tales, deben figurar en la lista de ingredientes.

Colorante

Los aditivos deben designarse mediante el nombre de su clase funcional, seguida de su denominación específica o del número "E". Por ejemplo, «colorante (curcumina)» o «colorante (E 100)». Este número E puede utilizarse para simplificar el etiquetado de sustancias que, en ocasiones, tienen denominaciones químicas complicadas.

• Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales, deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes, cuyos nombres deberán ir seguidos de la palabra "nano" entre paréntesis.

Clase funcional			
Acidulante	Emulgente Agente de recubr		Estabilizante
Secuestrante	Gasificante	Humectante	Sales de fundido
Antiaglomerante	Endurecedor	Almidónmodificado	Corrector de acidez
Antiespumante	Edulcorante	Agente de recubrimiento	Potenciador del sabor
Antioxidante	Gasificante	asificante Conservador Agente de tratamiento d	
Agentedecarga	Espumante	Gas propelente	Gelificante
Colorante			

• Ingredientes compuestos: en el caso de que un ingrediente de un alimento esté compuesto a su vez por más ingredientes, éstos deberán indicarse también en la lista de ingredientes. (Por ejemplo una hamburguesa con foie gras como ingrediente, deberá de indicarse entre paréntesis sus propios ingredientes).

La lista de ingredientes para los ingredientes compuestos no será obligatoria cuando el ingrediente compuesto constituya menos del 2% del producto acabado.

No obstante, esta excepción no se aplicaría para las sustancias o productos que causen alergia o intolerancias (Anexo II del reglamento 1169/2011) ni a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, apartados a) a d).

• Especias: Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento podrán designarse con la mención "especias" o "mezcla de especias".

Almidón

Todos los almidones y fécula, y almidón y fécula modificados por medios físicos o con enzimas podrán denominarse "almidón" en la lista de ingredientes.

Agua: en los productos cárnicos se deberá indicar la presencia de agua añadida en la lista de ingredientes cuando supere el 5% del peso final del producto. No obstante, esta excepción no se aplica a la carne fresca, preparados dec arne, productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados.

Proteína de la leche: todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas podrán designarse con la mención "proteína de la leche".

4.1 Omisión de componentes de la lista de ingredientes

(Artículo 20 del Reglamento 1169/2011)

El Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios establece en su artículo 18 el principio de transferencia, en virtud del cual



se permite la presencia de un aditivo alimentario en un alimento compuesto, distinto de los contemplados en su anexo II, cuando este aditivo esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto, con excepción de los alimentos incluidos en los cuadros 1 y 2 del anexo II.

Asimismo, el Reglamento 1169/2011 establece en su artículo 20 que los aditivos alimentarios cuya presencia en el alimento se deba exclusivamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo no deben figurar en lista de ingredientes, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado.

Por tanto, no tendrán que incluirse en el etiquetado del alimento los aditivos utilizados en la fabricación de sus ingredientes siempre que el productor pueda justificar que la cantidad de aditivo, procedente de estos ingredientes, no ejerce una función tecnológica en el producto final.

5. Alérgenos

(Artículo 21 y Anexo II del Reglamento 1169/2011)

- Deberán indicarse en la lista de ingredientes aquellas sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.
- Las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, descritas en el Anexo II del Reglamento 1169/2011, son las siguientes:
 - 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena y sus variedades híbridas)
 - 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
 - 3. Huevos y productos a base de huevo
 - 4. Pescado y productos a base de pescado
 - 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
 - 6. Soja y productos a base de soja
 - 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
 - 8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia) y productos derivados
 - 9. Apio y productos derivados
 - 10. Mostaza y derivados
 - 11. Granos de sésamo y derivados
 - 12. Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg) en producto terminado
 - 13. Altramuces y derivados
 - 14. Moluscos y derivados
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que derive de una sustancia o producto que cause alergias intolerancias o intolerancias deberá tener una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figure en el Anexo II.

Por ejemplo, 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.



- Además de indicarlo en la lista de ingredientes, se deben destacar los alérgenos, bien mediante subrayado o diferente color o estilo, etc. para diferenciarlas del resto de los ingredientes. El formato para destacar el alérgeno será el que elija cada operador.
- En el caso de que no haya lista de ingredientes, los alérgenos se indicarán en la etiqueta mediante la palabra "contiene" seguida del nombre del alérgeno o alérgenos.

5.1 Etiquetado precautorio de alérgenos

(Artículo 36 del Reglamento 1169/2011)

En cuanto al etiquetado preventivo de alérgenos, no existen en la norma vigente ni en el Reglamento 1169/2011 disposiciones relativas a la declaración de la presencia adventicia de alérgenos en los alimentos envasados, aunque el citado reglamento prevé que la Comisión Europea pueda emprender en el futuro trabajos para armonizar cómo debe realizarse la declaración voluntaria de la presencia de trazas, trabajos que se están llevando a cabo en la actualidad.

La empresa alimentaria puede hacer uso del etiquetado preventivo siempre que, después de haber realizado una evaluación previa de los riesgos y tras aplicar medidas preventivas, considere inevitable la existencia de una contaminación cruzada con alérgenos.

Dicha información tiene la consideración de voluntaria y, como tal, deberá cumplir los requisitos establecidos en el artículo 36 del Reglamento:

- a) no inducirá a error al consumidor,
- b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
- c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.

5.2 Gluten (Reglamento 828/2014)

En cuanto a las menciones "muy bajo en gluten" y "sin gluten" deben de respetar los siguientes valores:

Si un producto que contiene uno de los cereales mencionados en el anexo II (por ejemplo, centeno) cumple los requisitos pertinentes del Reglamento 828/2014, puede utilizarse en el producto la declaración «sin gluten» o «muy bajo contenido de gluten».

Reglamento 828/2014		
	"Sin gluten":	
Requisitos	≤20 mg/kg	
Generales	"Muy bajo en gluten":	
	≤20 mg/kg	



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.

6. Cuantificación de ingredientes

(Artículo 22 y Anexo VIII del Reglamento 1169/2011)

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 los siguientes casos:

- El ingrediente o la categoría de ingredientes figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación
- Se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica.
- Sea esencial para definir un alimento o para distinguirlo de los productos con lo que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

6.1 Excepciones

(Anexo VIII del Reglamento 1169/2011)

En el Anexo VIII del Reglamento 1169/2011 se establecen las disposiciones en las que no es obligatoria la indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes. Algunas de las menciones más relevantes para nuestro sector son las siguientes:

• El punto 1, letra a), inciso i), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «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, [...]».

• El punto 5 del anexo IX del Reglamento prevé lo siguiente: «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.

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».

Por lo tanto, con arreglo a las citadas disposiciones del Reglamento, cualquier producto que tenga que declarar el peso neto escurrido y el peso neto en su etiqueta de conformidad con el punto 5 del anexo IX estará exento de la obligación de facilitar una indicación cuantitativa del ingrediente separada. La cantidad del ingrediente o categoría de ingredientes puede calcularse a partir de la indicación del peso neto escurrido. Ejemplos: atún en salmuera, piña en almíbar.

• El punto 1, letra a), inciso iii), del anexo VIII del Reglamento dispone lo siguiente: «No se requerirá la indicación cuantitativa: a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes: [...] iii) que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización, [...]».

Debe entenderse que la exención no se limita a los «aromas», sino que también se aplica a cualquier ingrediente (o categoría de ingredientes) utilizado en pequeñas cantidades para dar sabor a un alimento (por ejemplo, ajo, hierbas, especias).

La expresión «pequeñas cantidades» no se define en el Reglamento. Debería evaluarse caso por caso.

Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec Morceaux

Por ejemplo, en el caso de una "Mousse de pato a la pimienta verde" no será necesario indicar la cantidad de pimienta verde utilizada.

• El punto 1, letra a), inciso iv), del Anexo VIII del Reglamento dispone que «No se requerirá la indicación cuantitativa: a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes: [...] 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; [...]».

Esta disposición prevé una exención del requisito de indicar la declaración cuantitativa de un ingrediente cuando la cantidad de un ingrediente mencionado en la denominación de un alimento no afecte a la decisión de compra del consumidor.

Esta exención solo se aplica cuando el nombre del ingrediente o de la categoría de ingredientes figure en la denominación del alimento. También se aplica cuando en distintas caras del envase aparecen repeticiones idénticas de la descripción utilizada para la denominación del alimento. No debe aplicarse si el nombre del ingrediente está enfatizado y, en particular, cuando dicho nombre aparezca fuera de la denominación del alimento y dentro de la información que llame la atención del comprador sobre la presencia del ingrediente.

• El punto 1, letra c), del Anexo VIII del Reglamento dispone que «No se requerirá la indicación cuantitativa: c) en los casos mencionados en los puntos 4 y 5 de la parte A del anexo VII».

El punto 4 de la parte A del anexo VII del Reglamento dispone que «[las] 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».



En este caso, no se requiere una indicación cuantitativa para cada componente de esa mezcla cuando ninguno de los componentes predomina significativamente en términos de peso y estos componentes se utilizan en proporciones que pueden variar.

El punto 5 de la parte A del Anexo VII del Reglamento establece que «[las] 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.

En este caso, no se requiere una indicación cuantitativa para cada componente de esa mezcla cuando ninguno de los componentes de la mezcla predomine significativamente en peso.

7. Cantidad neta del alimento

(Artículo 23 y Anexo IX del Reglamento 1169/2011)

- El etiquetado de un producto alimenticio incluirá la indicación del pesoneto del mismo, expresado en litros, mililitros, kilos o gramos.
- Recordemos que el Real Decreto 1801/2008, sobre cantidades nominales y control del contenido efectivo, regula el tamaño mínimo de letra de la cantidad neta expresada en litros, millitros, kilos o gramos según el rango de peso del producto.
- La cantidad neta debe indicarse en la etiqueta en el mismo campo visual que la denominación de venta del alimento.

8. Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad

(Artículo 24 del Reglamento 1169/2011)

- a) La fecha de caducidad se emplea en aquellos productos que son microbiológicamente muy perecederos. La indicación será: "fecha de caducidad" seguida del día, mes y, en su caso, el año o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.
- b) En el resto de productos se indicará el consumo preferente, que es aquella hasta la cual el alimento conserva sus características físico-químicas y de calidad. El alimento todavía es seguro para su consumo después de la fecha de consumo preferente indicada, con la condición de que se hayan respetado las instrucciones de almacenaje y el envase no esté dañado.

En función de la duración, la fecha de consumo preferente se expresará de la siguiente forma:

- c) "consumir preferentemente" seguido de día y mes, cuando la duración sea inferior a 3 meses.
- d) "consumir preferentemente antes del fin de" seguido del mes y año, cuando la duración sea superior a 3 meses.

e) "consumir preferentemente antes del fin de" seguido del año, cuando la duración sea superior a 18 meses.

La indicación de la fecha de consumo preferente es competencia del fabricante, y deberá establecerse en base a estudios de vida útil.

c) Fecha de congelación: los operadores deberán indicar la fecha de congelación o la fecha de la primera congelación (dependiendo si el producto se ha congelado en más de una ocasión) para la carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.

La fecha de congelación irá precedida de la indicación "Fecha de congelación..." seguida de la propia fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: días, mes y año en forma no codificada.

9. Condiciones de conservación y/o utilización

(Artículo 25 y 27 del Reglamento 1169/2011)

Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones. Es el fabricante quien determina si es necesario incluir estas indicaciones y el contenido de las mismas.

Si es necesario, se incluirá una mención específica sobre las condiciones de conservación una vez se haya abierto el envase y la fecha límite de consumo.

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 Europea adopte en el futuro actos delegados o de ejecución que permitan que una o varias menciones obligatorias se expresen mediante pictogramas o símbolos en vez de palabras o números.

10. Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria

(Artículo 8 del Reglamento 1169/2011)

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.

11. Etiquetado del país de origen o lugar de procedencia

(Artículo 26 del Reglamento 1169/2011 y Reglamento 1337/2013)

El artículo 26 es el artículo principal que se ocupa de la indicación del país de origen o lugar de procedencia.

Los requisitos de etiquetado relativos al origen de los productos alimenticios ya existen en otras disposiciones legislativas de la UE. Por ejemplo, el etiquetado de origen es obligatorio para la miel, el aceite de oliva la carne de vacuno. Las exigencias de estasdisposiciones específicas de la UE seguirán siendo de aplicación, independientemente del artículo 26.

11.1 Etiquetado obligatorio del país de origen:

Debe indicarse el dato de "País de Origen" o "Lugar de Procedencia" en los siguientes casos:

- a) Como regla general, la indicación del país de origen o lugar de procedencia será obligatoria cuando su omisión puede inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o 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 lugar de procedencia diferente.
- b) También será obligatorio, a partir del 1 de abril de 2015, indicar el país de origen o lugar de procedencia de las carnes frescas, refrigeradas o congeladas de las especies: porcino, ovino, caprino y aves, que se vendan directamente al consumidor final.

No se aplica, por tanto, a la carne comercializada para ser utilizada como ingrediente en la elaboración de otros productos alimenticios.

El Reglamento 1337/2013 establece el etiquetado de origen de las carnes que se venden como tales a partir del 1 de abril de 2015.

Contenido del etiquetado obligatorio de origen de las carnes frescas, refrigeradas o congeladas de las especies: porcino, ovino, caprino y aves (Reglamento 1337/2013):

El etiquetado de origen de las carnes estará compuesto de las menciones "Criado en", "Sacrificado en" y "Código de lote", excepto en los casos en los que se admiten otras menciones

• "Criado en" seguido del nombre del estado miembro o país tercero en el que:

Aves de corral: se indicará el estado miembro o país tercero del último período de cría, de al menos un mes, o todo el periodo de cría en caso de que el animal se sacrifique con menos de un mes.

Cuando no se alcance el periodo de cría establecido en ningún estado miembro o país tercero se indicarán las siguientes menciones: "Países de cría: varios estados miembro de la UE" o "Países de cría: varios países de fuera de la UE" o "Países de cría: varios Estados miembro de la UE y de fuera de la UE", o bien la relación de dichos países si el operador tiene conocimiento cierto de los mismos.

- "Sacrificado en" seguido del nombre del estado miembro o país tercero en el que esté ubicado el matadero.
- "Código de lote" que correlacione la carne suministrada al consumidor con el lote, a efectos de trazabilidad. El lote, que se define en el Reglamento 1337/2013, no excederá de la producción de 1 día y deberá ser homogéneo en cuanto al origen y sacrificio.

No obstante lo anteriormente indicado, se podrá emplear la mención "Origen:" seguido del estado miembro o país tercero, cuando el animal haya sido nacido, criado y sacrificado en el mismo estado miembro o país tercero, sustituyendo las menciones "criado en" y "sacrificado en".



Excepciones del etiquetado de origen

Carnes saladas: están excluidas del RTO 1337/2013 las carnes y despojos comestibles, salados o en salmuera (NC 0210 99) con un contenido de sal, presente de forma natural o añadida, igual o superior a 1,2%.

Despojos: también están excluidos los despojos comestibles de la especie porcina, ovina y caprina, correspondientes a la partida 0206. Igualmente, los despojos comestibles de aves de corral de la partida 0207.

En el caso de las carnes picadas y los magros el etiquetado deberá realizarse de la siguiente manera:

- "Origen: UE": cuando se hayan producido a partir de carne obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en diferentes estados miembros.
- "País(es) de cría y sacrificio: UE": cuando se hayan producido exclusivamente a partir de carne obtenida de animales criados y sacrificados en diferentes estados miembros.
- "País(es) de cría y sacrificio: no UE", cuando procedan exclusivamente de carne importada en la Unión Europea.
- "País(es) de cría: no UE" y "País(es) de sacrificio: UE", cuando procedan de animales importados de países terceros y sacrificados en uno o más estados miembros.

- "País(es) de cría y sacrificio: UE y no UE": cuando se hayan obtenido a partir de:
- Animales criados y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros y de carne importada en la Unión Europea.
- Animales importados en la Unión y sacrificados en uno o diferentes Estados miembros.
- El etiquetado de origen ("criado en", "sacrificado en" u "origen") se podrá completar con otras menciones voluntarias, como el "lugar de procedencia", siempre y cuando se cumplan los requisitos generales del etiquetado, es decir, no inducir a error al consumidor, no ser ambiguas ni confusas y basarse en datos fehacientes.
- Los operadores deberán establecer un sistema de trazabilidad que les permita recibir las necesarias informaciones de sus proveedores para garantizar el cumplimiento de un correcto etiquetado de origen.

11.2 Etiquetado de origen del ingrediente primario

(Artículo 26.3 del Reglamento 1169/2011 y Reglamento 2018/775)

El artículo 26.3 dispone que cuando se mencione el país de origen/lugar de procedencia de un alimento y éste no sea el mismo que el de su ingrediente primario, se deberá indicar obligatoriamente en el etiquetado el país de origen o lugar de procedencia del ingrediente primario o se destacará en la etiqueta que dicho ingrediente primario es distinto del origen/lugar de procedencia del alimento.

En este sentido, el Reglamento 2018/775 establece las normas para indicar el país de origen o lugar de procedencia del ingrediente principal de un alimento.

El Reglamento será de aplicación a partir del 1 de abril de 2020. Los alimentos puestos en el mercado o etiquetados antes de esa fecha se podrán seguir comercializando hasta agotar existencias. Cuando una empresa alimentaria indique el país de origen o lugar de procedencia de un alimento, ya sea de forma voluntaria u obligatoria, y el origen del ingrediente primario no sea el mismo que el del alimento, deberá de advertir a los consumidores de dicha circunstancia, de acuerdo con lo establecido en el citado Reglamento.

Sobre la forma de expresar el origen del ingrediente primario, el Reglamento es bastante flexible, pudiéndose indicar como sigue:

- a) En referencia a una de las siguientes áreas geográficas:
- "UE", "no UE" o "UE y no UE"
- Región, o cualquier otra área geográfica dentro de varios Estados miembros o países terceros, si está definida por el derecho público internacional o bien es comprendida por el consumidor medio
- Estado(s) Miembro(s) o país(es) tercero(s)

- Región o cualquier otra área geográfica dentro de un Estado Miembro o país tercero, que sea comprendida por el consumidor
- País de origen o lugar de procedencia de acuerdo con reglas específicas de la UE aplicables al ingrediente(s) primario(s). En este sentido, hay que tener en cuenta que en nuestro sector hay algunas normas específicas sobre la indicación del origen, como por ejemplo las establecidas para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral (Reglamento 1337/2013).
- b) También se podrá indicar de la siguiente manera:

"(Nombre del ingrediente principal) no proviene (del país de origen o el lugar de procedencia del alimento)" o cualquier otra redacción similar que pueda tener el mismo significado.

Los operadores de empresas alimentarias son libres de decidir la forma de expresión del origen del ingrediente primario, pero siempre dentro de algunas de las descritas anteriormente.

En cuanto a la presentación de la información, el Reglamento establece que cuando el país de origen o el lugar de procedencia del alimento se indique mediante palabras, la información con respecto al origen del ingrediente principal utilizará un tamaño de letra de, al menos, el 75% del empleado en la indicación del origen del alimento. En cualquier caso, el tamaño de fuente no puede ser menor de 1,2 mm.

Además, cuando el origen del alimento se suministre por otros medios no escritos (por ejemplo, banderas, imágenes, símbolos, etc.), la información sobre el origen del ingrediente principal deberá indicarse en un tamaño de fuente que sea de no menos de 1,2mm y la información deberá aparecer en el mismo campo de visión que la indicación del origen del alimento.

Este Reglamento no se aplica en los siguientes casos:

- DOPs e IGPs registradas
- Alimentos protegidos con arreglo a acuerdos internacionales
- Marcas registradas en la Directiva 2015/2436 (Directiva de Marcas)
- Las denominaciones habituales y genéricas que incluyan términos geográficos que literalmente indican el origen, pero cuya comprensión común no es una indicación del origen o lugar de procedencia del alimento. Un ejemplo sería el "salchichón de Málaga", "longaniza de Aragón" o "chorizo de Pamplona".
- Marca de Identificación
- La mención del nombre, razón social o dirección del operador no constituye una mención de origen o procedencia.

El Reglamento solo se aplica cuando el origen/lugar de procedencia del alimento declarado es diferente al de su ingrediente principal. En este sentido, se entiende que el citado Reglamento no se aplica a los alimentos que consisten en un solo ingrediente, como las carnes frescas, ya que el origen del alimento coincide con su único ingrediente.

12. Lote (Real Decreto 1808/1991)

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. Conforme a este Real Decreto, se entiende por "lote" el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Solo se podrá comercializar un producto alimenticio si va acompañado de una indicación. Sin embargo, esto no se aplicará cuando, en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente embalados, sean embalados a petición del comprador o estén previamente embalados para su venta inmediata.

13. Información nutricional

(Sección 3 del Reglamento 1169/2011)

13.1 Información Nutricional obligatoria (Art. 30.1):

Los operadores alimentarios deben incluir la información nutricional de sus productos en el etiquetado, indicando el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se mencionan a continuación.

Información nutricional obligatoria:

- Valor energético
- Cantidad de grasas de las cuales saturadas
- Hidratos de carbono de los cuales azúcares
- Proteínas
- Sal (si este contenido obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el producto, podrá indicarse el origen natural de la sal con una frase similar a "sin sodio añadido" o "contiene sodio de manera natural")

Por otra parte, de acuerdo lo establecido en el artículo 49.2, es obligatorio incluir en el etiquetado nutricional la sustancia sobre la cual se realiza una declaración nutricional y/o de propiedades saludables, aunque la sustancia no figure en el etiquetado nutricional (obligatoria/voluntaria). Deberá indicarse su cantidad en el mismo campo visual que el etiquetado nutricional y expresarse de la misma manera que el resto de sustancias del etiquetado nutricional. Las unidades de medida para indicar la cantidad de sustancia serán las adecuadas para cada una de las sustancias que se trate.

13.2 Información Nutricional Voluntaria:

La información del etiquetado nutricional obligatorio podrá completarse, de forma voluntaria, con la mención de las sustan-

cias y nutrientes mencionados a continuación: Información nutricional voluntaria:

- Grasas monoinsaturadas
- Grasas poliinsaturadas
- Polialcoholes
- Almidón
- Fibra alimentaria
- Vitaminas o minerales (aquellas que figuran en el Anexo XIII) Hay
 que tener en cuenta que la lista mencionada anteriormente es de
 carácter exhaustivo, es decir, no es posible indicar voluntariamente nutrientes distintos de los que figuran en el párrafo anterior.

13.3 Repetición voluntaria de la información nutricional

(Art. 30.3)

De forma voluntaria, los operadores podrán decidir repetir el nutriente(s) obligatorio(s) en otros lugares del envase distintos de aquel en el que figura la información nutricional obligatoria. Los nutrientes obligatorios que pueden repetirse estarán limitados a las siguientes opciones:

- Opción 1: el valor energético (solo)
- Opción 2: el valor energético y las grasas, grasas saturadas, azucares y sal

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.





13.4 Información nutricional para alimentos no envasados

(Art. 30.5)

Para los alimentos no envasados la información nutricional no es obligatoria, pero cuando se facilite podrá limitarse solamente al valor energético, o al valor energético + grasas + grasas saturadas + azúcares + sal.

Los operadores son libres de utilizar la información nutricional obligatoria completa según el Art. 30.1.

13.5 Cálculo (Art. 31)

El cálculo del valor energético se realizará mediante los factores de conversión que aparecen a continuación (tabla del Anexo XIV del Reglamento 1169/2011)

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

El valor energético y las cantidades de nutrientes indicadas en el etiquetado nutricional deberán ser las del alimento tal y como se vende. No obstante, en el caso de alimentos que se han de preparar (alimentos en polvo, deshidratados, etc.) además podrá aportarse información nutricional del alimento ya preparado.

Las cifras declaradas en el etiquetado deberán ser valores medios basados en:

- El análisis del alimento efectuado por el fabricante
- El cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos de los ingredientes utilizados
- Los cálculos de datos generalmente establecidos o aceptados.

Una combinación de los métodos anteriores también sería aceptable.

13.6 Expresión por 100 g o por 100 ml

El valor energético y todos los nutrientes deberán de expresarse mediante las siguientes unidades de medición:

- Energía: kJ/Kcal
- Vitaminas y minerales unidades expresadas en Anexo XIII, Parte A, Punto 1
- Resto de sustancias: gramos

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. Puede utilizarse la abreviatura kJ/kcal.

El valor energético y todos los nutrientes que sedeclaran deberán ser expresados por 100g/100ml en formato de tabla (o en formato lineal, cuando elespacio sea limitado).

El valor energético y la cantidad de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal, expresados por 100g/100ml, podrán repetirse en el campo visualprincipal.

Ingestas de referencias:

- Además de la indicación obligatoria por 100g/100ml, las vitaminas y minerales deberán expresarse como porcentaje de los valores de referencia de nutrientes (VRN) por100g/100ml.
- De manera opcional, el resto de nutrientes también podrán expresarse, además de por 100gr o por 100ml, como porcentaje de las ingestas de referencia que figuran en el Anexo XIII, parte B del Reglamento 1169/2011.
- Cuando se faciliten los porcentajes de ingestas de referencia para estos nutrientes, deberá incluirse la siguiente declaración "Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/ 2.000 kcal)".

13.7 Expresión por porción o por unidad de consumo

• La información nutricional podrá expresarse, además de por 100g y por 100 ml, por porción o por unidad de consumo siempre y cuando sea fácilmente reconocible por el consumidor mediante una indicación expresa al lado de la información nutricional (ejemplo: 1 ración=60gr).

Las condiciones generales que deberán cumplir los operadores cuando deseen utilizar la expresión por porción:

- a) La porción/unidad de consumo deberá ser fácilmente reconocible por el consumidor
- b) La porción o unidad que se utiliza deberá ser cuantificada en la etiqueta.
- c) El número de porciones o unidad
- En el caso de que el operador económico decida repetir voluntariamente el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los azúcares y la sal (ver punto 13.3 de esta Guía), podrá hacerlo por porción o por unidad de consumo para todos los nutrientes, excepto para el valor energético, donde además deberá hacerse por 100 g o por 100 ml.
- En el caso de alimentos no envasados, todos los nutrientes podrán expresarse por porciones o por unidades de consumo.

13.8 Presentación de la Información Nutricional

(Artículo 34)

 Los nutrientes de declaración obligatoria y los de declaración voluntaria deberán ser indicados en el "mismo campo visual".

Se entenderá por «Campo visual»: todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión;

• Los nutrientes de declaración obligatoria (Art. 30.1) y voluntaria (Art. 30.2) deberán presentarse en formato de tabla, con las cifras en columna.

Si el espacio no lo permite, la información se podrá presentar en formato lineal.

- La información nutricional que se repita en el campo visual principal (Punto 13.3 de esta Guía) deberá garantizar una clara legibilidad y utilizar caracteres con un tamaño de letra de 1,2mm con independencia del tamaño del envase. El formato puede ser diferente al indicado en esta sección.
- En el caso de que el valor energético o la cantidad de nutrientes de un producto sea insignificante, la información sobre dichos alimentos podrá sustituirse por una declaración del tipo. "Contiene cantidades insignificantes de..." ("trazas, "cero", etc., que deberá ser indicado al lado de la información nutricional.

13.9 Alimentos exentos de incluir el etiquetado nutricional

En el Anexo V del Reglamento 1169/2011 se citan los alimentos exentos de llevar el etiquetado nutricional. Algunas de las excepciones que podrían acoger a los productos de este sector son las siguientes:

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

A esta excepción se podría acoger las carnes frescas.

 Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes

Hay que tener en cuenta qué producto como el jamón de pato no podrían acogerse a esta excepción, ya que incluyen como mínimo dos ingredientes (carne y sal).

Si un operador decide indicar de manera voluntaria la información nutricional de alguno de los alimentos descritos anteriormente, deberá cumplir con los requisitos mencionados en este capítulo (Sección 3 del Reglamento 1169/2011).

Hay que tener en cuenta que esta excepción no se aplica cuando se realice una declaración de propiedades nutricionales y/o de propiedades saludables. Esto tampoco se aplica para los productos enriquecidos con vitaminas y minerales. En ambos casos, la información nutricional es obligatoria.

14. Otras menciones en el etiquetado a tener en cuenta

Aquellos alimentos que requieran un tratamiento culinario antes de su consumo deberán advertir al consumidor sobre la necesidad de un cocinado completo antes de su consumo, como por ejemplo, "Cocinar completamente antes de su consumo". No obstante, este requisito no se aplica a la carne fresca como tal.

Resumen sobre la Información Nutricional

	Obligatorio	Voluntario	
	(Por 100g/Por 100ml)	(Por porción/Por unidad)	% Ingesta de referencia
Valor Energético	KJ/Kcal	KJ/Kcal	%
Grasas	g	g	%
De las cuales:			
- Saturadas	g	g	%
- Monoinsaturadas	g	g	
- Poliinsaturadas	g	g	
Hidratos de Carbono	g	g	%
De los cuales:			
- Azúcares	g	g	%
- Polialcoholes	g	g	
- Almidón	g	g	
Fibra Alimentaria	g	g	
Proteinas	g	g	%
Sal	g	g	%
*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400KJ/2000Kcal)			
	(Por 100g/Por 100ml)	(Por porción/Por unidad)	% Ingesta de referencia (VRN)
Vitaminas y minerales	Unidades mencionadas en el Anexo XIII y % VRN	Unidades menciona- das en el Anexo XIII y % VRN	% VRN por 100g (y/o por porción)

15. Anexos

15.1 Ejemplo de etiqueta de producto fresco





15.2 Ejemplo de etiquetas de producto transformado







www.elfoiegras.es gerencia@interpalm.es 912 228 007