

**ELIKAGAIEN ETIKETARI ETA
MARKATZEARI BURUZKO
OSASUN ARAUAK**

**NORMAS SANITARIAS DE
ETIQUETADO Y MERCADO DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**



URTARRI LA/ENERO, 2012

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

*Begoña de Pablo Busto. Dirección Territorial de Sanidad de Bizkaia. Gobierno Vasco
Manuel Moragas Encuentra. Área de Salud y Consumo. Ayuntamiento de Bilbao*

ENERO 2012

En todos los productos es fundamental la información de su etiquetado y, en el caso de los productos alimenticios, con mucho más motivo dado que dicha información puede incluir contenidos referidos a diversos aspectos: nutricionales, de salud, bienestar y económicos, entre otros.

No cabe la menor duda de que 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 les permite realizar su adquisición y consumo con pleno conocimiento de causa.

En el presente trabajo se recopilan las regulaciones sanitarias vigentes en materia de etiquetado, presentación publicidad y marcado sanitario de los productos alimenticios en sus diferentes modalidades de comercialización, sin entrar en opiniones o valoraciones al respecto. En esta actualización no hemos incluido el **Reglamento 1169/2011** (D.O.U.E. L 304, de 22/11/2011) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que actualizará toda la reglamentación sobre la "información alimentaria/etiquetado, abarcará nuevos aspectos (información nutricional, lugares de procedencia de los alimentos o ingredientes, tamaño de las letras, menciones de alérgenos, fechas de congelación, grasas saturadas, sal, etc.) y será aplicable a partir del 13/12/2014.

Esperamos que este documento siga siendo de utilidad para los técnicos que desarrollamos nuestro trabajo en el ámbito de la Seguridad Alimentaria.

INDICE DE MATERIAS

NORMATIVA GENERAL: ETIQUETADO OBLIGATORIO Y FACULTATIVO	3
ETIQUETADO OBLIGATORIO	3
PRODUCTOS SIN ENVASAR	9
PRODUCTOS CONGELADOS SIN ENVASAR	9
COMERCIO MINORISTA	9
ETIQUETADO FACULTATIVO: PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	9
ETIQUETADO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES	9
ETIQUETADO ECOLÓGICO	15
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFÉINA	17
ETIQUETADO DE ALIMENTOS QUE CONTIENEN DETERMINADOS COLORANTES	18
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS GENÉTICAMENTE (OMGs)	18
ETIQUETADO COMPOSICIÓN PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA GLUTEN	19
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES	20
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA RÉGIMENES DIETÉTICOS Y/O ESPECIALES	20
ETIQUETADO ALIMENTOS ULTRA CONGELADOS	21
ETIQUETADO ALIMENTOS CON JUGUETES	21
MARCADO DE IDENTIFICACIÓN / MARCADO SANITARIO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	21
PARTICULARIDADES DE ALGUNOS ALIMENTOS	23
AGUAS ENVASADAS MINERALES NATURALES, AGUAS DE MANANTIAL Y POTABLES PREPARADAS	23
CARNES FRESCAS	24
CARNE DE VACUNO	25
CARNE DE RESES DE LIDIA	26
CARNE PICADA, PREPARADOS DE CARNE Y CARNE PICADA DE VACUNO	28
DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS EN DESPACHOS DE CARNICERIAS CON OBRADOR	29
CARNICOS CRUDOS (PRODUCTOS) QUE DEBERIAN COCINARSE ANTES DE SU CONSUMO	29
ESPÁRRAGO BLANCO EN CONSERVA	30
HELADOS	30
HUEVOS	30
OVOPRODUCTOS	32
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (YOGURES, QUESOS, NATA)	32
MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	33
PESCA PRODUCTOS PESQUEROS	33
SETAS	34
.... VINOS	34
OTROS	36
ADITIVOS	36
ANEXO: MARCADOS DE IDENTIFICACIÓN Y PICTOGRAMAS	38

NORMATIVA GENERAL: ETIQUETADO OBLIGATORIO Y FACULTATIVO

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, B.O.E nº 202, de 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. 238/00, de 18/2/00, B.O.E nº 43, de 19/2/00; R.D. 1324/02, de 13/12/02, B.O.E nº 305 de 21/12/02; R.D. 2220/04, de 26/11/04, B.O.E nº 286, de 27/11/04, R.D. 892/05, de 22 de julio, B.O.E nº 75, de 23/7/05, R.D. 1164/05, de 30/9/05, B.O.E nº 235, de 1/10/05 y R.D. 226/2006, de 24/2/06, B.O.E nº 48 de 25/2/06, R.D. 36/2008, B.O.E nº 23, de 26/1/2008 y R.D. 1245/2008, B.O.E nº 184, de 31/07/2008.
- 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.
- 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.
- Real Decreto 1396/93, 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, 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 y R.D. 2180/04.
- 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.
- 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.

A) ETIQUETADO OBLIGATORIO

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

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, B.O.E nº 202, de 24/8/1999. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Corrección de errores de 23 de noviembre de 1999.
- Modificación: R.D. 238/00, de 18/2/00, B.O.E nº 43, de 19/2/2000. (modifica sobre determinadas indicaciones de cantidad de ingrediente y método de cálculo de la cantidad de sus ingredientes).
- Modificación: R.D. 1324/02, de 13/12/02, B.O.E nº 305 de 21/12/2002, (modifica anexo de categorías de ingredientes, designación "carne (s) de...")
- Modificación: R.D. 2220/04, de 26/11/04, B.O.E nº 286, de 27/11/2004 (nuevo anexo V relación de ingredientes alérgenos).
- Modificación: R.D. 892/05, de 22 de julio, B.O.E nº 75, de 23/7/05 (modifica el anexo IV, «Lista con indicaciones obligatorias » relativas a los dulces y bebidas con ácido glicirrónico y su sal amónica),.
- Modificación: R.D. 1164/05, de 30/9/05, B.O.E nº 235, de 1/10/2005. (exclusión provisional de algunos ingredientes del anexo V, relación alérgenos)
- Modificación: R.D. 226/2006, de 24/2/06, B.O.E nº 48 de 25/2/2006 (suspende temporalmente la aplicación de una parte del anexo V alérgenos en relación a la gelatina de pescado)
- Modificación: R.D. 36/2008, B.O.E nº 23, de 26/1/2008. (modifica anexo V alérgicos añadiendo altramuces y moluscos).
- Modificación: R.D. 1245/2008, B.O.E nº 184, de 31/07/2008 (modificación anexo V relación alérgenos).

Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

A.- La Norma General de Etiquetado es de aplicación a todos los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final; se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo colectividades. Quedan excluidos de la norma los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la CEE.

B- El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán inducir a error al comprador.

C- La información obligatoria del etiquetado de los productos alimenticios comprende:

1.- Denominación del producto.

Será la prevista por las disposiciones legales, en su defecto el nombre consignado por el uso o una descripción del producto, no será sustituido por marca de fábrica, comercial o una denominación de fantasía. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en el estado miembro en el que se efectúe la venta al consumidor final o a las colectividades, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador distinguirlos de los productos con los que pudiera confundirse. Se admitirá también la utilización en el estado miembro de comercialización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y se comercialice legalmente en el estado miembro de producción, siempre y cuando permita a los consumidores del estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo; en caso de dar lugar a confusión, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como polvo, liofilizado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: "irradiado" o "tratado con radiación ionizante".

Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

2.- Lista de ingredientes: R.D. 1334/99, R.D. 238/00, R.D. 1324/02, R.D. 2220/04 (alérgenos), R.D. 892/05 y R.D. 1164/05 (alérgenos), R.D. 1245/08 (alérgenos) y R.D. 890/11 (ingredientes y lista de ingredientes).

a) Irá precedida de la palabra "ingredientes".

b) La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

c) Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación, podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.

d) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas o setas, en las que ninguna de ellas predomine en peso de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de una mención tal como "frutas en proporción variable" seguida inmediatamente de la mención de las frutas, hortalizas o setas presentes.

e) Los ingredientes que constituyan menos del 2% podrán enumerarse en un orden diferente a continuación de los demás ingredientes.

f) cuando se utilicen ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o valor percibido y siempre que constituyan menos del 2% su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse con la indicación "contiene y/o" en el caso de que al menos uno de los dos ingredientes éste presente en el producto acabado. Esta aplicación no se aplicará a aditivos ni a ingredientes del anexo V (alérgenos).

g) Cuando un ingrediente de un producto haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a éstos últimos como ingredientes de dicho producto. Dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación (si está regulada o consagrada por el uso) en función de su masa global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes, si bien esta numeración no será obligatoria:

Cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de una norma comunitaria en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del dos por ciento del producto acabado; esta disposición no se aplicará a los aditivos, si siguen cumpliendo función tecnológica en el producto acabado.

Para ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o de plantas aromáticas que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, salvo los aditivos, si siguen cumpliendo función tecnológica en el producto acabado.

Cuando el ingrediente compuesto sea un producto alimenticio para el que no se exija la lista de ingredientes.

Cuando el etiquetado de un producto alimenticio destaque para diferenciarlo de otros de la misma clase, la presencia o el contenido limitado de uno o más ingredientes esenciales o específicos para las características de tal producto, o si la denominación de dicho producto produce el mismo efecto, deberá indicarse la cantidad mínima o máxima, según el caso, expresada en porcentaje, bien al lado de la denominación del producto o bien en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente de que se trate. La norma exceptúa a los productos cuya especificada denominación esté regulada por normas vigentes que regulen los ingredientes utilizados exclusivamente en dosis mínimas (por ejemplo, aromatizantes) y a aquéllos que contienen los ingredientes en una cantidad predeterminada.

La Norma establece en el Anexo I una categoría de ingredientes para las que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico.

ANEXO I Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico

Definición	Designación
Aceites refinados que no sean de oliva.	«Aceite», completada: - Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». - Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
Grasas refinadas.	«Grasa», completada: - Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». - Bien por la indicación del origen específico vegetal

	o animal. El calificativo «hidrogenada» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harina» seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas.	«Almidón(es) «/» fécula(s)».
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	«Pescado».
Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso.	«Queso(s)».
Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Especia(s)» o «Mezcla de especias».
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto.	«Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas».
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles.	«Goma base».
Pan rallado de cualquier origen.	«Pan rallado».
Todos los tipos de sacarosa.	«Azúcar».
Dextrosa anhidra o monohidratada.	«Dextrosa».
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra.	«Jarabe de glucosa».
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas.	«Proteínas de leche».
Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada.	«Manteca de cacao».
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) número 822/87 del Consejo (1). (1) DOCE L 84 de 27-3-1987. p. 13	«Vino».

Definición (Real decreto 1324/2002 BOE 21 diciembre 2002).	Designación												
<p>Los músculos del esqueleto (**) 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 producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de «carne separada mecánicamente» son excluidos de la presente definición.</p> <p>Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por el término «carne(s) de».</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especies</th> <th>Materia grasa %</th> <th>Tejido conjuntivo % (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Cerdos.</td> <td>30</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Aves y conejos</td> <td>15</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) El contenido de tejido conjuntivo se calcula estableciendo una relación entre los contenidos de colágeno y de proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.</p> <p>Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la «carne(s) de», el contenido de «carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos «carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.</p> <p>(**) El diafragma y los maseteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maseteros), del carpo, del tarso y de la cola.</p>	Especies	Materia grasa %	Tejido conjuntivo % (*)	Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25	25	Cerdos.	30	25	Aves y conejos	15	10	«Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n).
Especies	Materia grasa %	Tejido conjuntivo % (*)											
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25	25											
Cerdos.	30	25											
Aves y conejos	15	10											

Los **aditivos** (categorías de ingredientes) que pertenezcan a alguna de las siguientes categorías del ANEXO II deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE. En el caso del almidón modificado no se requiere la indicación del nombre específico o nº CEE pero deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente puede contener gluten.

Anexo II:

Colorante, conservador, antioxidante, emulgente, espesante, gelificante, estabilizador, potenciador del sabor, acidulante, corrector de acidez, antiaglomerante, almidón modificado (no se exige indicación del nombre específico o del número CE), edulcorante, gasificante, antiespumante, agente de recubrimiento, sales fundentes (únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de quesos fundido), agente de tratamiento de la harina, endurecedor, humectante, agente de carga, gas propulsor.

Alérgenos. El anexo V (relación alérgenos) añadido al R.D. 1334/1999 por el R.D. 2220/2004 se modifica finalmente por el establecido en el R.D. 1245/2008 (de 18 de julio, B.O.E nº 184, de 31/1/2008):

- 1.- Cereales que contengan gluten (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 b) maltodextrinas a base de trigo c) jarabes de glucosa a bases de cebada o de cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
- 2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3.- Huevos y productos a base de huevos.
- 4.- Pescado y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados 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 b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de soja c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja d) esterres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceites de semilla de soja.
- 7.- Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, macadamias y nueces de Australia (Macadamia ternifolia y productos derivados, salvo: a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
- 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 expresado como SO₂.
- 13.- Altramuces y productos a base de altramuces
- 14.- Moluscos y productos a base de moluscos

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3 de la Directiva 2000/13/CE, el etiquetado de los productos alimenticios que figuran en el anexo I de la Directiva 2008/5/CE, de 30/1/2008 (D.O.U.E. de 31/1/2008) deberá recoger las menciones obligatorias complementarias que se especifican en anexo I.

ANEXO IV

Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales

Tipo o categoría del producto alimenticio	Indicaciones
Productos alimenticios de duración prolongada gracias a los gases de envasado autorizados en aplicación de la Directiva 89/107/CEE del Consejo (1)	“Envasado en atmósfera protectora”
Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorantes autorizados por la Directiva 94/35/CE	“Con edulcorante(s)” Esta mención acompañará a la denominación de venta tal y como se establece en el artículo 5 de la Directiva 2000/13/CE
Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcares añadidos y uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por la Directiva 94/35/CE	“Con azúcar(es) y edulcorante(s)” Esta mención acompañará a la denominación de venta tal y como se establece en el artículo 5 de la Directiva 2000/13/CE
Productos alimenticios que contienen aspartamo	“Contiene una fuente de fenilalanina”
Productos alimenticios a los que se han incorporado o polioles en una proporción superior al 10%	“Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes”
Dulces o bebidas que contengan ácido glicirricínico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz Glyzyrrhiza glabra, con una concentración superior o igual a 100 mg/kg o 10 mg/l	Se añadirán las palabras “Contiene regaliz” inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que el término “regaliz” ya esté incluido en la lista de ingredientes o en el nombre con el que se comercializa el producto. A falta de una lista de ingredientes la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto

Dulces que contengan ácido glicirricínico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz <i>Glyzyrrhiza glabra</i> , con una concentración superior o igual a 4 g/kg.	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "Contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto
Bebidas que contengan ácido glicirricínico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz <i>Glyzyrrhiza glabra</i> , con concentraciones superiores o iguales a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más del 1,2% en volumen de alcohol ⁽²⁾	Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: "Contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo". A falta de una lista de ingredientes la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto
⁽¹⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 27 ⁽²⁾ Dicho nivel se aplicará a los productos que se presenten listos para consumo o reconstituidos según instrucciones del fabricante.	

Véase también apartado de requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen quinina o cafeína o determinados colorantes alimentarios

Se consideran ingredientes:

Cualquier sustancia, incluidos los aditivos y los **enzimas**, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

No se consideran ingredientes:

- Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.
- Los aditivos y enzimas cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.
- Los coadyuvantes tecnológicos.
- Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos, enzimas y aromas.
- Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado aunque sea en forma modificada."

No precisarán lista de ingredientes:

Los productos constituidos por un solo ingrediente. La Norma de etiquetado indica además una serie de productos que no precisan lista de ingredientes, entre los que se encuentran: fruta, hortaliza fresca, patata, agua envasada gasificada, vinagre de fermentación, queso, mantequilla, leche y nata fermentada, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos, etc. si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración y las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100. No obstante, en el caso de las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100, en el caso de que los ingredientes estén citados en el anexo V del R.D. 2220/04, incluirá la palabra "contiene", seguida del nombre del ingrediente o de los ingredientes en cuestión. No obstante, podrá prescindirse de dicha indicación cuando el ingrediente figure ya con su nombre específico en la lista de ingredientes o en la denominación de venta de la bebida.

3.- Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

Se indicará siempre que:

- El ingrediente o la categoría de ingredientes figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o
- En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o
- Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.
- No se aplicará lo anterior a un ingrediente cuando:
- El producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, debiéndose indicar en el etiquetado también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio.
- La cantidad deba figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.
- Se utilicen dosis bajas con fines de aromatización.
- Aún figurando en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

4. – Grado alcohólico.

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido. La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo "%vol" y podrá estar precedida de la palabra "alcohol" o de la abreviatura "alc".

5.- Cantidad neta.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará en unidades de volumen para los productos líquidos (litro, centilitro, mililitro) y en unidades de masa para los demás (kilogramo o gramo).

Los productos cárnicos destinados a ser vendidos exclusivamente previo fraccionamiento quedarán eximidos de indicar la cantidad neta siempre que figure la leyenda: "para venta exclusiva previo fraccionamiento". En los embalajes no destinados al consumidor final se hará constar la fecha de elaboración.

En productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

La cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.

Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

6. - Fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas: "Consumir preferentemente antes del" cuando la fecha incluya la indicación del día; en los demás casos, "Consumir preferentemente antes del fin de ...". Junto a dicha leyenda se pondrá la fecha o se indicará el lugar en que figure el etiquetado. No obstante:

- Cuando la duración del producto sea inferior a tres meses bastará indicar el día y mes.
- Si la duración es superior a tres meses, pero sin superar los dieciocho, bastará indicar el mes y el año.
- Si la duración es superior a 18 meses, bastará indicar el año.

No precisan de la indicación de fecha de duración mínima: Frutas y hortalizas frescas, incluidas patatas no transformadas, vinos, bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol, bebidas refrescantes sin alcohol, vinagres, sal de cocina, azúcares, gomas de mascar y similares, porciones individuales de helados, productos de confitería consistentes exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados y productos de panadería y repostería que por su naturaleza se consuman normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.

Los productos muy perecederos por razones microbiológicas 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 indicará mediante la leyenda "fecha de caducidad" haciendo constar los siguientes datos en este orden: día, mes y, eventualmente, año.

7.-Condiciones especiales de conservación y de utilización.

8.-Modo de empleo.

Cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.

9.- Identificación de la Industria o establecimiento. Se harán constar los datos de identificación de la industria: nombre, la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea y, en todo caso, su domicilio.

10.- Identificación del lote (R.D. 1808/1991, de 13 de Diciembre, B.O.E nº 308, de 25/12/91).

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.

Se entiende por lote un conjunto de unidades, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas. Será determinado en su caso por el productor o envasador o fabricante o primer vendedor establecido en el interior de la CEE. Irá precedido de la letra "L" o palabra "Lote". Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote figurará en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto en los documentos comerciales pertinentes.

La indicación del lote no será obligatoria en:

- 1.- Los productos agrícolas que al salir de la explotación sean vendidos o entregados a centros de almacenamiento, envasado, preparación o transformación.
- 2.- 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.
- 3.- En los envases o recipientes de menos de 10 cm².

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.

11.- Lugar de origen o procedencia.

En los productos originarios de la CEE se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los tratados o Convenios Internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

12.- Indicaciones obligatorias adicionales.

El R.D. 1334/99 establece que cierta categoría de productos alimenticios deben indicarse obligatoriamente en el etiquetado de un modo concreto, citando las siguientes:

Productos alimenticios de duración prolongada gracias a los gases de envasado. Se indicará "envasado en atmósfera protectora" (El R.D. 1111/91 regula los gases de envasado).

Productos alimenticios que contienen uno o varios edulcorantes autorizados por el R.D. 2002/95. Se indicará: “con edulcorante(s)”. Esta mención acompañará a la denominación de venta.

Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcares y uno o varios edulcorantes autorizados por el R.D. 2002/95. Se indicará “con azúcar (es) y edulcorante (s)”. Esta mención acompañará a la denominación de venta.

Productos alimenticios que contienen aspartamo indicarán: “contiene fuente de fenilalanina”.

Productos alimenticios a los que se les ha incorporado polioles en una proporción superior al 10%. Se indicará: “un consumo excesivo puede tener efectos laxantes”.

13.- Idioma. Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente al menos en la lengua española oficial de Estado, salvo cuando se trate de productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

D.- Presentación de la información obligatoria:

Las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado (fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles) figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo. Deberán figurar en el mismo campo visual: denominación del producto, cantidad neta, marcado de fechas y grado alcohólico, en su caso

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 cm², solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

ETIQUETADO EN PRODUCTOS SIN ENVASAR

El etiquetado de los productos alimentarios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador deberá indicar al menos la denominación de venta. Dicha denominación irá acompañada de:

La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.

En caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate.

La forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.

La cuantificación del ingrediente, si procede.

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

Aquellos otros requisitos que se establezcan para esta modalidad de venta, las disposiciones específicas correspondientes.

La referida información obligatoria deberá figurar rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

ETIQUETADO EN PRODUCTOS CONGELADOS SIN ENVASAR

- ORDEN PRE/3360/2004, de 14 de octubre, B.O.E. DE 19/10/04 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.

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 colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

ETIQUETADO EN EL COMERCIO MINORISTA

El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y que se presenten así para su venta inmediata el mismo día de su envasado en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar la denominación de venta del producto, la lista de ingredientes, la cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes, el grado alcohólico (si supera el 1,2%), la cantidad neta, la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, las condiciones especiales de conservación y de utilización, el modo de empleo, la identificación de la empresa que se referirá, en todo caso al envasador, el lugar de origen o procedencia.

Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros que permiten a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, deberá indicar:

1.- La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.

2.- La cantidad neta.

3.- la identificación de la empresa.

La referida información obligatoria deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo; no obstante, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor. En régimen de autoservicio, la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

En caso de venta a granel o fraccionada la información del producto debe conservarse, hasta el final de su venta, para permitir una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

B) ETIQUETADO FACULTATIVO

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

1.- Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

No obstante, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

1º.- Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.

2º.- Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, el marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

2.- Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases pequeños (de menos de 10cm²), las indicaciones relativas a:

Denominación de venta.

Cantidad neta.

Marcado de fechas.

Grado alcohólico, en su caso.

En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles.

Los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria, bien sobre el envase bien en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

ASPECTOS MÁS DESTACABLES DE LA NORMA DE ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

- 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. 2180/04.

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:

1.-El valor energético.

2.-Los nutrientes siguientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra alimentaria, sodio, vitaminas y sales minerales cuando estén presentes en cantidades significativas.

La información en el etiquetado objeto de la presente Norma se pondrá en lugar visible, en caracteres claramente 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.

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.
- 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 (éste Rgto. no modifica aspectos concretos de etiquetado).

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 4 tipos de declaraciones:

1. Declaración nutricional que afirman o dan a entender que el alimento posee propiedades beneficiosas específicas debidas a su composición : Tipo “fuente de “sin” “con” “bajo en” estas declaraciones se fijan en una lista establecimiento que se puede decir y con que requisitos..

2. Declaración de propiedades saludables, que afirmen o sugieran una relación entre el alimento y la salud: Tipo “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 refieran:

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.

La 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 decitar 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 de propiedades saludables 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. “Declaración de reducción del riesgo de enfermedad” que afirme o sugiera la reducción un factor de riesgo de aparición de enfermedad: Tipo “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 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria EFSA.

4. “Declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños”. Estas alegaciones precisan autorización previa por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria EFSA.

El Reglamento nº 1924/2006 establece las bases de dicho etiquetado, las cuales resumimos:

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 iii) 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):

Enero 2011 *Norma de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España y en la Unión Europea.*

M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

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 falsa, ambigua o engañosa.
- 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:

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.

Información nutricional:

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.

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.

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] (1).

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».

18.1.2007 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 12/17

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 %.

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.

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

Enero 2011 *Norma de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España y en la Unión Europea.*

M^a Begonia de Pablo / Manuel Moragas

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, 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).

Declaraciones de propiedades saludables distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños

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.

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

Artículo 14 del RGTO 1924/2006 modificado por RGTO 109/2008.

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 ECOLOGICO

- Reglamento (CE) nº 834/2007, de 28/6/07, D.O.U.E L 189 de 20/6/07
- Reglamento (CE) nº 889/2008 de la comisión de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y su control.
- El Reglamento CE 967/2008 DOUE 3.10.2008 por el que se modifica el Reglamento 834/2007.
- Reglamento (UE) N o 271/2010 de la comisión de 24 de marzo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) n o 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 834/2007 del Consejo, en lo que atañe al logotipo de producción ecológica de la Unión Europea

El etiquetado ecológico conlleva una serie de particularidades que podemos resumir en la obligación de indicar :

- Logotipo.
- Código numérico.
- Lugar de origen de las materias primas.

Reglamento (CE) nº 834/2007, de 28/6/07, D.O.U.E L 189 de 20/6/07 establece condiciones generales:

Los alimentos procesados sólo deben etiquetarse como ecológicos cuando todos o la mayor parte de los ingredientes de origen agrario son ecológicos: no obstante, establece normas de etiquetado especiales para alimentos procesados que contengan ingredientes agrarios que no puedan obtenerse ecológicamente.

El etiquetado ecológico viene regulado en el TÍTULO IV en los siguientes artículos: artículo 23 sobre “el uso de términos referidos a la producción ecológica”, el artículo 24 sobre “indicaciones obligatorias”, el artículo 25 sobre los “logotipos de producción ecológica” y el artículo 26 referido a los “requisitos específicos en materia de etiquetado”.

TÍTULO IV. ETIQUETADO. ARTÍCULO 23. USO DE TÉRMINOS REFERIDOS A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.

Apartado 1: los términos enunciados en el anexo, sus derivados y abreviaturas, tales como “bio” y “eco”, utilizados aisladamente o combinados, podrán emplearse en toda la Comunidad y en cualquier lengua comunitaria para el etiquetado y la publicidad de un producto siempre que cumpla los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) nº 834/2007

Apartado 4: en los alimentos transformados, dichos términos se podrán emplear:

a) en la denominación de venta, siempre que:

- i) los alimentos transformados cumplan con lo dispuesto en el artículo 19.
- ii) al menos el 95% expresado en peso, de los ingredientes de origen agrario sean ecológicos

b) únicamente en la lista de ingredientes, siempre que los alimentos cumplan con lo dispuesto en el artículo 19, apartado 1 y apartado 2, letras a), b) y d).

c) en la lista de ingredientes y en el mismo campo visual que la denominación de venta, siempre que:

- i) el ingrediente principal sea un producto de la caza o la pesca
- ii) contenga otros ingredientes de origen agrario que sean ecológicos en su totalidad
- iii) los alimentos cumplan lo dispuesto en el artículo 19, apartado 1 y apartado 2, letras a), b) y d)

En la lista de ingredientes deberá indicarse qué ingredientes son ecológicos.

Cuando sean de aplicación las letras b) y c) del presente apartado, las referencias al método ecológico de producción sólo podrán aparecer en relación con los ingredientes ecológicos y la lista de ingredientes deberá incluir una indicación del porcentaje total de ingredientes ecológicos en relación con la cantidad total de ingredientes de origen agrícola.

Los términos y la indicación del porcentaje a que se refiere el párrafo anterior deberán figurar en el mismo color y con un tamaño y un estilo tipográfico idénticos a la de las demás indicaciones de la lista de ingredientes.

TÍTULO IV. ETIQUETADO. ARTÍCULO 24. INDICACIONES OBLIGATORIAS.

1.- Cuando se empleen los términos mencionado en el artículo 23, apartado 1:

a) el código numérico mencionado en el artículo 27, apartado 10, de la autoridad u organismo de control de que dependa el operador responsable de la última producción u operación de preparación, deberá figurar también en el etiquetado;

b) el logotipo comunitario mencionado en el artículo 25, apartado 1, por lo que respecta a los alimentos envasados, deberá figurar en el envase;

c) cuando se utilice el logotipo comunitario, la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar también el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:

-“Agricultura UE”, cuando las materias agrícolas hayan sido obtenidas en la UE,

-“Agricultura no UE”, cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países,

-“Agricultura UE/no UE”: cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad y otra parte en un tercer país.

La mención “UE o no UE” a que se refiere el párrafo primero podrá ser sustituida por el nombre de un país o completada con dicho nombre en el caso de que todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en el país de que se trate.

En la indicación más arriba mencionada “UE” o “no UE”, podrán no tenerse en cuenta las pequeñas cantidades en peso de los ingredientes, siempre y cuando la cantidad total de los ingredientes que no se tengan en cuenta no supere el 2% de la cantidad total en peso de materias primas de origen agrario.

La indicación más arriba mencionada “UE” o no UE no figurará en un color, tamaño ni estilo tipográfico que destaque sobre la denominación de venta del producto.

El uso del logotipo comunitario mencionado en el artículo 25, apartado 1, y la indicación mencionada en el párrafo primero serán optativos para los productos importados de terceros países. No obstante, cuando el logotipo comunitario al que hace referencia el artículo 25, apartado 1, figure en el etiquetado, la indicación a que se refiere el párrafo primero también deberá figurar en el etiquetado.

2. Las indicaciones mencionadas en el apartado 1 irán en un lugar destacado, de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles.

3. La Comisión establecerá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, criterios específicos sobre la presentación, la composición y el tamaño de las indicaciones mencionadas en el apartado 1, letras a) y c).

TÍTULO IV. ETIQUETADO. ARTÍCULO 25. LOGOTIPOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA (ver apartado siguiente sobre logotipo Reglamento (UE) 271/2010 D.O.U.E. 31/3/2010).

1. El logotipo comunitario de producción ecológica podrá utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan los requisitos que se establecen en el presente Reglamento.

El logotipo comunitario no se utilizará en el caso de los productos en conversión y de los alimentos a que se refiere el artículo 23, apartado 4, letras b) y c).

2. Podrán utilizarse logotipos nacionales y privados en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan los requisitos que se establecen en el presente Reglamento.

La Comisión, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, establecerá principios específicos en lo que se refiere a la presentación, la composición, el tamaño y el diseño del logotipo.

TÍTULO IV. ETIQUETADO. ARTÍCULO 26. REQUISITOS ESPECÍFICOS EN MATERIA DE ETIQUETADO

La Comisión establecerá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, requisitos específicos en materia de etiquetado y composición aplicables a:

- a) los piensos ecológicos;
- b) los productos de origen vegetal en conversión;
- c) el material de reproducción vegetativa y las semillas para cultivos.

LOGOTIPO. El logotipo ecológico de la UE se ajustará al modelo establecido en el Reglamento (UE) 271/2010 D.O.U.E. 31.3.2010 ver en anexo de dibujos y marcas la Eurohoja. Dicho reglamento 271/2010 establece:

El color Pantone verde como color de referencia citando otros para casos específicos.

El logotipo ecológico de la UE deberá tener 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.

El logotipo ecológico de la UE podrá ir acompañado de elementos gráficos o textuales referidos a la agricultura ecológica, siempre que dichos elementos no modifiquen o cambien la naturaleza del logotipo ni ninguna de las indicaciones mencionadas en el artículo 58 del reglamento 889/2008. Cuando vaya acompañado de logotipos nacionales o privados que utilicen un color verde distinto del color de referencia mencionado en el punto 2, el logotipo ecológico de la UE podrá utilizarse en dicho color distinto al de referencia.

CODIGOS NUMERICOS. Sobre los códigos numéricos el Reglamento (UE) 271/2010 D.O.U.E. 31.3.2010 establece la siguiente aplicación normalizada de dichos códigos:

El formato general de los códigos numéricos será AB-CDE-999 en el que:

- 1) "AB" corresponde al código ISO que identifica al Estado miembro o tercer país en el que se llevan a cabo los controles, de conformidad con la norma internacional ISO 3166 para los códigos de dos letras de los países (códigos para la representación de nombres de países y de sus subdivisiones).
- 2) "CDE" corresponde a un término de tres letras que deberá aprobar la Comisión o cada Estado miembro, como "bio", "öko", "org" o "eko", que establece un vínculo con el método de producción ecológica especificado en el artículo 58, apartado 1, letra b), el cual remite al artículo 23, apartado 1, del Reglamento (CE) no 834/2007;
- 3) "999" corresponde al número de referencia de un máximo de tres dígitos que debe ser asignado, la autoridad competente,
 - a) la autoridad competente de cada Estado miembro a las autoridades u organismos de control en los que haya delegado funciones de control, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (CE) no 834/2007;
 - b) la Comisión.
 - c) la autoridad competente de cada Estado miembro a la autoridad u organismo de control que haya sido autorizado, hasta el 31 de diciembre de 2012, para expedir el certificado de control, de conformidad con el artículo 19, apartado 1, párrafo cuarto, del Reglamento (CE) no 1235/2008 (autorizaciones de importación), a propuesta de la Comisión.
- 4) se colocará en el mismo campo visual que el logotipo ecológico de la UE si este se utiliza en el etiquetado (Reglamento (UE) 271/2010 D.O.U.E. 31.3.2010).

La Comisión pondrá los códigos numéricos a disposición del público por todos los medios técnicos apropiados, incluida la publicación en Internet.

ORIGEN

Lugar de origen: la indicación del lugar en el que se han producido las materias primas agrarias de las que se compone el producto, tal como se menciona en el art.24 letra 1 letra c del R 834/2007 estará situada inmediatamente debajo del código numérico. Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFÉINA

- R.D. 906/2003, de 11 julio B.O.E. Nº 166, del 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, D.O.U.E 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 quinoleína (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.	

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

- La 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 1830/2003 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. nº 1829/03 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 RGTO. 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 preenvasados 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 (s) genéticamente".

b) para los productos no preenvasados 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 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 confirmación con lo dispuesto en los artículos 12, 24 o 47 del Reglamento (CE) del Reglamento (CE) nº 1829/2003, siempre y cuando dichas trazas de OMG sean accidentales o técnicamente evitables.

CONCLUSIONES GENERALES

El Reglamento 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. 21 enero 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.

Véanse símbolos para alimentos sin gluten en el ANEXO.

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 5/4/01.

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, aún 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 poslactantes, 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 ULTRACONGELADOS

- 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 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 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.

MARCADO DE IDENTIFICACION / 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 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- Reglamento C.E. nº 854/04 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 2074/05, nº 2076/05, DE 5/12/05 y 1662/2006 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 marcado 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.
- 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, EÜ, 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) N° 2076/05 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) N° 853/04 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 ETIQUETADO DE ALGUNOS ALIMENTOS

AGUAS ENVASADAS MINERALES NATURALES, AGUAS DE MANANTIAL Y AGUAS POTABLES PREPARADAS

- Real Decreto. 1074/2002 que Regula el proceso de elaboración, circulación t comercio de aguas de bebida envasadas, B.O.E N° 259, DE 29/10/2002.
- Real decreto 1744/2003 que modifica el R.D. 1074/02 B.O.E nº 312, de 30/12/2003.

Aguas minerales naturales

1.- Denominación de venta. La denominación de venta será Agua Mineral Natural o las siguientes: a) "Agua mineral natural naturalmente gaseosa" o "agua mineral natural carbónica natural", b) "Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial, c) "Agua mineral natural o con gas carbónico añadido, d) "Agua mineral natural totalmente desgasificada", e) "Agua mineral natural parcialmente desgasificada"

2.- Se incluirá el nombre del manantial o captación 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 el que se encuentra ubicado el manantial o captación.

3.- A los términos mencionados en el apartado anterior puede añadirse una marca o signo distintivo, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua mineral natural cuyo manantial o captación 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 ni entre en competición con la denominación original del agua. En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación, o con el lugar de explotación, el mayor tamaño de los caracteres utilizados en la designación comercial debe ser una vez y media menor que aquellos con los que figure el manantial o captación o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

4.- Se prohíbe la comercialización con diversas designaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial.

5.- Se incluirá obligatoriamente una indicación de la composición analítica que enumere sus componentes característicos.

6.- Se debe incluir información sobre los tratamientos para la separación de elementos naturales inestables (compuestos de azufre y de hierro) y de otros componentes no deseados, en el caso de que hayan sido efectuados. Las aguas minerales naturales que hayan sido objeto de un tratamiento con aire enriquecido de ozono deberán indicar en la etiqueta "agua sometida a una técnica de oxidación autorizada con aire ionizado".

7.- Se determinará por las autoridades sanitarias competentes la obligación de incluir en las etiquetas y en la publicidad advertencias relativas a contraindicaciones para determinados sectores de la población.

8.- Opcionalmente puede citarse su temperatura mediante la medición “temperatura en el punto de emergencia...°C” si el agua es termal, y su fecha de declaración como mineral natural o de utilidad pública e, igualmente, puede figurar un corto texto relativo a las características del agua (bicarbonatada, clorurada,...).

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

9.- En materia de publicidad serán de aplicación los criterios establecidos en los apartados A).2 y A).3 del R.D. 1074/2002, así como lo dispuesto en el R.D. 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

Aguas de manantial

1.- Denominación de venta. La denominación de venta será “Agua de manantial” en forma destacada. En los casos necesarios se incluirán las menciones “Gasificada (permite la incorporación o reincorporación del anhídrido carbónico) o “desgasificada” (se permite la eliminación total o parcial del anhídrido carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos).

2.- Se incluirá el nombre del manantial o captación 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 el que se encuentra ubicado el manantial o captación.

3.- A los términos mencionados en el apartado anterior puede añadirse una marca o signo distintivo, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua mineral natural cuyo manantial o captación 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 ni entre en competición con la denominación original del agua. En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación, o con el lugar de explotación, el mayor tamaño de los caracteres utilizados en la designación comercial debe ser una vez y media menor que aquellos con los que figure el manantial o captación o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

4.- Se prohíbe la comercialización con diversas designaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial.

5.- Se debe incluir información sobre los tratamientos para la separación de elementos naturales inestables (compuestos de azufre y de hierro) y de otros componentes no deseados, en el caso de que hayan sido efectuados.

6.- En materia de publicidad serán de aplicación los criterios establecidos en los apartados A).2 y A).3 del R.D. 1074/2002, así como lo dispuesto en el R.D. 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

7.- Para las aguas de procedencia nacional, se incluirá el término municipal y provincia en los que se encuentra ubicado el manantial o captación.

Aguas potables preparadas

1.- Agua potable preparada, procedente de manantial o captación:

Denominación de venta. La denominación de venta será “agua potable preparada”, en forma destacada. Si se ha añadido o eliminado anhídrido carbónico, se incluirán además las menciones “gasificada” o “desgasificada”, según proceda.

Podrá añadirse una marca o signo distintivo que, en tal caso, deberá figurar en caracteres cuya altura y ancho sean iguales o inferiores al menor de los caracteres utilizados para la denominación de venta.

2.- Agua de abastecimiento público preparada:

Denominación de venta. La denominación de venta será “agua de abastecimiento público preparada”, en forma destacada. Si se ha añadido carbónico, se incluirá la mención “Gasificada”.

Podrá añadirse una marca o signo distintivo que, en tal caso, deberá figurar en caracteres cuya altura y ancho sean iguales o inferiores al menor de los caracteres utilizados para la denominación de venta.

Prohibiciones en el etiquetado

Está prohibido introducir en el etiquetado de las aguas envasadas elementos que atribuyan a cualquier agua propiedades de tratamiento o curación de una enfermedad humana.

En las aguas de manantial y aguas potables preparadas se prohíbe crear confusión con aguas minerales naturales, incluir datos analíticos en el etiquetado así elementos que sugieran acciones fisiológicas específicas.

PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS

- Reglamentos 854/04, 2074/05 y 2076/05. Véase ANEXO.

A) Condiciones relativas al marcado de identificación:

1.- El veterinario oficial debe supervisar el marcado sanitario y las marcas utilizadas.

2.- El veterinario oficial debe asegurarse en particular de que:

a) el marcado 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 marcado 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 marcado 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 marcado 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 marcado 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 nº 853/04 y 854/04.

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 zoonosológicas relativas al marcado sanitario.

Periodo transitorio:

El reglamento (CE) Nº 2076/05 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 853/04 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

- R.D. 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.
- R.D. 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).

Denominación de venta	Sexo	Edad
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:

- El nombre del Estado miembro o tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, “Nacido en” o “País de nacimiento”.
- 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”.
- 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.
- 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 indicaran 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.

PARTICULARIDADES DE LAS RESES DE LIDIA

R.D. 260/2002, B.O.E. de 15/3/02 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.1334/99), 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 despiece 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 marcado 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 semicanal 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. 1698/03 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. 1698/03.

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. 1698/03.

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 2081/92 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 Y PREPARADOS DE CARNE.

Véase ANEXO

- Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004 ver apartado anterior correspondiente al mercado de alimentos.

Condiciones aplicable al etiquetado:

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 CMS (carne separada mecánicamente) deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.

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 indicaran 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 LA CARNE PICADA

- 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.
- Reglamento 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.

Reglamento 853/2004; El etiquetado deberá garantizar el cumplimiento del requisito establecido sobre temperaturas de almacenamiento y transporte de las carnes picadas y preparados de carne, Tª 2º en carne picada y 4º en preparados de carne en etiquetado.

Reglamento 2076/2005 D.O.U.E. 22.12.2005; En el etiquetado deberá figurar también:

- "porcentaje de grasa inferior a..."
- "relación tejido conjuntivo/proteínas de carne inferior a ..."

En dicho reglamento 2076/2005 se establecen los criterios de composición controlados basándose en una media diaria.

	Contenido en 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%

Véase también el apartado sobre "PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS QUE DEBERIAN COCINARSE ANTES DE SU CONSUMO" particularidades.

PARTICULARIDADES DE LOS DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS EN CARNICERIAS CON OBRADOR

- R.D. 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. Ver modelo de etiqueta en anexo III.

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:

Sin perjuicio de 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 carne y los derivados cárnicos que, producidos por los establecimientos de comercio al por menor (R.D. 1376/2003), se presenten envasados para la venta al consumidor, llevarán en el etiquetado, además, la siguiente información:

- 1.- La marca sanitaria.
- 2.- 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
- 3.- Modo de empleo. Cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado, en particular el texto "Cocinar completamente antes de su consumo".
- 4.- Nombre del establecimiento y dirección.
- 5.- lista de ingredientes, igual que en venta sin envasar.
- 6.- cantidad neta
- 7.- Condiciones de conservación
- 8.- Fecha de caducidad o consumo preferente.

Además, la carne y los 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.
- 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".

PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS QUE DEBEN COCINARSE ANTES DE SU CONSUMO

- Reglamento CE 853/2004
- Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22.12.2005

Reglamento CE 853/2004; 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 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 de 1 enero 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.

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 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 abril 1998.

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.

PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS

(Véase pictograma en el ANEXO)

MARCADO DE HUEVOS Respecto el marcado si indica lo dispuesto en el Reglamento 1234/2007 (anexo XIV).

Marcado de los huevos

1. Los huevos de clase A irán marcados con el código del productor.

Los huevos de clase B irán marcados con el código del productor o con otra indicación.

Los Estados miembros podrán eximir de este requisito los huevos de clase B que se comercialicen exclusivamente en su territorio.

2. El marcado de los huevos conforme al apartado 1 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.

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.

- Reglamento Decreto (CEE) 853/2004
- Real Decreto 102/2004
- Reglamento CE 1028/2006.
- Reglamento (CEE) N° 1234/2007
- Reglamento (CEE) N° 589/2008
- Reglamento (CEE) N° 598/2008

El Reglamento (CE) nº 1234/2007 deroga algunos artículos del Reglamento (CE) nº 1028/2006, sobre las normas de comercialización de los huevos.

El Reglamento (CE) nº 589/2008, por el que se establecen las normas de comercialización de los huevos, deroga el Reglamento (CE) nº 557/2007 y fija entre otras condiciones, las siguientes:

Artículo 11.- Marcado de los huevos directamente entregados a la industria alimentaria (modificado y sustituido por el Reglamento 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.

En los casos contemplados en el apartado 1:

El Estado miembro en el que esté situado el establecimiento de producción informará adecuadamente a las autoridades competentes de los Estados miembros en cuestión sobre la concesión de la exención de marcado antes de cualquier entrega; cuando la exención se refiera a un proveedor situado en un tercer país, los huevos solo se entregarán a la industria a condición de que su destino final con vistas a su transformación sea controlado por las autoridades competentes del Estado miembro que concede la exención;

La entrega tendrá lugar bajo la completa responsabilidad del empresario de la industria alimentaria, que consecuentemente se comprometa a utilizar los huevos únicamente para la transformación”.

Artículo 12.- Marcado de los estuches

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 2092/91 del Consejo ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ 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 desgarren 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 1234/2007 (anexo XIV).

Dicho reglamento establece que los Estados miembros podrán eximir de este requisito (marcado) 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.

PARTICULARIDADES DE LOS OVOPRODUCTOS

- Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004 ver apartado anterior correspondiente al marcado 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.

PARTICULARIDADES DE LA LECHE Y DERIVADOS LACTEOS

- **Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004.** Véase apartado anterior correspondiente al marcado 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:** Sin perjuicio de 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 para facilitar el control, aparecerán claramente indicados en la etiqueta de acuerdo con el Reglamento CE 1662/2006 DOUE 18.11.2006

- 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.

- 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.

Particularidades en el etiquetado de algunos productos lácteos:

Quesos

Norma de calidad para quesos y quesos fundidos Real Decreto 1113/2006 BOE 06/10/2006.

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:

Denominación de venta: La denominación a excepción de las variedades de queso que tengan norma específica, será "queso" que deberá completarse según corresponda con las indicaciones siguientes.

En el caso de utilizar leche distinta a la de vaca la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden decreciente. Está denominación podrá reemplazarse por la de "queso de mezcla".

Atendiendo a su maduración los quesos se denominarán; queso fresco, queso blanco pasteurizado, queso madurado, queso madurado con mohos.

La palabra madurado podrá sustituirse por las siguientes denominaciones facultativas según la maduración mínima en días

DENOMINACIÓN QUESO	PESO > 1,5 KI	PESO < 1,5 KI
Tierno	7 días	7 días
Semicurado	35 días	20 días

Curado	105 días	45 días
Viejo	180 días	100 días
Añejo	270 días	—

En la lista de ingredientes los quesos elaborados con leche de distintas especies indicarán en orden decreciente dichas leches, acompañadas de sus porcentajes mínimos presentes en la mezcla.

Debe indicarse el contenido de materia grasa en 100 g. Dicha mención no es precisa si forma parte del etiquetado nutricional y también podrá sustituirse por las denominaciones siguientes "Extragraso" >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.

Quesos fundidos

- Norma de calidad para quesos y quesos fundidos Real Decreto 1113/2006 BOE 06/10/2006.

Debe indicarse el contenido de materia grasa en 100 g. Dicha mención no es precisa si forma parte del etiquetado nutricional y también podrá sustituirse dicha mención por las denominaciones siguientes "Extragraso" >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.

Yogur

- Norma de calidad el B.O.E. 18/02/2003

Fija las temperaturas de mantenimiento entre 1 y 8°C.

Fija la fecha de caducidad del yogur a 28 días siguientes contados a partir de su fabricación.

La fecha de duración mínima se indicará mediante la leyenda "fecha de caducidad" excepto en los yogures pasterizados después de la fermentación que se indicará la fecha de consumo preferente.

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 RD 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 agosto 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.

PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

- Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004, 2074/05 y 2076/05 ver apartado anterior correspondiente al marcado de alimentos de origen animal. Véase ANEXO
- Condiciones aplicables al etiquetado Reglamento 853/2004 2074/05 2076/05:

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. No obstante lo dispuesto en la Norma General de etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, 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.

PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

- Condiciones relativas al marcado de salubridad Reglamento 853/2004, 2074/05 y 2076/05. Véase apartado anterior correspondiente al marcado de alimentos de origen animal. Véase ANEXO.
- Condiciones aplicables al etiquetado Reglamento 853/2004 2074/05 2076/05 y Real Decreto 121/2004 B.O.E de 5/2/04:

Todos los productos pesqueros frescos, refrigerados o cocidos, además de cumplir con lo establecido 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 el Reglamento (CE) nº 853/04, deberán llevar en el envase o embalaje correspondiente, y en lugar

bien visible, una etiqueta cuyas dimensiones mínimas no inferiores a 9,5 cm de longitud por 4 cm de altura, en la que en caracteres legibles e indelebles se contemplen como mínimo las siguientes especificaciones: denominación comercial y científica de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura, marisqueo), nombre de la zona de captura o de cría, conforme a lo establecido en el anexo II del R.D. 121/04, peso neto, para productos envasados, modo de presentación y/o tratamiento (eviscerado: evs; con cabeza: c/C; fileteado: fl; cocido:c; descongelado; otros), identificación del primer expedidor o centro de expedición.

Esta etiqueta ha de constar en el envase 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 distribución.

En el caso de especies pesqueras que, por su tamaño u otras razones físicas, se expongan para 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 el R.D. 121/04.

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: denominación comercial de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura, marisqueo), nombre de la zona de captura o de cría, conforme a lo establecido en el anexo II del R.D. 121/04, peso neto, para productos envasados, modo de presentación y/o tratamiento (eviscerado: evs; con cabeza: c/C; fileteado: fl; cocido:c; descongelado; otros).

Las comunidades autónomas con lengua cooficial distinta de la lengua oficial del Estado podrán establecer que las especificaciones contenidas en el etiquetado según el R.D. 121/04 figuren en la lengua oficial del estado o en texto bilingüe.

Otras particularidades: reglamento 2010/2008 Real Decreto 1380/2002.

- El reglamento 2010/2008 D.O.U.E. del 18.10.2008 establece que:
Los productos de la pesca frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, solo podrán comercializarse embalados o envasados 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 gastrointestinales adversos.

En la etiqueta deberá figurar el nombre científico de los productos de la pesca junto al nombre común.

- Asimismo, es de cumplimiento el R.D. 1380/02, DE 20 DE DICIEMBRE, B.O.E. nº 3, DE 3/1/03, relativo a la IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA, DE LA ACUICULTURA Y DEL MARISQUEO CONGELADOS Y ULTRACONGELADO, que incluye: denominación comercial y científica de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo, zona de captura o de cría, forma de presentación comercial: entero, filetes y otros, denominación: producto congelado), "gamba pelada", etc.

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.

- Reglamento. CE 853/2004 modificado por Reglamento CE 2074/2005 anexo 7.

Los productos pertenecientes a la familia de los Gempylidae , en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Butterfish) 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.

PARTICULARIDADES DE DETERMINADOS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de OCTUBRE, 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 de 14 de julio de 2009, los vinos embotellados en España deberán ir etiquetados.
2. Quedan exceptuados de dicha obligación:

- a) Los vinos transportados entre dos o mas 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, de 14 de julio de 2009, satisfagan, además, los siguientes requisitos:
 - 1.º) 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.º) 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, de 14 de julio de 2009, en el etiquetado de los vinos, deberá figurar obligatoriamente el número de Registro de Envasadores de Vinos, atribuido por las comunidades autónomas competentes.

Artículo 5. Utilización del término elaborador como expresión equivalente a productor.

En aplicación del artículo 56.3.b) del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, del término elaborador se considera equivalente al término productor establecido en el 56.1.c) del citado reglamento.

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, de 14 de julio de 2009, 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, de 14 de julio de 2009.

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 en cuestión 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, de 14 de julio de 2009, 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, de 14 de julio de 2009, 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 desarrollo del artículo 47.1.j) del Reglamento (CE) nº 436/2009 de la Comisión, de 26 de mayo de 2009, y de acuerdo con lo dispuesto el artículo 40.3 del citado reglamento, en los recipientes para el almacenamiento de los 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 ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007.

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, de 14 de julio de 2009, 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.

OTROS

• 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, según lo establecido en el presente Reglamento, 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 en 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.

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 89/396/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 (1) 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, según lo establecido en el presente Reglamento, 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. Se podrán adoptar orientaciones para la aplicación del presente apartado de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 3.

5. Para la información a que se refieren los apartados 1 a 3 del presente artículo, se aplicará el artículo 13, apartado 2, de la Directiva 2000/13/CE. Artículo 24

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”**.

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 N^{os} 853/04 Y 854/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
10.00.000/BI
CE

ES
10.00.000/BI
CE

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
15.00.000/BI
CE

ES
15.00.000/BI
CE

HELADOS (REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
28.00.000/VI
CE

ES
28.00.000/VI
CE

MOLUSCOS BIBALVOS VIVOS (REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

ES
12.00.000/C
CE

OVOPRODUCTOS (REGLAMENTO 853/04, 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 N^o 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

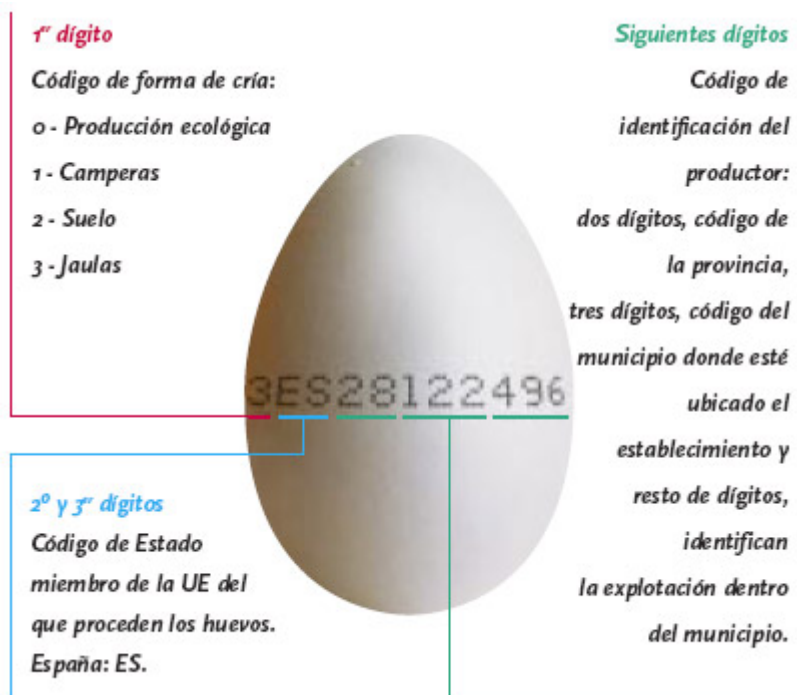
ES
12.00.000/C
CE

ETIQUETADO Y MARCADO DE HUEVOS

El marcado también denominado código del productor o número distintivo en la cáscara de los huevos está regulado por los REGLAMENTOS (CE) nº 589/2008 y 598/2008.

El Código del productor está regulado por el REGLAMENTO (CE) nº 557/2007.

El Número distintivo está regulado por el R.D. 372/2003 Nacional y D. 102/2004 Autonómico (C.A.P.V).



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS EN CARNICERIAS (Real Decreto 1376/2003, B.O.E. 14 noviembre 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.

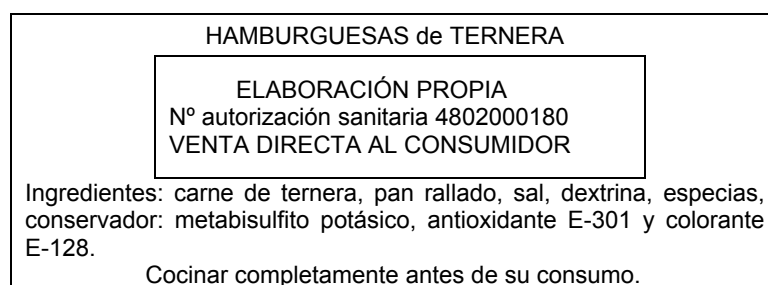
La indicación "ELABORACIÓN PROPIA".

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 Nº 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:



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.

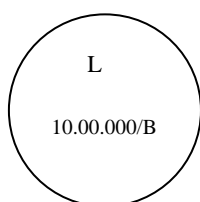
Lista de ingredientes, igual que en venta sin envasar.

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

EUROHOJA



La "Eurohoja" es el logotipo obligatorio a partir 1 de julio 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).

ETIQUETADO SIN GLUTEN



Símbolo Internacional "Sin Gluten"

Este símbolo no garantiza al celíaco la ausencia de 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.

En nuestro país, la Administración no realiza controles sistemáticos a los productos que hay en el mercado, etiquetados como "sin gluten" o que lleven el símbolo. Las empresas utilizan libremente estos distintivos y los imprimen en sus etiquetas sin solicitar ningún tipo de permiso o autorización y sin realizar, en muchos casos, controles analíticos periódicos que demuestren la ausencia de gluten. En el mercado, este símbolo identifica por igual a empresas que son estrictas en la fabricación de productos libres de gluten y a empresas que no son tan estrictas y elaboran productos con mayor o menor presencia de gluten, detectable por los actuales métodos analíticos.



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

El celíaco que adquiere productos con esta marca tiene una mayor seguridad y garantía.

La marca de garantía "CONTROLADO POR F.A.C.E." no es un nuevo símbolo creado para identificar los productos sin gluten. Esta marca de garantía indica que el producto que la lleva está sometido a controles analíticos periódicos de detección de gluten. La FACE firma un acuerdo con las empresas de alimentos que lo solicitan, por el cual éstas se comprometen a abonar los gastos derivados de los controles analíticos que la FACE realiza a sus productos y a retirar del mercado los lotes de aquellos productos que den positivo en gluten, en los citados controles.

La FACE realiza un seguimiento más exhaustivo a los productos en los que se detecta presencia de gluten, hasta que se normaliza la situación, informando de todo ello a sus asociados. Gracias a esta práctica, el celíaco que adquiera productos con esta marca, tiene una mayor seguridad y garantía. Las empresas de productos especiales sin gluten que se relacionan a continuación han firmado el convenio "Controlado por FACE".

BIZKAIKO LURRALDE ZUZENDARITZA. OSASUN SAILA.

EUSKO JAURLARITZA

DIRECCIÓN TERRITORIAL DE BIZKAIA. DEPARTAMENTO DE SANIDAD Y CONSUMO. GOBIERNO VASCO

OSASUN ETA KONTSUMO SAILA. BILBAOKO UDALA

AREA DE SALUD Y CONSUMO. AYUNTAMIENTO DE BILBAO