

***ELIKAGAIEN ETIKETARI ETA
MARKATZEARI BURUZKO
OSASUN ARAUAK***

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



URTARRILA / ENERO 2014

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

*Begoña de Pablo Busto. Delegación Territorial de Salud de Bizkaia. Gobierno Vasco. E-mail: unvet3bi-san@ej-gv.es
Manuel Moragas Encuentra. Área de Salud y Consumo. Ayuntamiento de Bilbao. E-mail: mmoragas@ayto.bilbao.net*

ENERO 2014

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) y la **corrección de errores publicada en el D.O.U.E el 13/9/2012**, aplicable a partir del 13/12/2014, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que actualizará toda la reglamentación sobre la "información alimentaria/etiquetado y 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.).

Actualizaciones que hemos venido realizando:

Enero 1995	Enero 2001	Enero 2007	Marzo 2011	Enero 2014
Enero 1998	Enero 2004	Enero 2008	Enero 2012	
Enero 2000	Enero 2006	Mayo 2010	Enero 2013	

Últimas referencias incorporadas respecto a la edición de enero 2012:

1. GLUTEN. Reglamento 1155/2013 DOUE 16/11/2013 sobre actos de ejecución de la Comisión relativo a la información de ausencia o presencia de gluten en los alimentos.
2. ZUMOS DE FRUTAS, Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
3. CANALES ACIDO LACTICO, Reglamento 101/2013 de 4 de febrero de 2013 D.O.U.E. 5/02/2013 relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos
4. FITOSTEROLES, Reglamento 718/2013 D.O.U.E. 26/07/2013, que modifica Reglamento 608/2004 relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos
5. INFORMACION ALIMENTARIA, Reglamento (UE) nº 1169/2011 Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y corrección de errores publicada en el D.O.U.E el 13/09/2012
6. AGUAS PREPARADAS ENVASADAS PARA EL CONSUMO HUMANO. Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, B.O.E. de 20 enero 2011.
7. AGUAS MINERALES NATURALES Y AGUAS DE MANANTIAL ENVASADAS PARA CONSUMO PÚBLICO. Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, B.O.E. de 19 enero 2011.
8. ALIMENTOS CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL en fase anterior a su comercialización o transformación. Reglamento UE 16/2012, D.O.U.E. de 12 enero de 2012.
9. ETIQUETADO CON MENCIONES RELATIVAS AL ORIGEN O PROCEDENCIA GALLEGA. Decreto 124/2010, de 15 de julio, D.O.G. de 28 de julio de 2010.
10. BEBIDAS REFRESCANTES. Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, B.O.E. de 19 mayo 2011.
11. CARNE, JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS. Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, B.O.E. de 3 de noviembre de 2007.
12. MIEL. Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto de 2003.
13. VINAGRES. Real Decreto 661/2012, B.O.E. de 26 abril de 2012.
14. ACEITES Reglamento 1234/2007 D.O.U.E. de 01 de agosto de 2009.

15. DECLARACIONES NUTRICIONALES Reglamento (CE) 1047/2012 por el que se modifica el Reglamento 1924/2006 en lo relativo a lista de declaraciones nutricionales. D.O.U.E. 9.11.2012 en relación a las menciones SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS y CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE].
16. PEZ ESCOLAR (Familia Gempylidae). Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 D.O.U.E. de 22 de diciembre de 2005 [modifica el Reglamento (CE) nº 854/2004]

Esperamos que esta nueva edición 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	5
Etiquetado obligatorio de aplicación Reales Decretos	6
Productos sin envasar	14
Productos congelados sin envasar.....	14
Comercio minorista.....	14
Presentación de la información obligatoria.....	15
Etiquetado facultativo: propiedades nutritivas de los productos alimenticios de aplicación Reales Decretos.....	16
Reglamento N° 1169/2011 (próximo a entrar en vigor) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.....	17
Etiquetado de declaraciones nutricionales y propiedades saludables.....	56
Etiquetado ecológico.....	62
Etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína.....	64
Etiquetado de alimentos que contienen determinados colorantes.....	64
Etiquetado canales tratadas con ácido láctico.....	65
Etiquetado alimentos con fitosteroles fitostanoles o ésteres de fitostanol.....	65
Etiquetado de los productos alimenticios producidos genéticamente (OMGs).....	66
Etiquetado composición para personas con intolerancia gluten.....	67
Etiquetado de los productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes	67
Etiquetado de los productos alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.....	68
Etiquetado alimentos ultracongelados	68
Alimentos congelados de origen animal en fase anterior a su comercialización o transformación.....	69
Etiquetado con menciones relativas al origen o procedencia gallega.....	69
Etiquetado de alimentos con juguetes.....	70
Marcado de identificación / marcado sanitario de productos de origen animal.....	71
Particularidades de algunos alimentos.....	73
Aceite de oliva.....	73
Aditivos.....	75
Aguas preparadas envasadas para el consumo humano	76
Aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo público.....	77
Bebidas refrescantes	79
Carnes frescas.....	80
Carne de vacuno.....	81
Carne de reses de lidia.....	82
Carne picada, preparados de carne y carne picada de vacuno.....	84
Carne: Derivados cárnicos elaborados en despachos de carnicerías con obrador.....	85
Carne: Productos cárnicos crudos que deberían cocinarse antes de su consumo.....	86
Carne: jamón, paleta y caña de lomo ibéricos.....	86
Complementos Alimenticios.....	87
Espárrago blanco en conserva.....	87
Helados.....	87
Huevos.....	88
Ovoproductos.....	89
Leche y derivados lácteos (yogures, quesos, nata).....	89
Miel.....	91
Moluscos bivalvos vivos.....	92
Pesca productos pesqueros.....	92
Pez Escolar (familia Gempylidae).....	93
Setas.....	93
Vinagres.....	93
Vinos.....	94
Zumos de frutas y similares.....	98
Anexo: marcados de identificación y pictogramas	100

NORMATIVA GENERAL: ETIQUETADO OBLIGATORIO Y FACULTATIVO

Recogemos primero la Norma General de Etiquetado (Reales Decretos) que actualmente es de aplicación y seguidamente el nuevo Reglamento que ya es de referencia aunque todavía no de aplicación.

LEGISLACION ESPAÑOLA

- 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. 238/2000, de 18/2/2000, B.O.E. nº 43, de 19/2/2000; R.D. 1324/02, de 13/12/2002, B.O.E. nº 305 de 21/12/2002; R.D. 2220/2004, de 26/11/2004, B.O.E. nº 286, de 27/11/2004, R.D. 892/2005, de 22 de julio, B.O.E. nº 75, de 23/7/2005, R.D. 1164/2005, de 30/9/2005, B.O.E. nº 235, de 1/10/2005 y R.D. 226/2006, de 24/2/2006, B.O.E. nº 48 de 25/2/2006, R.D. 36/2008, B.O.E. nº 23, de 26/1/2008, R.D. 1245/2008, B.O.E. nº 184, de 31/07/2008, R.D. 890/2011, de 24/06/2008 y R.D. 890/2011, B.O.E. nº 164 de 11/07/2011.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión
- 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 1396/1993, de 4 de agosto, B.O.E. nº 244, de 12 de octubre de 1993. Utilización de nombres geográficos protegidos por denominaciones de origen, genéricas y específicas en productos agroalimentarios.
- Real Decreto 930/1992, 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. 2180/2004.
- 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.

LEGISLACION UNION EUROPEA

- Extracto del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

LEGISLACION ESPAÑOLA

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 24/08/1999. 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 18/02/00, 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. 1324/2002, de 13/12/2002, 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 26/11/2004, B.O.E. nº 286, de 27/11/2004 (nuevo anexo V relación de ingredientes alérgenos).
- Modificación: R.D. 892/2005, de 22 de julio, B.O.E. nº 75, de 23/7/2005 (modifica el anexo IV, «Lista con indicaciones obligatorias» relativas a los dulces y bebidas con ácido glicérrico y su sal amónica).
- Modificación: R.D. 1164/05, de 30/09/2005, 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 24/02/2006, B.O.E. nº 48 de 25/02/2006 (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 26/01/2008. (modifica anexo V alérgenos añadiendo altramuces y moluscos).
- Modificación: R.D. 1245/2008, B.O.E. nº 184, de 31/07/2008 (modificación anexo V relación alérgenos).
- Modificación: R.D. 890/2011, B.O.E. nº 164 de 11/07/2011 (modifica lo que se define como ingrediente o no se considera ingrediente y la designación de los aromas en la lista de ingredientes).

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 distinguirlo 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. 1334/1999, R.D. 238/2000, R.D. 1324/2002, R.D. 2220/2004 (alérgenos), R.D. 892/2005 y R.D. 1164/2005 (alérgenos), R.D.1245/2008 (alérgenos) y R.D. 890/2011 (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 2% 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 2% 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.

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:

- a) 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.
- b) 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.
- c) Los coadyuvantes tecnológicos.
- d) Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos, enzimas y aromas.

- e) 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:

- Frutas, hortalizas frescas y las patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier tratamiento similar.
- Agua envasada gasificada cuya denominación señale esta característica.
- Vinagre de fermentación que procedan de un solo producto base y no se haya incorporado otro ingrediente.
- Queso, mantequilla, leche y nata fermentada, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que 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.
- Bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2%. No obstante, en el caso de las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2%, en el caso de que los ingredientes estén citados en el anexo V del R.D. 2220/2004, 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.

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 822/1987 del Consejo (1).	«Vino».

(1) DOCE L 84 de 27-3-1987. p. 13

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>			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													
<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>															

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 31/7/2008):

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) ésteres 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 el anexo IV.

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 1989/107/CEE del Consejo ⁽¹⁾	“Envasado en atmósfera protectora”
Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorantes autorizados por la Directiva 1994/35/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 1994/35/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 <i>Glyzyrrhiza glabra</i> , 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.

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.

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

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: Los productos agrícolas que al salir de la explotación sean vendidos o entregados a centros de almacenamiento, envasado, preparación o transformación.

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.

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. 1334/1999 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. 1111/1991 regula los gases de envasado).
- Productos alimenticios que contienen uno o varios edulcorantes autorizados por el R.D. 2002/1995. 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. 2002/1995. 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.

14.- 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 19/10/2004 por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

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.

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.
 - a) 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:
 - 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.
 - Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.
 - b) 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.
3. 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.
4. 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.

B) ETIQUETADO FACULTATIVO

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. 2180/2004.

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

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

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

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

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

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

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

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

LEGISLACION UNION EUROPEA

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

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

Resumen

Entre los considerandos destacamos:

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

Objeto y ámbito de aplicación (art. 1)

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

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

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

Definiciones (art. 2)

1. El reglamento remite a otras disposiciones las definiciones de «alimento», «legislación alimentaria», «empresa alimentaria», «explotador (u operador) de empresa alimentaria», «comercio al por menor», «comercialización» y «consumidor final» al Reglamento (CE) nº 178/2002; de «transformación», «productos sin transformar» y «productos transformados» al Reglamento (CE) nº 852/2004 «enzima alimentaria» al Reglamento (CE) nº 1332/2008 «aditivo alimentario», «coadyuvante técnico» y «soporte» al Reglamento (CE) nº 1333/2008 «aromas» al Reglamento (CE) nº 1334/2008 «carne», «carne separada mecánicamente», «preparados de carne», «productos de la pesca» y «productos cárnicos» al Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004 la definición de «publicidad» del artículo 2, letra a), de la Directiva 2006/114/CE.
2. Destacamos entre las definiciones que se citan las siguientes:
 - «información alimentaria»: la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal;
 - «colectividades»: cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;

- «alimento envasado»: cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata;
- «ingrediente»: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se considerarán ingredientes;
- «lugar de procedencia»: cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) nº 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento;
- «etiqueta»: los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.
- «etiquetado»: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento;
- «campo visual»: todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión
- «campo visual principal»: el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria;
- «legibilidad»: el aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de las letras, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo;
- «denominación legal»: la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades;
- «denominación habitual»: cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración;
- «denominación descriptiva»: cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse;
- «ingrediente primario»: un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50% del mismo o que el consumidor asocia generalmente con su denominación y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa;
- «fecha de duración mínima de un alimento»: la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.

El Reglamento define también: «legislación sobre información alimentaria», «información alimentaria obligatoria», «ingrediente compuesto», «nutriente», «nanomaterial artificial», «técnica de comunicación a distancia», etc. (ver Reglamento).

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

ANEXO I

Definiciones específicas

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

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

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

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

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

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

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

Consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (art. 5, ver Reglamento)

Requisito fundamental (art. 6)

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

Prácticas informativas leales (art. 7)

La información alimentaria no inducirá a error, en particular:

- sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

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

Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de

prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.

Los apartados 1, 2 y 3 también se aplicarán a: la publicidad y la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos así como al entorno en el que estén expuestos.

Responsabilidades (art. 8)

1. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.
2. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria garantizará la presencia y la exactitud de dicha información de conformidad con la normativa aplicable sobre información alimentaria y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
3. Los operadores de empresas alimentarias responsables de actividades que no afecten a la información alimentaria no suministrarán alimentos que notoria o supuestamente, según la información de que disponen como profesionales, no sean conformes con la legislación sobre información alimentaria aplicable y los requisitos de las disposiciones nacionales pertinentes.
4. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias no modificarán la información que acompaña a un alimento en caso de que tal modificación induzca a error al consumidor final o reduzca de otro modo el nivel de protección de los consumidores y las posibilidades para el consumidor final de elegir con conocimiento de causa. Los operadores de empresas alimentarias serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.
5. Sin perjuicio de los apartados 2, 3 y 4, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria y las correspondientes disposiciones nacionales que sean pertinentes para sus actividades y verificarán el cumplimiento de los mismos.
6. En las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que la información relativa a los alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades se comunique al operador de empresa alimentaria que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria.
7. En los casos siguientes, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 figuren en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo, o en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma:
 - a) en caso de que los alimentos envasados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final y de que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad;
 - b) en caso de que los alimentos envasados estén destinados a ser suministrados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados.

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

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

Lista de menciones obligatorias (art. 9)

1. Será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:
 - a) la denominación del alimento;
 - b) la lista de ingredientes;
 - c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;

- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
 - e) la cantidad neta del alimento;
 - f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
 - g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
 - h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;
 - i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;
 - j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
 - k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2% en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;
 - l) la información nutricional.
2. Las menciones se indicarán con palabras y números. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 35, se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos.
- (Nota adicional extractada del documento de 31-1-2013 preguntas y respuestas a la aplicación del Reglamento: El uso de pictogramas o símbolos sólo es un medio adicional para expresar esas menciones).
3. Cuando la Comisión adopte los actos delegados o de ejecución a que se refiere el presente artículo, las menciones a que se hace referencia en el apartado 1 se podrán expresar alternativamente por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras y números (ver Reglamento).

ANEXO II

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

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

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

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

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

ANEXO III

ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MAS MENCIONES ADICIONALES

TIPO O CATEGORÍA ALIMENTO	MENCIONES
1. Alimentos envasados en determinados gases	
1.1. Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«envasado en atmósfera protectora».
2. Alimentos que contengan edulcorantes	
2.1. Alimentos que contengan uno o más edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«con edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.2. Alimentos que contengan tanto un azúcar o azúcares añadidos como un edulcorante o edulcorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	con azúcar(es) y edulcorante(s)»; esta declaración acompañará a la denominación del alimento.
2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
2.4. Alimentos que contengan más de un 10 % de polialcoholes añadidos, autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	«un consumo excesivo puede producir efectos laxantes».
3. Alimentos que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio	
3.1. Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 100 mg/kg o a 10 mg/l.	«contiene regaliz» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que la palabra «regaliz» ya conste en la lista de ingredientes o en la denominación del alimento. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.2. Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 4 g/kg.	«contiene regaliz»: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.
3.3. Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal de amonio por adición de la sustancia o las sustancias como tales o de la planta del regaliz, <i>Glycyrrhiza glabra</i> , con una concentración igual o superior a 50 mg/l, o igual o superior a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol (1).	«contiene regaliz»: las personas que padezcan hipertensión deben evitar un consumo excesivo» se añadirá inmediatamente después de la lista de ingredientes. A falta de lista de ingredientes, la declaración acompañará a la denominación del alimento.

TIPO O CATEGORÍA ALIMENTO	MENCIONES
4. Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida	
<p>4.1. Bebidas, excepto las fabricadas a base de café, té o de extractos de té o café, en las que la denominación del alimento incluya las palabras «café» o «té», que:</p> <ul style="list-style-type: none"> — estén destinadas al consumo sin modificación alguna y contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, con una proporción superior a 150 mg/l, o — estén en forma concentrada o seca y después de la reconstitución contengan cafeína, cualquiera que sea su origen, en una proporción superior a 150 mg/l. 	<p>«Contenido elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia» en el mismo campo visual que la denominación de la bebida, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.</p>
<p>4.2. Otros alimentos distintos de las bebidas, a los que se añada cafeína con fines fisiológicos.</p>	<p>«Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas» en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida de una referencia, entre paréntesis y con arreglo al artículo 13, apartado 1, del presente Reglamento, al contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml. En el caso de complementos alimentarios, el contenido en cafeína se expresará por porciones, según consumo recomendado diario indicado en el etiquetado.</p>
5. Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos	
<p>5.1. Alimentos o ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) «Con esteroides vegetales añadidos» o «Con estanoles vegetales añadidos» en el mismo campo visual que la denominación del alimento. 2) En la lista de ingredientes se indicará el contenido de fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles y ésteres de fitostanol añadidos (expresado en % o en g de esteroides o estanoles vegetales libres por 100 g o 100 ml de alimento). 3) Se indicará que el alimento está destinado exclusivamente a las personas que desean reducir su nivel de colesterol en la sangre. 4) Se indicará que los pacientes que toman medicación para reducir su colesterol solo deben consumir el producto bajo control médico. 5) Se indicará de forma fácilmente visible que el alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de cinco años. 6) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada, que incluya un consumo regular de fruta y verdura para ayudar a mantener los niveles de carotenoides. 7) En el mismo campo de visión que la declaración contemplada en el punto 3, se indicará que debe evitarse un consumo superior a 3 g/día de esteroides o estanoles vegetales añadidos. 8) Una definición de una porción del alimento o del ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente en g o en ml), que precise la cantidad de esteroides o estanoles vegetales que contiene cada porción.

TIPO O CATEGORÍA ALIMENTO	MENCIONES
6. Carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados	
6.1. Carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.	La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X. (* ver nota adicional)
(1) El nivel se aplicará a los productos que se ofrezcan listos para el consumo o reconstituidos siguiendo las instrucciones del fabricante.	

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

Pesos y medidas (art. 11)

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

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

1. Para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible, de conformidad con el presente Reglamento.
2. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
3. A fin de garantizar que, en el caso de determinadas menciones obligatorias, los consumidores puedan recibir la información alimentaria obligatoria por otros medios más adecuados, y siempre que se asegure el mismo nivel de información que mediante el garantizado con el envase o la etiqueta, la Comisión, teniendo en cuenta pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio y el uso amplio de dichos medios por los consumidores, podrá establecer, mediante actos delegados (ver Reglamento).
4. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del apartado 3 del presente artículo, la Comisión podrá adoptar actos de ejecución sobre las modalidades de aplicación de los criterios (ver Reglamento).
5. En el caso de los alimentos no envasados, se aplicará el artículo 44.

Presentación de las menciones obligatorias (art. 13)

1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.
2. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos, cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la X, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.
3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la X).
4. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión establecerá, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, normas de legibilidad.
A los efectos señalados en el párrafo primero, la Comisión podrá ampliar, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, los requisitos del apartado 5 del presente artículo a las menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos.
5. Las menciones denominación del alimento, cantidad y grado alcohólico si es >1,2% figurarán en el mismo campo visual.
6. El apartado 5 del presente artículo no se aplicará en el caso de los alimentos especificados en el artículo 16, apartados 1 y 2 (botellas reutilizables y envases superficies <10 cm²).

ANEXO IV
DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA X



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

Venta a distancia (art. 14).

1. Sin perjuicio de los requisitos de información establecidos en el artículo 9, en el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:
 - a) la información alimentaria obligatoria, salvo las menciones previstas en el artículo 9, apartado 1, letra f), estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios;
 - b) todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.
2. En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones exigidas en virtud del artículo 44 estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo.
3. El apartado 1, letra a), no se aplicará a los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.

Requisitos lingüísticos (art. 15)

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

Omisión de determinadas menciones obligatorias (art. 16)

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

A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará un informe sobre las bebidas alcohólicas por el requisito de facilitar información, etc. (ver Reglamento).

ANEXO V

ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACION NUTRICIONAL OBLIGATORIA.

1. Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
3. Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas.
4. Una planta aromática una especia o mezclas de ellas.
5. Sal y sucedáneos de la sal.
6. Edulcorantes de mesa.
7. Productos contemplados por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria (1), granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos.
8. Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de té descafeinado, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.
9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas.
10. Aromas.
11. Aditivos alimentarios.
12. Coadyuvantes tecnológicos.
13. Enzimas alimentarias.
14. Gelatina.
15. Compuestos para espesar mermelada.
16. Levadura.
17. Gomas de mascar.
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm².
19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.

Denominación del alimento (art. 17)

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

ANEXO VI

Denominación del alimento y menciones específicas que lo acompañan.

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

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

Quedan excluidos de dicho requisito:

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

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

3. Los alimentos tratados con radiaciones ionizantes llevarán una de las indicaciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (1).
4. En el caso de alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener además con la lista de ingredientes una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total:
 - a) muy cerca de la denominación del producto, y
 - b) utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la X de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del presente Reglamento.
5. En el caso de los productos cárnicos, preparados de carne y productos pesqueros que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, de origen animal diferente, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.
6. En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado. Las mismas normas se aplicarán en el caso de los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.
7. Los productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán la siguiente indicación:
 - en español: «elaborado a partir de piezas de carne» y «elaborado a partir de piezas de pescado», (ver resto idiomas en el Reglamento).

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

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

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

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

2. Además de los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004, en el etiquetado deberá figurar las expresiones siguientes:
- «porcentaje de grasa inferior a ...»,
 - «relación colágeno/proteínas de carne inferior a ...».
3. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios establecidos en el punto 1 de la presente parte con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004.

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

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

Lista de ingredientes (art. 18).

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

ANEXO VII

INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Los aromas serán designados por las palabras:

- «aroma(s)» o una denominación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), c), d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) n° 1334/2008,
- «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos» (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya») si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) n° 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

2. El término «natural» para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento (CE) n° 1334/2008.

3. La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra «aroma(s)».

PARTE E — DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES COMPUESTOS

1. Un ingrediente compuesto podrá incluirse en la lista de ingredientes con su propia designación, en la medida en que esté prevista por la regulación o establecida por costumbre, en función de su peso global, e irá inmediatamente seguido por una lista de ingredientes.

2. Sin perjuicio del artículo 21, la lista de ingredientes para los ingredientes compuestos no será obligatoria:

- a) cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de disposiciones de la Unión en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del 2 % del producto acabado; sin embargo, esta disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d);
- b) para los ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o plantas aromáticas que constituyen menos del 2 % del producto acabado, a excepción de los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d), o
- c) cuando el ingrediente compuesto sea un alimento para el que no se exija la lista de ingredientes en virtud de las disposiciones de la Unión.

Omisión de la lista de ingredientes (art. 19)

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

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

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

- a) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;
- b) los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias:
 - i) cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia a que se refiere el artículo 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o
 - ii) que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;
- c) los soportes y sustancias que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias;
- d) las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada;
- e) el agua:
 - i) cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o
 - ii) en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume.

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

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

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

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

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

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

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

Indicación cuantitativa de los ingredientes (art. 22)

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

ANEXO VIII
INDICACIÓN CUANTITATIVA DE LOS INGREDIENTES

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

Cantidad neta (art. 23)

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

ANEXO IX

DECLARACIÓN DE LA CANTIDAD NETA

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

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

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

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

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

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

ANEXO X

FECHA DE DURACION MINIMA FECHA DE CADUCIDAD Y FECHA CONGELACION

1. La fecha de duración mínima se indicará del siguiente modo:
 - a) la fecha deberá ir precedida por las palabras:
 - «consumir preferentemente antes del...» cuando la fecha incluya la indicación del día,
 - «consumir preferentemente antes del fin de...» en los demás casos;
 - b) las indicaciones previstas en la letra a) irán acompañadas:
 - o de la propia fecha,
 - o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada;
 - c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

No obstante, en el caso de los alimentos:

 - cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar el día y el mes,
 - cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará con indicar el mes y el año,
 - cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará con indicar el año;
 - d) sin perjuicio de las disposiciones de la Unión que impongan otras indicaciones de fecha, no se requerirá indicar la fecha de duración mínima en el caso de:
 - las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,
 - los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,
 - las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,
 - los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,
 - los vinagres,
 - la sal de cocina,
 - los azúcares en estado sólido,
 - los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados,
 - las gomas de mascar y productos similares de mascar.
2. La «fecha de caducidad» se indicará del siguiente modo:
 - a) irá precedida de la indicación «fecha de caducidad»;
 - b) las palabras previstas en la letra a) irán acompañadas:

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

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

- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año;
 - d) la fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.
3. La fecha de congelación o de primera congelación a que se refiere el punto 6 del anexo III se indicará como sigue:
- a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;
 - b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:
 - bien de la propia fecha, o
 - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
 - c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

Condiciones de conservación o de utilización (art. 25)

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

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

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

ANEXO XI

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

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

3. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:
 - a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o
 - b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

La aplicación del presente apartado quedará supeditada a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

4. Cinco años después de la fecha de aplicación del apartado 2, letra b), la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo para evaluar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los productos a que se refiere la citada letra.
5. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará informes al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los alimentos siguientes:
 - a) tipos de carne distintos del vacuno y de los mencionados en el apartado 2, letra b);
 - b) la leche;
 - c) la leche como ingrediente de productos lácteos;
 - d) los alimentos no transformados;
 - e) los productos con un ingrediente único;
 - f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento.

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

7. Los informes a que se refieren los apartados 5 y 6 tendrán en cuenta la necesidad del consumidor de estar informado, la viabilidad de facilitar la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia y un análisis de costes y beneficios de la aplicación de tales medidas, incluidos los efectos jurídicos relacionados con el mercado interior y las repercusiones en el comercio internacional. Podrá acompañar informes... (ver Reglamento).
8. A más tardar el 13 de diciembre de 2013 y en función de evaluaciones de impacto, la Comisión adoptará actos de ejecución para la aplicación del apartado 2, letra b), del presente artículo, y para la aplicación del apartado 3 del presente artículo. Estos actos se adoptarán con arreglo al procedimiento... (ver Reglamento).
9. En el caso de los alimentos a que se refiere el apartado 2, letra b), el apartado 5, letra a), y el apartado 6, en los informes y evaluaciones de impacto con arreglo al presente artículo se examinarán, entre otros aspectos, las opciones para las modalidades de expresión del país de origen o del lugar de procedencia de dichos alimentos, en particular en relación con cada uno de los siguientes puntos determinantes en la vida del animal:
 - a) lugar de nacimiento;
 - b) lugar de cría;
 - c) lugar de sacrificio.

Modo de empleo (art. 27)

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

Grado alcohólico (art. 28)

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

ANEXO XII GRADO ALCOHOLICO

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

El grado alcohólico se determinará a 20° C.

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

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

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

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

Información nutricional; Contenido (art. 30)

1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:
 - a) el valor energético, y
 - b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.
2. El contenido de la información nutricional obligatoria mencionada en el apartado 1 podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:
 - a) ácidos grasos monoinsaturados;
 - b) ácidos grasos poliinsaturados;
 - c) polialcoholes;
 - d) almidón;
 - e) fibra alimentaria;
 - f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII.
3. Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria a que se refiere el apartado 1 podrá repetirse en el mismo la siguiente información:
 - a) el valor energético, o
 - b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.
4. No obstante lo dispuesto en el artículo 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el artículo 16, apartado 4, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético.
5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 44, y no obstante lo dispuesto en el artículo 36, apartado 1, cuando en el etiquetado de los productos a que se refiere el artículo 44, apartado 1, figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse:
 - a) al valor energético, o
 - b) al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.
6. A fin de tener en cuenta la importancia de los datos mencionados en los apartados 2 a 5 del presente artículo para la información de los consumidores, la Comisión, mediante actos delegados, podrá modificar las listas de los apartados 2 a 5 del presente artículo añadiendo o suprimiendo datos, de acuerdo con el artículo 51.
7. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará un informe sobre la presencia de grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión. (Ver Reglamento).

ANEXO XIII
INGESTAS DE REFERENCIA

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

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

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

2. Cantidad significativa de vitaminas y minerales

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

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

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

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

Información nutricional. Cálculo (art. 31)

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

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

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

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

ANEXO XIV

FACTORES DE CONVERSION

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

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

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

ANEXO XV
EXPRESION Y PRESENTACION DE LA INFORMACION NUTRICIONAL

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

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

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

1. En los casos que se indican a continuación, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, podrán expresarse por porción o por unidad de consumo de forma fácilmente reconocible para el consumidor, a condición de que la porción o la unidad que se utilicen se exprese cuantitativamente en la etiqueta y se indique el número de porciones o de unidades que contiene el envase:
 - a) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 2;
 - b) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 3, para la cantidad de vitaminas y de minerales;
 - c) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml indicada en el artículo 32, apartado 4, o en lugar de esa forma.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el artículo 30, apartado 3, letra b), las cantidades de nutrientes o los porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.
 Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo, de conformidad con el primer párrafo, el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.
3. No obstante lo dispuesto en el artículo 32, apartado 2, en los casos a que se refiere el artículo 30, apartado 5, el valor energético y las cantidades de nutrientes o los porcentaje de las ingestas de referencia establecidos en la parte B del anexo XIII podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo.
4. La porción o unidad que se utilicen se indicarán al lado de la información nutricional.
5. La Comisión, a fin de garantizar la aplicación uniforme de la expresión de la información nutricional por porción o por unidad de consumo y para sentar una base uniforme de comparación en atención al consumidor, adoptará mediante actos de ejecución, teniendo en cuenta la conducta actual de consumo de los consumidores, así como las recomendaciones de dieta, normas sobre la expresión por porciones o por unidades de consumo para categorías determinadas de alimentos. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Información nutricional. Presentación (art.34)

1. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 1 y 2, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación establecido en el anexo XV.
2. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 1 y 2, se presentarán, si el espacio lo permite, en formato de tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.
3. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartado 3, se presentarán:
 - a) en el campo visual principal, y
 - b) utilizando un tamaño de letra conforme a lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2.

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

4. Las menciones indicadas en el artículo 30, apartados 4 y 5, se podrán presentar en formato distinto del indicado en el apartado 2 del presente artículo.
5. En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: «Contiene cantidades insignificantes de...» que aparecerá indicada al lado de la información nutricional, cuando esta exista.

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

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

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

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

Para facilitar el seguimiento del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación, los Estados miembros podrán exigir a los operadores de empresas alimentarias que comercialicen en el mercado de su territorio alimentos con dicha información que notifiquen a la autoridad competente el uso de una forma adicional de expresión o presentación y les proporcionen las pertinentes justificaciones relacionadas con el cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 1, letras a) a g). En esos casos, podrá exigirse también la información sobre el abandono del uso de esas formas adicionales de expresión o presentación.

4. La Comisión facilitará y organizará el intercambio de información entre Estados miembros, ella misma y las partes interesadas sobre asuntos relacionados con el uso de toda forma adicional de expresión o presentación de la información nutricional.
5. A más tardar el 13 de diciembre de 2017, a la vista de la experiencia adquirida, la Comisión presentará un informe al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la utilización de formas adicionales de expresión y presentación, sus efectos en el mercado interior y la conveniencia de una mayor armonización de dichas formas de expresión y presentación. A tal efecto, los Estados miembros proporcionarán a la Comisión... (ver Reglamento).
6. Con el fin de garantizar la aplicación uniforme del presente artículo, la Comisión adoptará actos de ejecución que establezcan normas detalladas relativas a la aplicación de los apartados 1, 3 y 4 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad... (ver Reglamento).

Información alimentaria voluntaria. Requisitos aplicables (art. 36)

1. En los casos en que se facilite voluntariamente la información alimentaria mencionada en los artículos 9 y 10, tal información cumplirá los requisitos establecidos en las secciones 2 y 3 del capítulo IV.
2. La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:
 - a) no inducirá a error al consumidor, según se indica en el artículo 7;
 - b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
 - c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.
3. La Comisión adoptará actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos mencionados en el apartado 2 del presente artículo a la siguiente información alimentaria voluntaria:
 - a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;
 - b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos, y
 - c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos, además de las ingestas de referencia que se establecen en el anexo XIII
 - d) información sobre la ausencia o presencia de gluten en los alimentos (rgto.1155/2013 DOUE 16/11/2013.Estos actos de ejecución se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.
4. Para garantizar que los consumidores están adecuadamente informados, cuando los operadores de empresas alimentarias proporcionen información alimentaria voluntaria de manera distinta y que pueda inducir a error o confundir al consumidor, la Comisión, mediante actos delegados, podrá establecer casos adicionales de presentación de información alimentaria voluntaria a los mencionados en el apartado 3 del presente artículo, de conformidad con el artículo 51.

Información alimentaria voluntaria. Presentación (art. 37)

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

Medidas nacionales (art. 38)

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

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

1. Además de las menciones obligatorias a que se hace referencia en el artículo 9, apartado 1, y en el artículo 10, y de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 45, los Estados miembros podrán adoptar medidas que exijan menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos, cuando esté justificado por al menos uno de los siguientes motivos:

- a) protección de la salud pública;
 - b) protección de los consumidores;
 - c) prevención del fraude;
 - d) protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de prevención de la competencia desleal
2. Mediante el apartado 1, los Estados miembros podrán introducir medidas sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia de los alimentos solo en caso de que se haya demostrado la existencia de una relación entre determinadas cualidades del alimento y su origen o procedencia. Al notificar tales medidas a la Comisión, los Estados miembros facilitarán pruebas de que la mayoría de los consumidores consideran importante que se les facilite dicha información.

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

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

Medidas nacionales. Bebidas alcohólicas (art. 41)

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

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

En ausencia de disposiciones de la Unión mencionadas en el artículo 23, apartado 2, relativas a la expresión de la cantidad neta de alimentos concretos distinta de la prevista en el artículo 23, apartado 1, los Estados miembros podrán mantener las medidas nacionales adoptadas antes del 12 de diciembre de 2011.

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

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

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

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

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

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

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

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

Medidas nacionales. Procedimiento de notificación (art. 45)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«Será obligatorio el etiquetado nutricional de los productos sobre los que se efectúe una declaración nutricional y/o una declaración de propiedades saludables, excepto en las campañas publicitarias colectivas. La información que deberá transmitirse será la que se especifica en el artículo 30, apartado 1, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.). Cuando se efectúe una declaración nutricional o una declaración de propiedades saludables sobre nutrientes a los que se refiere el artículo 30, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 1169/2011, la cantidad del nutriente se declarará de acuerdo con los artículos 31 a 34 de dicho Reglamento.

Cuando la declaración nutricional o la declaración de propiedades saludables mencionen sustancias que no figuren en el etiquetado nutricional, deberá indicarse su cantidad en el mismo campo de visión que el etiquetado nutricional, y expresarse con arreglo a lo dispuesto en los artículos 31, 32 y 33 del Reglamento (UE) nº 1169/2011. Las unidades de medida que se utilizarán para indicar la cantidad de sustancia serán las adecuadas para cada una de las sustancias de que se trate.

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

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

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

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

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

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

1. Los actos delegados adoptados en virtud del presente artículo entrarán en vigor inmediatamente y serán aplicables en tanto no se formule ninguna objeción con arreglo al apartado 2. La notificación de un acto delegado al Parlamento

Europeo y al Consejo expondrá los motivos por los cuales se ha aplicado el procedimiento de urgencia.

2. Tanto el Parlamento Europeo como el Consejo podrán formular objeciones a un acto delegado de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 51, apartado 5. En tal caso, la Comisión derogará el acto sin demora alguna tras la notificación de la decisión del Parlamento Europeo o del Consejo de formular objeciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 (este Reglamento no modifica aspectos concretos de etiquetado).
- **Reglamento (CE) 1047/2012 por el que se modifica el Reglamento 1924/2006 en lo relativo a lista de declaraciones nutricionales. D.O.U.E. 9.11.2012.** en relación a las menciones SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS y CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE).

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

1. Declaraciones nutricionales.

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

2. Declaraciones de propiedades saludables.

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

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

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

No obstante, sí podrán efectuarse alegaciones:

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

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

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

3. Declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad.

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

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

Estas alegaciones precisan autorización previa por parte de EFSA.

El Reglamento nº 1924/2006 establece que:

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

En cuanto a los productos alimenticios no envasados previamente (incluidos los productos frescos, como fruta, verdura y pan) puestos en venta al consumidor final o a servicios de restauración colectiva, y por lo que se refiere a los productos alimenticios envasados en el punto de venta mismo a petición del comprador o previamente envasados con vistas a su venta inmediata, no se aplicarán el artículo 7 ni al artículo 10, apartado 2, letras a) y b). Podrán aplicarse las normas nacionales hasta que se adopten medidas comunitarias conforme al procedimiento contemplado en el artículo 25, apartado 2.

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

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

Definiciones:

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

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

- a) el aporte energético (valor calórico):
 - i) que proporciona,
 - ii) que proporciona en un grado reducido o incrementado, o
 - 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)

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

No deberán:

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

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

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

Condiciones generales:

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

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

Fundamento científico de las declaraciones.

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

1.- Declaraciones nutricionales (Capítulo III)

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

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

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

ANEXO

BAJO VALOR ENERGÉTICO

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

VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO

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

SIN APOORTE ENERGÉTICO

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

BAJO CONTENIDO DE GRASA

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 3 g de grasa por

100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de grasa por 100 ml en el caso de los líquidos (1,8 g de grasa por 100 ml para la leche semidesnatada).

SIN GRASA

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

BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS

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

SIN GRASAS SATURADAS

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

BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES

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

SIN AZÚCARES

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

SIN AZÚCARES AÑADIDOS

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

BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL

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

MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL

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

SIN SODIO o SIN SAL

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

SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS

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

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

FUENTE DE FIBRA

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

ALTO CONTENIDO DE FIBRA

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

FUENTE DE PROTEÍNAS

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

ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS

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

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

Solamente podrá declararse que un alimento es una fuente de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo una cantidad significativa tal como se define en el Anexo de la Directiva 90/496/CEE o una cantidad establecida por las excepciones concedidas en virtud del artículo 6 del Reglamento (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, [sobre la adición de vitaminas, minerales y otras determinadas sustancias a los alimentos] (DOCE n° L 404, 30/12/2006, p. 26).

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

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

CONTIENE [NOMBRE DEL NUTRIENTE U OTRA SUSTANCIA]

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

MAYOR CONTENIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

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

CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

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

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

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

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

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

LIGHT/LITE (LIGERO)

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

NATURALMENTE/NATURAL

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

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

Condiciones específicas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ETIQUETADO ECOLOGICO

- Reglamento (CE) nº 834/2007, de 28/6/2007, DOUE L 189 de 20/6/2007.
- 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.
- Reglamento (CE) 967/2008 DOUE 3.10.2008 por el que se modifica el Reglamento 834/2007.
- Reglamento (UE) 271/2010 de la comisión de 24 de marzo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, en lo que atañe al logotipo de producción ecológica de la Unión Europea

El etiquetado ecológico (Reglamento (UE) 271/2010) conlleva una serie de particularidades que podemos resumir en la obligación de indicar:

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

El Reglamento (CE) nº 834/2007, de 28/06/2007, DOUE L 189 de 20/06/2007 establece las siguientes condiciones generales:

1. 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.
2. 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 mencionados 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 DOUE 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 DOUE 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 DOUE 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) 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) 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) 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 éste se utiliza en el etiquetado (Reglamento (UE) 271/2010 DOUE 31.3.2010).

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

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 Reglamento (CE) 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, de 12 julio 2003.

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

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

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

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON DETERMINADOS COLORANTES

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

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

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

Anexo V

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

CANALES TRATADAS CON ACIDO LACTICO.

Reglamento (UE) nº 101/2013 de la Comisión de 4 de febrero de 2013, DOUE 5/2/2013, relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos

Información sobre el tratamiento

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

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON FITOSTEROLES

Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión de 31 de marzo de 2004, DOUE 1/4/2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos, modificado por el Reglamento 718/2013 DOUE 26/7/2013.

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

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

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

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

- Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente en el D.O.C.E de 18/10/2003, L 268/1-23.
- Reglamento (CE) nº 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 (CE) nº 1829/2003 establece que:

1. Requisitos específicos en materia de etiquetado

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

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

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

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

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

2. Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior, la etiqueta deberá mencionar cualquier característica o propiedad que se especifique en la autorización en los siguientes casos:

2.1. Cuando el alimento sea diferente de su homólogo convencional por lo que respecta a las siguientes características o propiedades:

- Composición,
- Valor o efectos nutricionales,
- Uso para el que está destinado,
- Repercusiones para la salud de determinados sectores de la población;

2.2. Cuando el alimento pueda generar inquietudes de orden ético o religioso.

3. Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior y especificados en la autorización, el etiquetado de los alimentos que entren en el ámbito de la presente sección y no tengan homólogo convencional incluirán la información pertinente acerca de su naturaleza y sus características.

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

6. En el caso de los productos que contienen o están compuestos por OMG, los operadores garantizarán que:

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

CONCLUSIONES GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 5/4/2001.

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

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

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

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

La misma mención también será obligatoria para indicar los ingredientes irradiados utilizados en los ingredientes compuestos de los productos alimenticios, 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 CONGELADOS DE ORIGEN ANIMAL en fase anterior a su etiquetado normal (destinado a ser comercializados para el consumidor final, es decir, etiquetado de acuerdo con el R.D. 1334/1999) o utilizados para una nueva transformación en empresa alimentaria.

El Reglamento UE 16/2012, D.O.U.E. 12/1/2012 modificó el anexo II del Reglamento 853/2004 añadiendo la siguiente SECCIÓN IV que es de aplicación a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano y de aplicación a partir del 1/07/2012.

1. Hasta la fase en la que un alimento es etiquetado de conformidad con la Directiva 2000/13/CE, o utilizado para una nueva transformación, los operadores de empresas alimentarias deben garantizar que, en el caso de alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano, se comunique la información siguiente al operador de empresa alimentaria al que se suministre el alimento y, previa petición, a la autoridad competente:
 - a) la fecha de producción, y
 - b) la fecha de congelación, en caso de que no coincida con la fecha de producción.

Cuando el alimento se haya producido a partir de un lote de materias primas con diferentes fechas de producción y congelación, deberán comunicarse las fechas más antiguas de producción y/o congelación, según proceda.

A efectos de la presente sección, se entenderá por "fecha de producción":

- a) la fecha del sacrificio en el caso de canales, medias canales y cuartos de canales;
 - b) la fecha de la muerte en el caso de cuerpos de animales de caza silvestres;
 - c) la fecha de recolección o captura, en el caso de los productos de la pesca;
 - d) la fecha de transformación, despiece, picado o preparación, según corresponda, para cualquier otro alimento de origen animal.
2. El proveedor del alimento congelado podrá elegir la forma adecuada en la que debe transmitirse la información, en la medida en que la información requerida en el punto 2 se transmita claramente y de manera inequívoca al operador de la empresa al que se suministre el alimento, y que este pueda acceder a ella».

ETIQUETADO CON MENCIONES RELATIVAS AL ORIGEN O PROCEDENCIA GALLEGA.

Decreto 124/2010, de 15 de julio, DOG de 28 de julio de 2010 por el que se regulan las menciones relativas al origen o procedencia gallega en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios.

Artículo 2º.- Ámbito de aplicación.

1. Este Decreto se aplicará al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios producidos, elaborados o comercializados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de este decreto los productos alimentarios producidos o elaborados en Galicia amparados por denominaciones de origen protegidas o indicaciones geográficas protegidas.

Artículo 4º.- Menciones relativas al origen o a la procedencia gallega.

1. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 6, la utilización en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios de menciones como Producido en Galicia, Producto de Galicia, Producto gallego, Gallego o similares, queda restringida a los alimentos producidos en Galicia. Se entiende que son alimentos producidos en Galicia aquellos productos alimentarios elaborados en Galicia en los que las materias primas principales hayan sido obtenidas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

También podrán utilizar estas menciones los productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo capturados o cultivados en las aguas interiores de la Comunidad Autónoma de Galicia delimitadas de acuerdo con las líneas de base rectas definidas en el Real decreto 2510/1977, de 5 de agosto, por el que se establecen las líneas de base recta para la delimitación de las aguas jurisdiccionales. Asimismo, podrán utilizar dichas menciones los productos de la pesca desembarcados en puertos situados en la comunidad autónoma por embarcaciones inscritas en el Registro de Buques Pesqueros de Galicia que realicen singladuras de menos de 24 horas.

2. Lo establecido en el primer apartado del párrafo 1 anterior se aplicará también, en su ámbito, para las menciones similares relativas a unidades geográficas menores incluidas dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.
3. En el caso de los productos alimentarios en los que no se hayan dado las circunstancias recogidas en los puntos 1 y 2 anteriores, las menciones facultativas que incluyan referencias a Galicia o a unidades geográficas menores incluidas en su territorio, deberán ajustarse a lo establecido con carácter general en el Real decreto 1334/1999, de 31 de julio, sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en el artículo 6 de este decreto y demás normas de aplicación.

Artículo 5º.- Limitaciones generales en relación a las menciones facultativas de origen o procedencia

1. En el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios las menciones facultativas a las que se refiere el artículo 4 no deberán ir nunca más destacadas o en caracteres de mayor tamaño que la denominación de venta del producto, entendida ésta según lo recogido en el artículo 3 de este decreto y lo establecido en el artículo 6 del Real decreto 1334/1999, de 31 de julio.
2. En el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios no se podrán utilizar menciones facultativas que se compongan exclusivamente del nombre genérico del producto acompañado del nombre de la Comunidad Autónoma o su gentilicio o los correspondientes a unidades geográficas menores incluidas en su territorio, en los casos en los que tales indicaciones puedan actuar como falsas denominaciones de venta que el consumidor confunda con denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas.

Artículo 6º.- Limitaciones específicas al uso de menciones de procedencia en los productos con denominación de origen o indicación geográfica.

De acuerdo con lo establecido en los apartados 2 y 3 del artículo 8 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, para aquellos productos para los que exista una denominación de origen o indicación geográfica aprobada, la protección otorgada por ésta se extiende al uso de los nombres de las regiones, las comarcas, los municipios, las parroquias y las localidades que componen su respectiva área geográfica en relación con productos de la misma o similar naturaleza. La utilización de las denominaciones geográficas de calidad y de los nombres a los que se refieren estará reservada exclusivamente para los productos que tengan derecho a su uso.

Artículo 7º.- Marcas comerciales y razones sociales.

Sin perjuicio de lo establecido en la disposición adicional única, las marcas comerciales y razones sociales utilizadas en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, en particular en cuanto al origen o procedencia del producto, siéndoles de aplicación las restricciones establecidas en el artículo 4.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON JUGUETES

- Artículo de Juan Ramón Hidalgo Moya, publicado con fecha 7 de enero de 2004 en Diario de la seguridad alimentaria Consuma Seguridad Normativa legal U.E.

La mayoría de los juguetes que se acompañan de productos alimenticios deben advertir de forma explícita y mediante una inscripción expresamente formulada, que no están destinados a niños menores de treinta y seis meses. En este caso, la mención debe completarse con una indicación concisa que explique los riesgos específicos que motivan dicha exclusión, y que suele ser por contener piezas pequeñas que pueden ser ingeridas o inhaladas por los más pequeños. En algunas ocasiones, atendiendo al riesgo específico que se trata de evitar, aparece también la indicación o recomendación de "utilizar bajo la supervisión de un adulto".

Asimismo, además del etiquetado propio del alimento que se comercializa junto al artículo promocional, debe aparecer el específico sobre seguridad de los juguetes. Esta segunda etiqueta debe indicar, como mínimo:

- El nombre, domicilio y razón social del fabricante o de su representante autorizado en la UE.
- El marcado "CE".

- Información sobre uso y montaje en castellano u otro idioma oficial del lugar donde se compre el juguete.
- Las advertencias acerca de los riesgos derivados del uso de los juguetes y la manera de evitarlos.
- La edad mínima, si es necesaria para evitar determinados riesgos.

La información contenida en la etiqueta ha de ser cierta, eficaz, veraz y objetiva. En ningún caso puede inducir a error a quienes lo adquieren o a quienes lo utilizan. El contenido de la etiqueta debe ir colocado de forma visible, legible e indeleble sobre el juguete o sobre su envase. En los juguetes de tamaño reducido y en aquellos compuestos por elementos de pequeño tamaño, las indicaciones obligatorias de la etiqueta pueden ir colocadas sobre el envase, en una etiqueta o en un folleto. En el caso de que las indicaciones no vayan colocadas sobre el juguete, debe llamarse la atención del consumidor sobre la utilidad de conservarlas.

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 de 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Modificaciones: Reglamento (CE) nº 2074/2005, nº 2076/2005, de 5/12/2005, D.O.U.E. 22-12-05 y Reglamento (CE) nº 1662/2006, de 6/11/06, D.O.U.E. 18-11-2006.

Marcado sanitario y de identificación:

Es el Reglamento (CE) 853/2004 en su artículo 5º el que establece la obligatoriedad del mercado sanitario de los productos de origen animal.

1. Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal manipulados en un establecimiento sujeto a autorización de conformidad con el apartado 2 del artículo 4 que no lleven:

- a) una marca sanitaria fijada de conformidad con el Reglamento (CE) nº 854/2004; o bien
- b) en caso de que el citado Reglamento no contemple la aplicación de una marca sanitaria, una marca de identificación fijada de conformidad con lo dispuesto en la sección I del Anexo II del presente Reglamento.

2. Los operadores de empresa alimentaria podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha producido de conformidad con el presente Reglamento en establecimientos que cumplan los requisitos del artículo 4 (sobre registro y autorización de los establecimientos).

A) Fijación de la marca de identificación (Reglamento (CE) nº 853/2004)

1.- La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento.

2.- No obstante, deberá fijarse (modificado por R. 1662/2006, antes el R 853 indicaba "únicamente será necesario fijar una nueva marca"...) una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.

3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el reglamento (CEE) nº 1907/90 establezca requisitos relativos al etiquetado o marcado.

4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) nº 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

B) Forma de la marca de identificación (Reglamento (CE) nº 853/2004).

5.- La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

6.- La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente.

Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.

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) nº 2076/2005 establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el Reglamento (CE) Nº 853/2004 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

PARTICULARIDADES DE ETIQUETADO DE ALGUNOS ALIMENTOS

ACEITE DE OLIVA

Reglamento 1234/2007, DOUE 01-08-2009.

Anexo XVI que define las denominaciones de venta.

Aceite de oliva virgen extra
Aceite de oliva virgen
Aceite de oliva lampante
Aceite de oliva refinado
Aceite de oliva.
Aceite de orujo de oliva crudo.
Aceite de orujo de oliva refinado.
Aceite de orujo de oliva.

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) nº 29/2012 DE LA COMISIÓN de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva.

De aplicación a los aceites de oliva virgen extra, virgen, de oliva y aceite de orujo de oliva, al comercio por menor o incorporado en un producto alimenticio.

Artículo 3

Las descripciones efectuadas con arreglo a lo dispuesto en el artículo 118 del Reglamento (CE) 1234/2007 se considerarán la denominación de venta del producto (ver apartado anterior).

Además de la denominación de venta, pero no necesariamente junto a esta, la información siguiente sobre la categoría de aceite:

a) aceite de oliva virgen extra:

«aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»;

b) aceite de oliva virgen:

«aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»;

c) aceite de oliva — contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes:

«aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas»;

d) aceite de orujo de oliva:

«aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas», o

«aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas».

Artículo 4

En el etiquetado del aceite de oliva virgen extra y del aceite de oliva virgen, figurará una designación del origen.

En el etiquetado de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva no aparecerá ninguna designación del origen.

A los efectos del presente Reglamento se entenderá por «designación del origen» la indicación de un nombre geográfico en el envase o en la etiqueta de este.

2. La designación del origen contemplado en el apartado 1 consistirá únicamente:

- a) en el caso de los aceites de oliva originarios, de acuerdo con las disposiciones de los apartados 4 y 5, de un Estado miembro o de un tercer país, en una referencia al Estado miembro, a la Unión o al tercer país, según proceda, o
- b) en el caso de las mezclas de aceites de oliva originarios, de acuerdo con las disposiciones de los apartados 4 y 5, de más de un Estado miembro o tercer país, en una de las menciones siguientes, según proceda:
 - i) «mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea» o una referencia a la Unión,
 - ii) «mezcla de aceites de oliva no originarios de la Unión Europea» o una referencia al origen fuera de la Unión,
 - iii) «mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea y no originarios de la Unión», o una referencia al origen dentro de la Unión y al origen fuera de la Unión, o
- c) una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida con arreglo al Reglamento (CE) nº 510/2006, de conformidad con las disposiciones del pliego de condiciones del producto de que se trate.

3. No se considerará una designación del origen regulado por el presente Reglamento el nombre de la marca o la empresa, cuya solicitud de registro se haya presentado el 31 de diciembre de 1998, a más tardar, con arreglo a la Directiva 1989/104/CEE o el 31 de mayo de 2002, a más tardar, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 40/1994 del Consejo (1).
4. En el caso de una importación de un tercer país, la designación del origen se determinará con arreglo a los artículos 22 a 26 del Reglamento (CEE) n° 2913/1992.
5. La designación del origen que mencione un Estado miembro o la Unión corresponderá a la zona geográfica en la que se hayan cosechado las aceitunas de que se trate y en la que esté situada la almazara en la que se haya extraído el aceite de las aceitunas.

En caso de que las aceitunas se hayan cosechado en un Estado miembro o un tercer país diferente de aquel en que esté situada la almazara en la que se haya extraído el aceite de las aceitunas, la designación del origen llevará la indicación siguiente: «Aceite de oliva virgen (extra) obtenido en (designación de la Unión o del Estado miembro en cuestión) de aceitunas cosechadas en (designación de la Unión, del Estado miembro o del tercer país de que se trate)».

Artículo 5

Entre las indicaciones facultativas que pueden figurar en el etiquetado de un aceite de oliva, las previstas en el presente artículo deberán cumplir las obligaciones siguientes:

- a) la indicación «primera presión en frío» podrá figurar únicamente tratándose de aceites de oliva vírgenes extra o vírgenes obtenidos a menos de 27°C, mediante un primer prensado mecánico de la pasta de aceitunas, gracias a un sistema de extracción de tipo tradicional con prensas hidráulicas;
- b) la indicación «extracción en frío» podrá figurar únicamente tratándose de aceites de oliva vírgenes extra o de los aceites de oliva vírgenes obtenidos a menos de 27°C mediante filtración o centrifugación de la pasta de aceitunas;
- c) las indicaciones de las características organolépticas que hagan referencia al sabor o al olor únicamente podrán figurar en los aceites de oliva vírgenes extra o vírgenes; los términos contemplados en el punto 3.3 del anexo XII del Reglamento (CEE) n° 2568/1991 solo podrán figurar en el etiquetado si se basan en los resultados de una evaluación efectuada según el método previsto en dicho anexo;
- d) la indicación de la acidez o de la acidez máxima podrá figurar únicamente si se acompaña de la indicación, en caracteres del mismo tamaño que aparezcan en el mismo campo visual, del índice de peróxidos, del contenido de ceras y de la absorbencia en el ultravioleta, determinados de conformidad con el Reglamento (CEE) n° 2568/1991.

Los productos vendidos bajo marcas cuyo registro haya sido solicitado a más tardar el 1 de marzo de 2008 y que contengan al menos uno de los términos contemplados en el punto 3.3 del anexo XII del Reglamento (CEE) n° 2568/1991 no deberán ajustarse a las exigencias del artículo 5, párrafo primero, letra c), del presente Reglamento hasta el 1 de noviembre de 2012.

Artículo 6

1. En caso de que, en una mezcla de aceite de oliva y de otros aceites vegetales, la presencia de aceites mencionados en el artículo 1, apartado 1 (se refiere a: *Aceite de oliva virgen extra*, *Aceite de oliva virgen*, *Aceite de oliva* y *aceite de orujo de oliva*) se mencione en el etiquetado, fuera de la lista de ingredientes, mediante palabras, imágenes o representaciones gráficas, la denominación de venta de la mezcla en cuestión será la siguiente: «Mezcla de aceites vegetales (o nombres específicos de esos aceites vegetales) y de aceite de oliva», seguida directamente de la indicación del % de aceite de oliva en la mezcla.

Solo podrá mencionarse la presencia de aceite de oliva en el etiquetado de las mezclas a que se refiere el párrafo primero, mediante imágenes o representaciones gráficas, en el caso de que su porcentaje sea superior al 50 %.

Los Estados miembros podrán prohibir la producción en su territorio, para consumo interno, de las mezclas de aceite de oliva y otros aceites vegetales contempladas en el párrafo primero. Sin embargo, no podrán prohibir la comercialización en su territorio de tales mezclas procedentes de otros países y no podrán prohibir la producción en su territorio de tales mezclas con vistas a su comercialización en otro Estado miembro o a su exportación.

2. Con exclusión del atún en aceite de oliva, al que se hace referencia en el Reglamento (CEE) n° 1536/1992 del Consejo y de las sardinias en aceite de oliva, a las que se hace referencia en el Reglamento (CEE) n° 2136/1989 del Consejo, si la presencia de aceites, contemplados en el artículo 1, apartado 1, (se refiere a: «*Aceite de oliva virgen extra*, *Aceite de oliva virgen*, *Aceite de oliva* y *aceite de orujo de oliva*») del presente Reglamento, en un producto alimenticio, distinto de aquellos a los que se refiere el apartado 1 del presente artículo, se menciona en el etiquetado, fuera de la lista de ingredientes, mediante palabras, imágenes o representaciones gráficas, la denominación de venta del producto alimenticio irá seguida directamente de la indicación del porcentaje de aceites de oliva, contemplados en el artículo 1, apartado 1 (se refiere a: «*Aceite de oliva virgen extra*, *Aceite de oliva virgen*, *Aceite de oliva* y *aceite de orujo de oliva*»), del presente Reglamento, con relación al peso neto total del producto alimenticio.

El porcentaje de aceite de oliva añadido con relación al peso neto total del producto alimenticio podrá sustituirse por el porcentaje de aceite de oliva añadido con relación al peso total de materias grasas, añadiendo la indicación: «porcentaje de materias grasas».

3. Las denominaciones contempladas en el artículo 3, párrafo primero, (se refiere a: “*Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva*”) podrán ser sustituidas por las palabras «aceite de oliva» en el etiquetado de los productos a los que se hace referencia en los apartados 1 y 2 del presente artículo.
Sin embargo, en caso de presencia de aceite de orujo de oliva, los términos «aceite de oliva» serán sustituidos por «aceite de orujo de oliva».
4. La información contemplada en el artículo 3, párrafo segundo, no se exigirá en el etiquetado de los productos mencionados en los apartados 1 y 2 del presente artículo.

Otros asuntos de interés:

Reglamento 1234/2007

Artículo 118. Solo podrán comercializarse al por menor los aceites: *Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva y aceite de orujo de oliva*.

Reglamento 29/2012

Artículo 2. Los aceites se presentarán al consumidor final en envases de cinco litros como máximo. Estos envases deberán llevar un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización y un etiquetado conforme a los artículos 3 a 6.

No obstante, en el caso del aceite destinado al consumo en restaurantes, hospitales, comedores y otros centros similares, los Estados miembros podrán fijar, en función del tipo de establecimiento de que se trate, una capacidad máxima de los envases superior a cinco litros.

Artículo 9. Los estados miembros interesados podrán instaurar un régimen de autorizaciones de las empresas, dándoles una identificación alfanumérica. En dicho caso, el etiquetado mencionará la identificación alfanumérica de la empresa.

Artículo 12. Los aceites fabricados o etiquetados antes del 1 julio de 2012 podrán comercializarse hasta fin de existencias.

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.

Idioma: la información estará expresada en un lenguaje fácilmente comprensible para los compradores.

Etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 1989/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y el Reglamento (CE) nº 1829/2003 relativa a alimentos y piensos modificados genéticamente, los aditivos alimentarios vendidos por separado o mezclados entre sí y/o con otros ingredientes alimentarios y estén destinados a la venta al consumidor final solo podrán comercializarse si sus envases o recipientes llevan la información siguiente:
 - a) el nombre y el número E, 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”**.

AGUAS PREPARADAS ENVASADAS PARA EL CONSUMO HUMANO.

Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, BOE 20/01/2011 por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Aguas preparadas: Las aguas distintas a las aguas minerales naturales y de manantial, que pueden tener cualquier tipo de procedencia y se someten a los tratamientos fisicoquímicos autorizados necesarios para que reúnan las características de potabilidad establecidas en el anexo I del Real Decreto. Tipos:

- a) Potables preparadas: Aquellas que pueden tener cualquier tipo de procedencia, subterránea o superficial y que han sido sometidas a tratamiento para que sean potables. Todas estas aguas perderían así, si la tuviesen, la calificación de agua de manantial o agua mineral natural, pasando a denominarse aguas potables preparadas.
- b) De abastecimiento público preparadas: En el supuesto de tener dicha procedencia.

Aguas de consumo público envasadas: Aquellas distribuidas mediante red de abastecimiento público y las procedentes de este origen, envasadas conforme a la normativa que regula los materiales en contacto con alimentos, de forma coyuntural para su distribución domiciliar y gratuita, con el único objeto de suplir ausencias o insuficiencias accidentales de la red pública,

Artículo 8. Etiquetado y publicidad. Particularidades:

1. Agua potable preparada, procedente de manantial o captación: La denominación de venta será «agua potable preparada», que deberá figurar de forma destacada en color e intensidad y en caracteres cuya altura y ancho sean una vez y media superiores a la marca o signo distintivo. Si se ha añadido o eliminado anhídrido carbónico, se incluirá además la mención: «Gasificada», «con gas», «carbónica», «desgasificada» o «sin gas» según proceda.

2. Agua de abastecimiento público preparada: La denominación de venta será «agua de abastecimiento público preparada», que deberá figurar en forma destacada en color e intensidad y en caracteres cuya altura y ancho sean una vez y media superiores a la marca o signo distintivo. Si se ha añadido anhídrido carbónico, se incluirá la mención «gasificada», «con gas» o «carbónica».

El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente sobre las características del agua.

Artículo 9. Prohibiciones generales en relación con el etiquetado y rotulación.

a) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones y otras partes que se inutilicen al abrir el envase.

b) La utilización de indicaciones, denominaciones, marcas, imágenes u otros signos, figurativos o no, que:

- 1º. Estén prohibidos expresamente de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
- 2º. Puedan crear confusión con un agua mineral natural o de manantial y, en particular, la mención «agua mineral», la palabra «mineral», o las derivadas de la misma.
- 3º. Atribuyan a cualquier agua propiedades de prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana.
- 4º. Que induzcan a error respecto de su origen.

c) La inclusión de los datos analíticos en el etiquetado, salvo los relativos al etiquetado sobre propiedades nutritivas.

Otras cuestiones de interés:

Todo recipiente utilizado para el envasado de aguas deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda posibilidad de falsificación o de contaminación.

Deberán comercializarse en envases destinados para su distribución al consumidor final, a quien se deberán presentar debidamente etiquetados y herméticamente cerrados. En los locales de hostelería y/o restauración, los envases deben abrirse en presencia del consumidor.

AGUAS MINERALES NATURALES Y AGUAS DE MANANTIAL ENVASADAS PARA CONSUMO PUBLICO.

Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, BOE 19 de enero de 2011 por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano. Este R.D. no es de aplicación a las aguas minero-medicinales con fines terapéuticos.

Aguas minerales naturales: aquellas microbiológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten de un manantial o puedan ser captadas artificialmente mediante sondeo, pozo, zanja o galería, o bien, la combinación de cualquiera de ellos. Éstas pueden distinguirse claramente de las restantes aguas de bebida ordinarias:

- 1º. por su naturaleza, caracterizada por su contenido en minerales, oligoelementos y otros componentes y, en ocasiones, por determinados efectos,
- 2º. por su constancia química y
- 3º. por su pureza original,

Aguas de manantial: son las de origen subterráneo que emergen espontáneamente en la superficie de la tierra o se captan mediante labores practicadas al efecto, con las características naturales de pureza que permiten su consumo; características que se conservan intactas, dado el origen subterráneo del agua, mediante la protección natural del acuífero contra cualquier riesgo de contaminación.

Para la utilización de estas denominaciones, las aguas deberán cumplir ciertas características, requisitos de declaración y autorización, así como las condiciones de explotación y comercialización. establecidas en esta disposición.

Artículo 9. Etiquetado y publicidad particularidades:

1. Denominación de venta:

a) Aguas minerales naturales: La denominación de venta será «Agua mineral natural» o las establecidas a continuación para los supuestos previstos en los apartados 5 y 6 del artículo 7. En dichos supuestos se utilizarán las siguientes denominaciones:

- 1º. «Agua mineral natural naturalmente gaseosa» o «agua mineral natural carbónica natural», para aquella cuyo contenido en anhídrido carbónico, una vez envasada, sea igual al que tuviere en el o los puntos de

alumbramiento. El gas añadido para sustituir, en su caso, al liberado durante el proceso de envasado deberá proceder del mismo manantial.

- 2º. «Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial», para aquella cuyo contenido en anhídrido carbónico, una vez envasada, sea superior al que tuviese en el o los puntos de alumbramiento. El gas añadido procederá del mismo manantial que el agua de que se trata.
- 3º. «Agua mineral natural con gas carbónico añadido», para aquella a la que se haya añadido anhídrido carbónico, no proveniente del mismo manantial que el agua de que se trata.
- 4º. «Agua mineral natural totalmente desgasificada», para aquella a la que se ha eliminado el gas carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos.
- 5º. «Agua mineral natural parcialmente desgasificada», para aquella a la que se ha eliminado parcialmente el gas carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos.

b) Aguas de manantial: La denominación de venta será «Agua de manantial», en forma destacada. En los casos previstos en los apartados 5 y 6 del artículo 7 se incluirán además las menciones «Gasificada» o «Desgasificada», según proceda.

2. Información obligatoria:

- a) Se incluirá el nombre del manantial o captación subterránea y el lugar de explotación. En el caso de que la procedencia del agua sea nacional debe añadirse, además, el término municipal y provincia en la que se encuentra ubicado el manantial o captación subterránea.
- b) En el caso de las aguas minerales naturales, se incluirá obligatoriamente la composición analítica cuantitativa que enumere sus componentes característicos.
- c) Se deberá incluir información sobre los tratamientos enumerados en los apartados 2 y 3 del artículo 7 (manipulaciones permitidas relativas a separación de compuestos de hierro, manganeso azufre o fluoruros), en el caso de que hayan sido efectuados.

Las aguas que hayan sido objeto de un tratamiento con aire enriquecido con ozono deberán llevar cerca de la composición analítica de componentes característicos la indicación «agua sometida a una técnica de oxidación autorizada con aire ozonizado».

Del mismo modo, las aguas que hayan sido sometidas a una técnica con alúmina activada deberán llevar cerca de la composición analítica de componentes característicos la indicación «agua sometida a una técnica de adsorción autorizada».

- d) Las aguas minerales naturales cuya concentración de flúor sea superior a 1,5 mg/l deberán incluir en su etiquetado la indicación «contiene más de 1,5 mg/l de flúor: no adecuada para el consumo regular de los lactantes y niños menores de siete años». Esta indicación deberá figurar inmediatamente al lado de la denominación de venta y en caracteres claramente visibles.

Asimismo, las aguas minerales naturales que, de acuerdo con lo anterior, deban llevar una indicación en el etiquetado, deberán señalar el contenido final de flúor en la composición analítica de sus componentes característicos, tal como se señala en el apartado 2.b).

3. Denominación comercial:

- a) A los términos mencionados en el apartado 2.a) podrá añadirse una denominación comercial, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua cuyo manantial o captación subterránea sea explotado en el lugar indicado por dicha designación comercial y a condición de que ello no induzca a error sobre el lugar de explotación del manantial o captación subterránea.

En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación subterránea, o con el lugar de explotación, dicha marca o signo distintivo debe aparecer en caracteres menores (una vez y media menor en altura y anchura) que aquellos con los que figure el nombre del manantial o captación subterránea o el lugar de explotación. Asimismo, con objeto de evitar que la marca o signo distintivo añadido entre en competición con el nombre del manantial o captación subterránea o el lugar de explotación, los caracteres con que aparezca la citada marca deben ser, como máximo, igual de pronunciados (color e intensidad del mismo) que aquellos con los que figure dicho nombre del manantial o captación subterránea o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

- b) Las aguas que procedan de un mismo manantial o captación subterránea deberán ser comercializadas bajo una sola denominación comercial según lo dispuesto en el apartado 5 del artículo 8 (que cita como manipulación prohibida comercializar aguas de un manantial o captación subterránea con distintas denominaciones comerciales), en cuyo texto se podrán incluir las menciones a las que hace referencia el apartado 3.a) en la forma prevista en el mismo.
- c) Las aguas que procedan de distintos manantiales o captaciones subterráneas sólo pueden ser comercializadas bajo una denominación comercial si se cumplen los requisitos establecidos en el apartado 3.a).

4. Información opcional: Optativamente puede citarse su temperatura mediante la mención «temperatura en el punto de emergencia... °C» si el agua es termal, y su fecha de declaración como mineral natural, minero-medicinal o de utilidad pública.

5. Publicidad: A toda forma de publicidad de las aguas le serán aplicables, mutatis mutandis y con la misma finalidad, los puntos a), b) y c) del apartado 3 del presente artículo, relativos a la importancia dada al nombre del manantial o al lugar de su explotación con respecto a la indicación de la denominación comercial, así como lo dispuesto en el Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

Artículo 10. Prohibiciones generales en relación con el etiquetado y envases.

Se prohíbe:

- a) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones y otras partes que se inutilicen al abrir el envase.
- b) La utilización de indicaciones, denominaciones, marcas, imágenes u otros signos, figurativos o no, que:
 - 1º. Estén prohibidos expresamente de acuerdo con lo establecido en la Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas.
 - 2º. En el caso de las aguas minerales naturales, evoquen características que éstas no posean, especialmente en lo que se refiere a su origen, a la fecha de la autorización de explotación, a los resultados de los análisis u otras referencias análogas a las garantías de autenticidad.
 - 3º. Atribuyan a cualquier agua propiedades de prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana. Sin embargo, en el caso de las aguas minerales naturales se autorizan las menciones que figuran en el anexo III.
 - 4º. Induzcan a error respecto de su origen.
- c) La inclusión de datos analíticos en el etiquetado de agua de manantial, en el caso de que la composición no sea constante.

Otras cuestiones de interés:

Todo recipiente utilizado para el envasado de aguas deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda posibilidad de falsificación o de contaminación.

Deberán comercializarse en envases destinados para su distribución al consumidor final, a quien se deberán presentar debidamente etiquetados y herméticamente cerrados. En los locales de hostelería y/o restauración, los envases deben abrirse en presencia del consumidor.

Comercializar aguas procedentes del mismo manantial o captación subterránea, bajo distintas denominaciones comerciales.

BEBIDAS REFRESCANTES:

Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo, BOE 19 mayo 2011 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de bebidas refrescantes.

Las bebidas refrescantes son las bebidas analcohólicas, carbonatadas o no, preparadas con agua de consumo humano, aguas preparadas, agua mineral natural o de manantial (en lo sucesivo agua), que contengan uno o más de los siguientes ingredientes: anhídrido carbónico, azúcares, zumos, purés, disgregados de frutas y/o vegetales, extractos vegetales, vitaminas y minerales, aromas, aditivos autorizados u otros ingredientes alimenticios.

Denominaciones:

Agua de seltz: bebida constituida, por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico.

Agua de soda: bebida constituida, por agua y un mínimo de seis gramos por litro de anhídrido carbónico que se caracteriza por contener bicarbonato sódico.

Agua aromatizada: agua, con o sin anhídrido carbónico, que contiene aromas.

Gaseosa: la bebida incolora preparada con agua, anhídrido carbónico, aromas, azúcares y/o edulcorantes y aditivos autorizados.

Otras bebidas refrescantes: la denominación genérica de bebida refrescante se podrá concretar con una denominación que se corresponda con su composición o características. Entre otras, con carácter enunciativo y no limitativo se encuentran:

1. Las bebidas refrescantes de zumos de frutas.
2. Las bebidas refrescantes de extractos.
3. Las bebidas refrescantes mixtas.
4. Las bebidas refrescantes para diluir y los productos sólidos para la preparación de bebidas refrescantes, que serán aquellas que una vez reconstituidas cumplan lo establecido en esta disposición.
5. Las bebidas refrescantes aromatizadas, que se caracterizan por contener agentes aromáticos con adición de otros ingredientes alimenticios.

El etiquetado de los productos objeto de esta reglamentación deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus modificaciones, así como otras normas nacionales y comunitarias que resulten de aplicación y, en particular, el Real Decreto 906/2003, de 27 de julio, relativo al etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína y el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

En las bebidas refrescantes de zumo de frutas deberá señalarse además el porcentaje de zumo que contienen.

En el caso de la venta de bebidas refrescantes no preenvasadas se aplicarán las siguientes disposiciones:

1. Venta de bebidas refrescantes preparadas en el local donde se expenden para su consumo inmediato: los expendedores deberán colocar obligatoriamente, en un lugar destacado y a la vista del consumidor, un rótulo en el que se detallen de forma legible los siguientes datos del etiquetado obligatorio referentes al producto:

- a) Denominación del producto.
- b) Lista de ingredientes.
- c) El nombre o la razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea, y, en todos los casos, su domicilio.

2. Venta de bebidas refrescantes mediante máquinas dosificadoras: sin perjuicio del cumplimiento de otra legislación que pudiera resultar de aplicación, los expendedores deberán colocar junto a estas máquinas, ya sean atendidas por un empleado o manejadas por el propio consumidor, en lugar destacado y claramente visible, un rótulo en el que se detallen los siguientes datos del etiquetado obligatorio facilitados por el proveedor:

- a) Denominación del producto.
- b) Lista de ingredientes.
- c) El nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y, en todos los casos, su domicilio.

Los requisitos de este Real Decreto no se aplicarán a las bebidas refrescantes legalmente fabricadas o comercializadas de acuerdo con otras especificaciones en los demás Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE) y Turquía.

Los envases de vidrio reutilizables, en existencia, grabados de forma indeleble, podrán seguir circulando durante un plazo máximo de diez años a partir de la entrada en vigor de este real decreto (20 mayo 2011), siempre y cuando en los precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilicen al abrir el envase, figuren los datos del etiquetado obligatorio.

Excepcionalmente, se permitirá la circulación de envases nuevos de esta naturaleza, siempre y cuando tengan un carácter conmemorativo.

PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS

- Reglamentos 854/2004, 2074/2005 y 2076/2005. Véase ANEXO.

A) Condiciones relativas al mercado de identificación:

1. El veterinario oficial debe supervisar el 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 (CE) nº 853/2004 y 854/2004.

La carne de caza silvestre sin desollar no podrá llevar la marca sanitaria a menos que, una vez desollada en un establecimiento de manipulación de caza, se haya sometido a una inspección post mortem y haya sido declarada apta para el consumo humano.

Los siete requisitos arriba indicados se aplicarán sin perjuicio de las normas zoonosanitarias relativas al mercado sanitario.

Periodo transitorio:

El Reglamento (CE) nº 2076/2005 establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el Reglamento (CE) nº 853/2004 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

PARTICULARIDADES DE LA CARNE DE VACUNO

- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, B.O.E. de 20/12/03, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios: Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio y Reglamento (CE) nº 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- Real Decreto 1178/2008
- Real Decreto 75/2009 por el que se modifica el Real Decreto 1698/2003 de 12 diciembre, por el que se establece las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

Etiquetado obligatorio de la carne de vacuno:

Además de las indicaciones obligatorias dispuestas por la Norma general de etiquetado Real Decreto 1334/1999 (Denominación comercial de la pieza indicando la denominación de venta de la carne, lote, sistema conservación, fecha de caducidad, nombre razón social y dirección de la empresa, cantidad neta, precio por kilogramo y precio total, en el etiquetado de la carne de vacuno, se indicarán las menciones obligatorias siguientes, dispuestas por el R.D. 75/2009:

1) La denominación de venta (R.D. 75/2009).

<u>Denominación de venta</u>	<u>Sexo</u>	<u>Edad</u>
Ternera Blanca o carne de ternera blanca.....	Macho o hembra.....	Menor o igual a 8 meses
Ternera o carne de Ternera.....	Macho o hembra.....	Mayor de 8 hasta 12 meses
Añojo o Carne de Añojo.....	Macho o hembra.....	Mayor de 12 hasta 24 meses
“Novillo” o “Novilla” o “Carne de novillo” o “Carne de novilla”....	Macho o hembra.....	Mayor de 24 hasta 48 meses
“Cebón” o “Carne de cebón”.....	Macho castrado.....	Menor o igual a 48 meses
“Buey” o “Carne de buey”.....	Macho castrado.....	Mayor de 48 meses
“Vaca” o “Carne de vaca”.....	Hembra.....	Mayor de 48 meses
“Toro” o “Carne de toro”.....	Macho.....	Mayor de 48 meses

Las denominaciones de venta no son de aplicación para las carnes frescas de vacuno que se encuentren amparadas por figuras de calidad Indicaciones Geográficas Protegidas, siguiendo su rango de edades y las definiciones que tengan aprobadas.

- 2) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que proceda
- 3) Mención de los estados miembros y países terceros que intervienen:
 - a) El nombre del Estado miembro o tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, “Nacido en” o “País de nacimiento”.
 - b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: “Criado en” o “Engordado en” o “Cebado en” o “País de engorde”.
 - c) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención “Sacrificado en”, seguida del número o los números, de autorización sanitaria del matadero.
 - d) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención “Despiece en”, seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.

En el caso de que animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención “Origen” y el número de autorización sanitaria del matadero.

- 4) En el caso de los animales de edad igual o inferior a 12 meses, se indicarán las menciones siguientes:
 - a) “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”.
 - b) “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

Real Decreto 260/2002, B.O.E. de 15/3/2002 por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia. Véase ANEXO.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa vigente y en la Norma General de Etiquetado (R.D.1334/1999), la denominación de venta se atenderá también a las denominaciones descritas para la carne de vacuno.

En el etiquetado de la carne de reses de lidia, se indicarán las menciones obligatorias de acuerdo con lo establecido en el R.D. 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia, en concreto:

- El número de referencia, establecido en el apartado 2) será el código de identificación del animal establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
- El número de autorización sanitaria del matadero será sustituido por el número asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festejo popular asignado en la base de datos de identificación y registro de bovinos establecida en el artículo 12 del R.D. 1980/1998.
- En el caso de que el faenado o 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)". Si cumplirá clasificación, denominaciones de venta y etiquetado.

Etiquetado facultativo aplicable a la carne de vacuno.

1. Se entenderá por indicación adicional aquella, distinta de las menciones obligatorias previstas en la legislación vigente, que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables.

La inclusión en el etiquetado de la categoría del animal de que procede la carne distinta de la denominación de venta establecida en el artículo 3 del R.D. 1698/2003 será considerada indicación adicional. A este respecto, se entiende por categoría del animal aquella denominación dada al animal en función de su sexo y edad. Siempre que se indique la categoría del animal, se indicará su sexo y edad.
2. Los agentes económicos u organizaciones que deseen incluir en las etiquetas de la carne de vacuno que comercialicen, con su nombre o logotipo, indicaciones adicionales deberán presentar un pliego de condiciones que incluya todos los requisitos previstos en el artículo 16 del Reglamento (CE) nº 1760/2000. La solicitud de aprobación y registro del pliego de condiciones será dirigida a la autoridad que resulte competente según el domicilio social del agente económico u organización, excepto si alguna de las menciones que se deseen incluir en el etiquetado hace referencia a un nombre geográfico, en cuyo caso será presentada ante la autoridad que resulte competente según la ubicación del lugar geográfico mencionado. La autorización del pliego de condiciones será válida en todo el Estado.
3. Una vez autorizado el pliego de condiciones por la autoridad competente, los agentes económicos u organizaciones podrán utilizar las menciones facultativas en el etiquetado cuando hayan obtenido el oportuno certificado de conformidad emitido por el organismo de control designado, al que hace referencia el artículo 7.1. del R.D. 1698/2003.
4. En ningún caso se podrá hacer referencia, en el etiquetado facultativo, a características que toda carne posea intrínsecamente, destacándolas como si fuesen particulares de esa carne concreta, así como tampoco se podrá hacer referencia a condiciones de sanidad animal o salubridad del producto, ni a cualidades o características que se atribuyan a los animales de que procede debidas al cumplimiento de la legislación vigente.
5. La marca comercial o la razón social no contendrán indicaciones gráficas o escritas incompatibles con lo establecido en el R.D. 1698/2003.
6. Sólo se podrá incluir la indicación "Certificado por", seguida del nombre o acrónimo del organismo independiente de control y, en su caso, de su logotipo, cuando en la etiqueta se incluyan adicionales y se haya obtenido el correspondiente certificado de conformidad.
7. De acuerdo con lo establecido en el artículo 16.6 del Reglamento (CE) nº 1760/2000, no podrán ser utilizados en el etiquetado facultativo de carne de vacuno los nombres geográficos, salvo que se den simultáneamente las siguientes condiciones:
 - Que el nombre geográfico no esté reservado para carnes de vacuno en el marco del Reglamento (CEE) nº 2081/1992 del consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
 - Que el lugar geográfico mencionado se determine con suficiente exactitud en el pliego de condiciones de manera que no dé lugar a confusión o a dificultades en el control.

- Que el nacimiento y engorde de los animales de que proceda la carne hayan ocurrido en el lugar geográfico indicado, o que, no habiendo nacido en dicho lugar, se hayan engordado en éste al menos cuatro meses, si los animales se sacrifican con menos de doce meses, o seis meses en los demás casos. En este segundo caso en que el animal no ha nacido en el lugar de engorde, el lugar geográfico sólo podrá ir precedido de la mención “Engordado en” o “Cebado en”, seguida del número de meses de engorde.
8. Antes del 31 de enero de cada año, el agente económico u organización comunicará a la autoridad competente, a efectos meramente estadísticos, la información sobre el volumen de carne comercializada al amparo de un pliego de condiciones de etiquetado facultativo durante el año anterior.

PARTICULARIDADES DE LA CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE.

Véase ANEXO

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

Condiciones aplicables 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:
 - El etiquetado deberá garantizar el cumplimiento del requisito establecido sobre temperaturas de almacenamiento y transporte de las carnes picadas y preparados de carne, es decir, una temperatura de 2º C en carne picada y de 4º C en preparados de carne.
- 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:
 - 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 **“PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS QUE DEBERIAN COCINARSE ANTES DE SU CONSUMO”**.

PARTICULARIDADES DE LOS DERIVADOS CARNICOS ELABORADOS EN CARNICERIAS CON OBRADOR

- Real Decreto 1376/2003, B.O.E. 14/11/2003 por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. 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, D.O.U.E. 25/06/2004:
 - Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM (carne separada mecánicamente) deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
- Reglamento (CE) 2073/2005, D.O.U.E. 22/12/2005:
 - Cuando se cumplan los requisitos establecidos para salmonella en la carne picada, los preparados de carne y los productos cárnicos de todas las especies, destinados a ser consumidos cocinados, el fabricante deberá etiquetar claramente los lotes de dichos productos comercializados para informar al consumidor sobre la necesidad de un cocinado completo antes de su consumo.

A partir del 1 de enero de 2010 no será necesario dicho etiquetado en lo que respecta a la carne picada, los preparados de carne y los productos cárnicos hechos a base de carne de aves de corral.

CARNE, JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS

Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, BOE 3 de noviembre de 2007 por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos.

El Real Decreto tiene por objeto establecer las características de calidad que deben reunir los productos procedentes del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos comercializados en España, para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma.

La etiqueta debe indicar obligatoriamente:

- Producto:
 - Jamón.
 - Paleta.
 - Caña de lomo, lomo embuchado o lomo.
 - Nombre de la pieza si se trata de productos frescos.
- Raza:
 - Raza del cerdo Ibérico puro (padre y madre ibéricos).
 - Ibérico si se obtiene de cerdos que proceden al menos en un 50% de raza ibérica.
- Tipo de alimentación:
 - De bellota o terminado en montanera (fase de engorde exclusivo bellotas y pastos de dehesas)..
 - De recebo o terminado en recebo (bellotas y pastos de dehesa complementado con piensos).
 - De cebo de campo (sólo a base de piensos y al aire libre).
 - De cebo (sólo pienso y en instalaciones cerradas).
- Certificado por (nombre del organismo de control o su acrónimo).

En la denominación de venta se indicará obligatoriamente las tres designaciones citadas (producto, raza y tipo de alimentación) y figurar en orden.

Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercialicen en fresco la indicación del tipo de alimentación es opcional.

Queda prohibido el empleo de los términos:

- “ibérico puro ibérico” así como cualquiera de las estirpes del “ibérico”, “montanera”, “recebo”, “bellota”, “pata negra” y “dehesa” en los productos regulados por esta norma que no se ajusten a la misma.

Para el resto de productos tendrán que cumplir los requisitos de las normas específicas que los regulen para poder utilizar estos términos.

ETIQUETADO COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios. BOE 9/10/2009

- El etiquetado, la presentación y publicidad de los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- A efectos de la aplicación del artículo 6.1 del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, la denominación con que se comercialicen los productos incluidos en el ámbito de aplicación del presente real decreto deberá ser «complemento alimenticio».
- El etiquetado, la presentación y la publicidad de los complementos alimenticios no incluirán ninguna afirmación que declare o sugiera que una dieta equilibrada y variada no aporta las cantidades adecuadas de nutrientes en general.
- El etiquetado, la presentación y publicidad no atribuirá a los complementos alimenticios la propiedad de prevenir, tratar o curar una enfermedad humana, ni se referirá en absoluto a dichas propiedades.
- Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, en el etiquetado figurarán obligatoriamente los siguientes datos:
 - la denominación de las categorías de nutrientes o sustancias que caractericen el producto, o una indicación relativa a la naturaleza de dichos nutrientes o sustancias;
 - la dosis del producto recomendada para consumo diario;
 - la advertencia de no superar la dosis diaria expresamente recomendada;
 - la afirmación expresa de que los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustituto de una dieta equilibrada;
 - la indicación de que el producto se debe mantener fuera del alcance de los niños más pequeños.
- Etiquetado específico. La cantidad de nutrientes o de sustancias con un efecto nutricional o fisiológico contenida en el producto se declarará en la etiqueta de forma numérica. Para las vitaminas y minerales se utilizarán las unidades indicadas en el anexo I.
- Las cantidades declaradas de nutrientes o de otras sustancias serán por dosis del producto, las recomendadas por el fabricante en la etiqueta para el consumo diario.
- La información sobre vitaminas y minerales se expresará asimismo en porcentaje de los valores de referencia mencionados, en su caso, en el anexo del Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. El porcentaje de los valores de referencia para vitaminas y minerales podrá asimismo figurar en forma gráfica.

ETIQUETADO 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 28/04/98).

El etiquetado se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y modificaciones posteriores, con las siguientes particularidades:

1. Las denominaciones del producto serán las establecidas en el artículo 3 del R.D 618/1998, que se completará con la mención del ingrediente característico, o en el caso de que dicho ingrediente sea un aroma, con la mención "sabor a".

Los postres de helado se denominarán con el nombre consagrado por el uso en España, o una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

2. Los establecimientos que vendan helados a granel, así como las máquinas elaboradoras-expendedoras de helados, deberán indicar las denominaciones de venta de los diferentes helados que comercializan, según la clasificación del artículo 3, o bien exponer dicha información en un cartel, en un lugar bien visible, próximo al producto. Así mismo, deberán tener a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismos.

PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS

Reglamento (CE) nº 853/2004; Real Decreto 102/2004; Reglamento (CE) nº 1028/2006; Reglamento (CE) nº 1234/2007, Reglamento (CE) nº 589/2008, Reglamento (CE) 1028/2006, Reglamento (CE) nº 598/2008 y Real Decreto 226/2008.

(Véase pictograma en el ANEXO)

MARCADO DE HUEVOS

A) Mercado de los huevos (Reglamento (CE) 1028/2006 y condiciones de aplicación según el Reglamento nº 589/2008):

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

En los huevos de clase B se indicará un círculo de al menos 12 milímetros de diámetro dentro del cual figurará una letra "B" de una altura mínima de 5 milímetros, o un punto de color fácilmente visible de al menos 5 milímetros de diámetro

2. El marcado de los huevos se realizará en la explotación o en el primer centro de empaquetado al que lleguen los huevos.
3. Los huevos vendidos por el productor al consumidor final en un mercado público local de la región de producción del Estado miembro irán marcados de conformidad con el apartado 1, artículo 4 del Reglamento (CE) 1028/2006. No obstante, los Estados miembros podrán eximir de este requisito a los productores que tengan un máximo de 50 gallinas ponedoras, siempre y cuando en el punto de venta estén indicados el nombre y dirección del productor.

B) Mercado de los huevos directamente entregados a la industria alimentaria (modificado y sustituido por el Reglamento (CE) 598/2008)

Salvo disposición en contrario prevista en la normativa sanitaria, los Estados miembros podrán eximir a los operadores que así lo soliciten de las obligaciones de marcado fijadas en el anexo XIV, parte A, apartado III, punto 1, y en el anexo XIV, parte A, apartado IV, punto 3, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 cuando los establecimientos de producción entreguen directamente los huevos a la industria alimentaria.

MARCADO DE ESTUCHES

Artículo 12.- Mercado de los estuches (Reglamento (CE) nº 589/2008)

Los estuches que contengan huevos de la categoría A deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles, las indicaciones siguientes:

- el código del centro de embalaje;
- la categoría de calidad; los estuches podrán marcarse con las palabras "Categoría A" o con la letra "A", combinadas o no con la palabra "frescos";
- la categoría de peso conforme al artículo 4, apartado 2, del presente Reglamento;
- la fecha de duración mínima conforme al artículo 13 del presente Reglamento;
- las palabras "huevos lavados", para los huevos lavados conforme al artículo 3 del presente Reglamento;
- como condición especial de almacenamiento conforme al artículo 3, apartado 1, punto 6, de la Directiva 2000/13/CE, una indicación que recomiende a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico.

Además de cumplir los requisitos establecidos en el apartado 1, los estuches que contengan huevos de la categoría A deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles, el sistema de cría de las gallinas ponedoras.

Para la identificación del sistema de cría se emplearán únicamente los términos siguientes:

- Para la cría convencional, los términos indicados en el anexo I, parte A, pero solo si se cumplen las condiciones pertinentes establecidas en el anexo II;
- Para la producción ecológica, los términos fijados en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2092/1991 del Consejo (DO L 198 de 22/7/1991, p. 1).

El significado del código del productor se explicará en el exterior o en el interior del estuche.

Cuando las gallinas ponedoras se críen en sistemas de producción conformes a los requisitos del capítulo III de la Directiva 1999/74/CE, la indicación del método de cría podrá completarse con alguna de las indicaciones recogidas en el anexo I, parte B, del presente Reglamento.

El apartado 2 se aplicará sin perjuicio de posibles medidas técnicas nacionales que impongan mayores exigencias que los requisitos mínimos establecidos en el anexo II y se apliquen únicamente a los productores del Estado miembro interesado, siempre y cuando sean compatibles con la legislación comunitaria.

Los estuches que contengan huevos de la categoría B deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles:

- el código del centro de embalaje;
- la categoría de calidad; los estuches se marcarán con las palabras “Categoría B” o con la letra “B”;
- la fecha de embalaje.

Los Estados miembros podrán exigir que las etiquetas de los estuches de huevos producidas en su territorio se coloquen de tal forma que se desgarran al abrir los estuches.

Artículo 13.- Indicación de la fecha de duración mínima

La fecha de duración mínima contemplada en el artículo 3, apartado 1, punto 5, de la Directiva 2000/13/CE no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta. Cuando se indique el período de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir del primer día de ese período.

Artículo 14.- Estuches marcados con la indicación “Extra”

Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad “extra” o “extra frescos” hasta el noveno día después de la puesta.

Cuando se utilicen las indicaciones mencionadas en el apartado 1, la fecha de puesta y el plazo límite de nueve días figurarán de forma claramente visible y perfectamente legible en el estuche.

Respecto el marcado sanitario ver página 24 que recoge lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 (anexo XIV) .

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 (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 ALGUNOS DERIVADOS LACTEOS

- **Condiciones relativas al marcado de salubridad: Reglamento (CE) 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:** Reglamento (CE) 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, modificado por el Reglamento (CE) 1662/2006, DOUE 18/11/2006 (el cual añade calostros), establecen que además de los requisitos generales de etiquetado, aparecerán claramente indicados en la etiqueta:

1. Para la leche cruda destinada al consumo humano directo, la mención "leche cruda".
2. Para los productos lácteos elaborados con leche cruda cuyo proceso de elaboración no incluya ningún tratamiento térmico por calentamiento o ningún tratamiento físico o químico, las palabras la mención "elaborado con leche cruda".
3. En el caso de calostro, la palabra "calostro".
4. En el caso de los productos elaborados con calostro, la expresión "elaborado con calostro".

Los requisitos anteriores se aplican a los productos destinados al comercio minorista. El término "etiquetado" incluye cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dichos productos.

- **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. Esta 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 kl	Peso <1,5 kl
Tierno	7 días	7 días
Semicurado	35 días	20 días
Curado	105 días	45 días
Viejo	180 días	100 días
Añejo	270 días	---

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 R.D. 72/1998 del 23 de enero de 1998).

Se indicará el % de grasa excepto en la desnatada.

Se indicará el % de extracto seco magro procedente de la leche en la leche evaporada y en la leche condensada.

Se harán constar las recomendaciones para su reconstitución en la leche en polvo.

Obligatorio especificar que es un producto “No recomendado para lactantes menores de 12 meses” en el etiquetado de la leche en polvo.

Cuajada

- Norma de Calidad R.D. 1070/2007 B.O.E. 29 de agosto de 2007.

En su etiquetado se indicará el contenido de materia grasa por cien gramos de producto acabado, dicha mención no será exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

PARTICULARIDADES DE LA MIEL

Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

Esta Norma de calidad define las condiciones y características que debe cumplir dicho producto para su presentación, comercialización y consumo en el mercado interior.

Denominación de los productos relativo a principales variedades de miel:

- Según su origen:
 - Miel de flores o miel de néctar: es la miel que procede del néctar de las plantas.
 - Miel de mielada: es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.
- Según su elaboración o su presentación:
 - Miel en panal: es la miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales recientemente construidos por ellas, o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja, sin larvas y vendida en panales, enteros o no.
 - Miel con trozos de panal o panal cortado en miel: es la miel que contiene uno o más trozos de miel en panal.
 - Miel escurrida: es la miel que se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.
 - Miel centrifugada: es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.
 - Miel prensada: es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45° C.
 - Miel filtrada: es la miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.
 - Miel para uso industrial: es la miel apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente

Otras condiciones de su etiquetado:

- El término «miel» se aplicará solamente al producto definido en la norma y deberá usarse en el comercio para designar a dicho producto.

- Las denominaciones se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos.
- Estas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación «miel», salvo en los casos de la miel filtrada, la miel en panal, la miel con trozos de panal o panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.

No obstante,

a) En el caso de la miel para uso industrial, la expresión «únicamente para cocinar» aparecerá en la etiqueta en la proximidad inmediata de la denominación.

b) Dichas denominaciones, salvo en los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:

1. Al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen.
2. Al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.
3. A criterios de calidad específicos.

Cuando la miel para uso industrial se haya utilizado como ingrediente en un alimento compuesto, el término «miel» podrá emplearse en la denominación de dicho alimento compuesto en lugar del término «miel para uso industrial». No obstante, en la lista de ingredientes deberá utilizarse el término completo relativo a miel de uso industrial.

Origen: Deberán mencionarse en la etiqueta el país o los países de origen en que la miel haya sido recolectada.

No obstante, en el caso de mezclas, si las mieles son originarias de más de un Estado miembro o tercer país, dicha mención podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda:

1. «mezcla de mieles originarias de la CE»,
2. «mezcla de mieles no originarias de la CE»,
3. «mezcla de mieles originarias y no originarias de la CE».

A efectos de lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos Alimenticios Real Decreto 1334/1999, en particular, en sus artículos sobre "Productos sin envasar" y "Presentación de la información obligatoria" las menciones que deberán indicarse sobre el país o países de origen se considerarán indicaciones obligatorias del etiquetado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de dicha Norma.

En el caso de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los embalajes y la documentación comercial deberán indicar claramente la denominación completa.

PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

- Condiciones relativas al mercado de salubridad Reglamento (CE) nº 853/2004, 2074/2005 y 2076/2005 (ver apartado anterior correspondiente al mercado de alimentos de origen animal). Véase ANEXO
- Condiciones aplicables al etiquetado Reglamento (CE) nº 853/2004, 2074/2005, 2076/2005:

La etiqueta, incluida la marca de identificación, deberá ser impermeable.

Las etiquetas deberán recoger la información siguiente:

1. La especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico).
2. Fecha de embalado, con indicación del día y el mes, como mínimo. No obstante lo dispuesto en la Norma General de etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 1134/1999, 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 mercado de salubridad Reglamento (CE) 853/2004, 2074/2005 y 2076/2005. Véase apartado anterior correspondiente al mercado de alimentos de origen animal. Véase ANEXO.
- Condiciones aplicables al etiquetado Real Decreto 1380/2002, B.O.E. 3/1/2003, Real Decreto 121/2004 B.O.E. 5/2/2004 y Reglamento 1224/2009 (normas que rigen el control de la comercialización), modificado por el Reglamento 404/2011 (información sobre trazabilidad y lotes)

El **R. D. 1380/2002**, de 20 de diciembre, (B.O.E. de 3/1/2003), relativo a la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo **congelados y ultracongelados**, 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.

Todos los productos pesqueros **frescos**, refrigerados o cocidos, además de cumplir con lo establecido en el R.D. 1134/1999 y el Reglamento (CE) nº 853/2004, están regulados por el **R. D. 121/2004** y 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. 121/2004, 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. 121/2004.

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. 121/2004, 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. 121/2004 figuren en la lengua oficial del estado o en texto bilingüe.

PARTICULARIDADES DEL PEZ ESCOLAR (Familia Gempylidae)

El Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 DOUE del 22/12/2005 establece entre otras modificaciones la del Reglamento (CE) nº 854/2004, en particular su anexo III, capítulo II, parte G, el punto 1:

“Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el Ruvettus pretiosus y el Lepidocybium flavobrunneum, sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común”.

El Reglamento no establece ninguna frase concreta, como podrían ser: riesgo por contener grasas ceras que pueden provocar diarrea y otros síntomas gastrointestinales agudos: riesgo relacionado con la presencia de grasa ceras con efectos adversos gastrointestinales, etc.

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) nº 853/2004 modificado por Reglamento (CE) nº 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 LOS VINAGRES

Real Decreto 661/2012 norma de calidad para elaboración y comercialización de los vinagres, B.O.E. 26/04/2012.

Además de cumplir las disposiciones generales su etiquetado se ajustará a lo siguiente:

- 1º. La denominación de venta del vinagre deberá ser alguna de las establecidas: vinagre de vino, de frutas o bayas, de sidra, de alcohol, de cereales, de malta, de malta destilado, vinagre balsámico, vinagre balsámico de sidra, otros vinagres obtenidos por doble fermentación, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a) En el caso de los vinagres de frutas o bayas, la denominación de venta será «vinagre de...», seguida del nombre de la fruta o de la baya de procedencia, o «vinagre de frutas» o «vinagre de bayas», si procede de la mezcla de varias frutas o varias bayas.
- b) En el caso de los “otros vinagres” obtenidos a partir de otros productos de origen agrícola no contemplados anteriormente y por doble fermentación, la denominación de venta deberá ser «vinagre de...», seguida de la indicación de la materia o materias primas empleadas.

En el caso de los vinagres elaborados a partir de vino aromatizado, la denominación de venta será «vinagre obtenido a partir de vino aromatizado».

- c) En el caso de los vinagres contemplados en los apartados 3 al 12, ambos inclusive, del artículo 3, (citarlos) que estén aromatizados o a los que se les hayan añadido, como elemento caracterizante, plantas y/o partes de plantas aromáticas y/o especias y/o aromas que cumplan los requisitos especificados en el Reglamento (CE) nº 1334/2008, de 16 de diciembre, la denominación de venta deberá completarse con la indicación «aromatizado» o «con adición de especias», respectivamente.

En el caso del vinagre al que se le hayan adicionado especias, la denominación de venta podrá ser «vinagre de... al...».

- d) Como excepción, la denominación de venta de los vinagres con DOP o IGP será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones, una vez la DOP o IGP quede inscrita en el Registro Comunitario o, en caso de no estar aún inscrita, tenga protección nacional transitoria.

2º. Se indicará el grado de acidez, seguido del símbolo «%» o «º».

3º. Los vinagres podrán incluir, en su etiquetado, las siguientes indicaciones facultativas:

- a) Dulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 150 g/l.
- b) Semidulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 60 g/l e inferior a 150 g/l.
- c) Añejo: Vinagre sometido a un periodo de envejecimiento mínimo de doce meses en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1000 litros.

PARTICULARIDADES DE DETERMINADOS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

- Real Decreto 1363/2011, 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 más instalaciones de una misma empresa.
 - b) El vino no destinado a la venta, hasta un máximo de 30 litros por partida.
 - c) El vino destinado al consumo familiar del productor y de sus empleados.
 - d) Las botellas de vinos espumosos con denominación de origen protegida elaborados según el “método tradicional” que, cumpliendo lo establecido para esta mención en el artículo 66.4 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, satisfagan, además, los siguientes requisitos:
 1. Que las botellas circulen dentro de la zona de producción de la denominación de origen protegida de que se trate y entre bodegas con derecho a la misma.
 2. Que las botellas se encuentren en fase de elaboración cerradas con tapón de tiraje en el que se identifique el lote de procedencia y la bodega que efectuó su tiraje y fermentación.
 3. Que vayan provistos de un documento de acompañamiento.
 4. Que sean objeto de controles específicos.

Artículo 4. Indicación del número de Registro de Envasadores de Vinos.

En aplicación del artículo 70.3 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, 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 en 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 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.

PRODUCTOS VITICOLAS: INFORMACION ADICIONAL EXTRACTADA DE LA PUBLICACION SOBRE EL ETIQUETADO Y PRESENTACION DE PRODUCTOS VITICOLAS DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA ALIMENTACION Y MEDIO AMBIENTE 2012.

Esta obra recopila, por un lado, los requisitos establecidos por la legislación sectorial (Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, Ley 24/2003, y Real Decreto 1323/2011) y, por otro lado, incorpora las exigencias establecidas por la legislación horizontal (Directivas 89/396/CEE, Directiva 2000/13/CE y Directiva 2007/45/CE, incorporadas al ordenamiento nacional por el R.D. 1808/1991, el R.D. 1334/1999 y el R.D. 1801/2008, respectivamente).

Recogemos por su interés el índice del contenido para consultar aspectos concretos:

1. Definiciones. Obligación de etiquetar. Principios generales de etiquetado y presentación.
2. Principios generales
3. Principios específicos aplicables a los nombres protegidos por DOP o IGP
4. Indicaciones del etiquetado
5. Indicaciones obligatorias
6. Indicaciones facultativas reguladas en el ámbito de la Unión Europea
7. Indicaciones facultativas no reguladas en el ámbito de la Unión Europea
8. Lengua del etiquetado
9. Indicaciones obligatorias
10. Presentación de las indicaciones obligatorias
11. Expresión de las indicaciones obligatorias
12. Comercialización y exportación
13. Prohibición de cápsulas y hojas fabricadas a base de plomo
14. Categoría del producto vitícola
15. Grado alcohólico volumétrico adquirido
16. Indicación de la procedencia
17. Indicación del embotellador, productor, importador y vendedor
18. Indicación de la expresión "denominación de origen protegida" o "indicación geográfica protegida" y el nombre de la DOP o la IGP
19. Indicación del contenido de azúcar en vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino espumoso de calidad y vino espumoso aromático de calidad
20. Volumen nominal Número de lote
21. Presencia de alérgenos.
22. Número del Registro de Envasadores de Vinos.
23. Indicaciones facultativas reguladas en el ámbito de la Unión Europea
24. Año de la cosecha
25. Nombre de la variedad de uva de vinificación.
26. Normas específicas relativas a las variedades de uva de vinificación y a los años de la cosecha de los vinos sin DOP o IGP
27. Indicación del contenido en azúcar (para vinos distintos de los espumosos)..
28. Términos que se refieren a determinados métodos de producción
29. Pictogramas relativos a la presencia de alérgenos
30. Indicación de la explotación vitícola. Términos tradicionales
31. Indicación de los símbolos comunitarios de DOP o IGP
32. Nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la DOP o IGP y referencias a la zona geográfica
33. Signo CE "e"...
34. Marcas comerciales
35. Indicaciones facultativas no reguladas en el ámbito de la Unión Europea
36. Normas sobre determinadas formas y cierres de botella específicos y disposiciones complementarias previstas por los Estados Miembros productores.
37. Condiciones de uso de determinadas formas de botella específicas.
38. Normas relativas a la presentación de determinados productos.
39. Disposiciones complementarias establecidas por los Estados miembros productores relativas al etiquetado y a la presentación

40. Disposiciones generales, transitorias y finales.
41. Etiquetado temporal y Disposiciones transitorias.
42. Relación de normativa citada. Normativa sectorial. Normativa horizontal
43. Anexos. Indicaciones obligatorias para los productos del sector vitícola. Indicaciones facultativas reguladas en el Reglamento (CE) nº 607/2009. Presentación de las indicaciones obligatorias.

Entre ellas destacamos:

Lengua del etiquetado

Las indicaciones a las que se refieren los artículos 118.sexvicies y 118.septvicies del Reglamento (CE) nº 1234/2007 deberán figurar en una o varias de las lenguas oficiales de la Unión Europea.

A este respecto, la Comisión Europea interpreta lo siguiente “La Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea (DG–AGRI), tras haberlo tratado con la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Comisión Europea (DG–SANCO) y el Servicio Jurídico de la Comisión Europea, considera que pueden utilizarse todas las lenguas oficiales de la Comunidad, sin ninguna restricción; sólo la mención de los alérgenos puede hacerse obligatoria en la lengua nacional de un Estado miembro”.

Los requisitos relativos a las lenguas admitidas para la indicación de la presencia de alérgenos en los productos vitícolas se desarrollan en el apartado 4.13 de este documento.

No obstante, el nombre de una DOP o de una IGP o de un término tradicional deberá figurar en la etiqueta en la lengua o lenguas a las que se aplica la protección.

En el caso de DOP o IGP o de denominaciones específicas nacionales que no estén escritas en alfabeto latino, el nombre también podrá figurar en una o más lenguas oficiales de la Unión Europea.

Presentación de las indicaciones obligatorias

Todas las indicaciones obligatorias reguladas en la normativa de la Unión Europea de ámbito sectorial, excepto los datos del importador, el lote y la presencia de alérgenos, deben aparecer en el mismo campo de visión, de modo que sean legibles simultáneamente sin tener que girar el envase.

Nota: En el Anexo III se puede consultar un resumen sobre los requisitos de presentación de las indicaciones obligatorias, en cuanto al campo visual en el que deben figurar.

Las indicaciones obligatorias deben indicarse en caracteres indelebles y deben ser claramente distinguibles del resto de las indicaciones escritas y dibujos.

Expresión de las indicaciones obligatorias .

Cada una de las indicaciones obligatorias deberá realizarse de manera independiente.

Con carácter de ejemplo, sin que pueda entenderse como una relación exhaustiva:

- Las indicaciones de la procedencia y de la categoría de producto vitícola deben realizarse de manera independiente. En consecuencia “Vino de España” es válido sólo como indicación de procedencia y no como indicación de la categoría de producto vitícola.
- Las indicaciones de la procedencia y de la dirección del embotellador deben realizarse de manera independiente.

Como excepción, en el caso de que se utilicen los términos “vino varietal” junto con el nombre o nombres del (de los) Estado(s) miembro(s) o del (de los) tercer(os) país(es), no se aplicará el artículo sobre indicación de procedencia del Reglamento (CE) nº 607/2009.

Grado alcohólico volumétrico adquirido

La indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido:

- Se hará por unidad o media unidad de porcentaje de volumen.
- La cifra:
 - Irá seguida del símbolo “% vol”.
 - Podrá ir precedida de los términos “grado alcohólico adquirido” o “alcohol adquirido” o de la abreviatura “alc”.
- Aparecerá en la etiqueta mediante caracteres de una altura mínima de:
 - 5 milímetros, si el volumen nominal es superior a 100 centilitros.
 - 3 milímetros, si el volumen nominal es igual o inferior a 100 centilitros y superior a 20 centilitros.
 - 2 milímetros, si es igual o inferior a 20 centilitros.

Presentación de las indicaciones obligatorias

Mismo campo visual:

- Categoría/DOP/IGP
- % vol
- Procedencia
- Embotellador/productor/vendedor
- Volumen nominal
- Espumoso, contenido de azúcar
- Gasificados, adición de anhídrido carbónico

Otros campos:

- Número de lote
- Presencia de alérgenos
- Importador
- Número de Registro de Envasadores de Vinos

ZUMOS DE FRUTAS

Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, BOE 12/10/2013, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana. Este R.D. deroga el Real Decreto 1050/2003, anterior sobre R.T.S. de zumos de frutas y de otros productos similares.

Objeto y ámbito de aplicación. Artículo 1.

1. El objeto de esta norma es regular la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
2. Los productos definidos en los Anexos I.A y I.B están sometidos a la legislación aplicable a los alimentos, salvo disposición en contrario de este real decreto.

Disposiciones específicas sobre etiquetado, presentación y publicidad. Artículo 2.

Sin perjuicio de los requisitos de etiquetado, presentación y publicidad, establecidos para los productos alimenticios, a los productos definidos en el Anexo I.A, (define: Zumo de frutas, Zumo de frutas a partir de concentrado, Zumo de frutas concentrado, Zumo de fruta extraído con agua Zumo de frutas deshidratado/en polvo, Néctar de frutas), les serán de aplicación las condiciones siguientes:

1. Las denominaciones que fija el Anexo I.A se reservarán a los productos que figuran en él y, sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo siguiente, deberán utilizarse para designarlos comercialmente.

Como alternativa a estos nombres de producto, en el Anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas en el citado anexo III.

ANEXO III

Denominaciones particulares de determinados productos enumerados en el anexo I:

1. «Vruchtendrank», para el néctar de frutas;
 2. «Süßmost», solo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar» para:
 - a) el néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en estado natural en razón de su elevada acidez natural,
 - b) el zumo de fruta obtenido a partir de manzanas o de peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos;
 3. «Succo e polpa» o «sumo e polpa», para el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas y/o de puré de frutas concentrado;
 4. «Æblemost», para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
 5. «Sur... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco, «Sød... saft» o «sødet... saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, para el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro;
 6. «Äpplemust», para el zumo de manzana sin adición de azúcar;
 7. «Mosto», sinónimo de zumo de uva;
 8. «Smiltsērķšķu sula ar cukuru» o «astelpaju mahl suhkruga» o «słodzony sok z rokitnika», para zumos obtenidos a partir de «seabuckthorn» con un máximo de 140 gramos de azúcar añadida por litro.
-

2. Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «fruta» se sustituirá por el nombre de la misma.
3. En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón, de lima, o de ambos, en las condiciones estipuladas en el anexo I.B.2 (ver el R.D.) la denominación se compondrá de una lista de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, tal como se indique en la lista de ingredientes. No obstante, en el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención «varias frutas» o una indicación similar, o por el número de frutas utilizadas.
4. La reconstitución de los productos definidos en el anexo I.A en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin.

Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de células conforme se definen en el anexo II.
5. En el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a partir de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación «a partir de concentrado(s)» o «parcialmente a partir de concentrado(s)», según proceda. Esta indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.
6. En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «contenido de fruta: mínimo... %». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

Etiquetado de los zumos de frutas concentrados no destinados al consumidor final. Artículo 3.

En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados contemplados en el Anexo I.A.2, (ver el R.D.) no destinados al consumidor final, deberá figurar una mención que indique la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos autorizados por el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios. Esta indicación figurará en uno de los lugares siguientes:

- a) en el envase,
- b) en una etiqueta unida al envase, o
- c) en un documento que lo acompañe.

ANEXO

CARNES FRESCAS, CARNE DE CONEJO, CARNE DE CAZA SILVESTRE, DE GRANJA Y DE CRIA, CARNES FRESCAS DE AVE DE CORRAL, CARNE DE CONEJO, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS (Reglamentos (CE) n^{os} 853/2004 y 854/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/2004)

ESPAÑA
10.00.000/BI
CE

ES
10.00.000/BI
CE

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
15.00.000/BI
CE

ES
15.00.000/BI
CE

HELADOS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
28.00.000/VI
CE

ES
28.00.000/VI
CE

MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

ES
12.00.000/C
CE

OVOPRODUCTOS (Reglamento 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
14.00.000/B
CE

ES
14.00.000/B
CE

PRODUCTOS PESQUEROS (Reglamento (CE) 853/2004, D.O.C.E. L 226, de 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

ES
12.00.000/C
CE

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS (R.D. 161/2004)

Productos de la Unión europea y terceros países *

Zona de captura o de cría:	Primer expedidor o centro de expedición Nº R.S.I. o Nº de autorización Domicilio: Nombre razón social:	
Denominación comercial:		
Denominación científica:		
Peso neto (producto envasado)	Método de producción	Modo de presentación o tratamiento


* Para los productos procedentes de terceros países no incluidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2406/1996 del Consejo

Productos procedentes de terceros países **

Zona de captura o cría	País de origen	Calibre	Frescura E A B categoría	
Denominación comercial				
Denominación científica				
Peso neto (en producto envasado)	Método de producción	Modo de presentación o tratamiento	Expedidor Nombre razón social y dirección	Fecha de clasificación y fecha de expedición

** Solamente para los productos a los que hace alusión el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2406/1996

ETIQUETADO DEL PESCADO



La etiqueta del pescado lo dice todo

Las etiquetas de los productos pesqueros te cuentan toda su historia. Ellas te informan sobre su denominación comercial, zona de captura, método de producción y presentación.

El buen hacer de las pescaderías en España se demuestra por la calidad y la información de los productos únicos que ofrecen.

Método de producción.
Indica la forma de obtención de la especie:

- Pesca extractiva o pescado.
- Pescado en aguas dulces.
- Criado o acuicultura.
- Marisqueo.

Modo de presentación.
Nos informa sobre la manera de presentación y/o tratamiento que han sufrido los productos pesqueros desde su captura:

- Eviscerado: evs.
- Con cabeza: c/C.
- Sin cabeza: s/c.
- Fileteado: ft.
- Cocido: c.
- Descongelado.
- Otros.

PRODUCTO FRESCO / CONGELADO

<p>ZONA CAPTURA</p> <p>Atlántico Noreste <input type="checkbox"/></p> <p>Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/></p> <p>Atlántico Sureste <input type="checkbox"/></p> <p>Mar Mediterráneo <input type="checkbox"/></p> <p>Océano Pacífico <input type="checkbox"/></p> <p>Otros <input type="checkbox"/></p>	<p>MÉTODO PRODUCCIÓN</p> <p>Extractiva <input type="checkbox"/></p> <p>Aguas Dulces <input type="checkbox"/></p> <p>Acuicultura <input type="checkbox"/></p> <p>Marisqueo <input type="checkbox"/></p>	<p>PRESENTACIÓN</p> <p>Eviscerado <input type="checkbox"/></p> <p>Con cabeza <input type="checkbox"/></p> <p>Sin cabeza <input type="checkbox"/></p> <p>Fileteado <input type="checkbox"/></p> <p>Cocido <input type="checkbox"/></p> <p>Descongelado <input type="checkbox"/></p> <p>Otros <input type="checkbox"/></p>
--	---	---

Denominación Comercial: _____

P.V.P. € KILO

% Glaseado: P.V.P. Neto Escurredo:

EN PESCADOS CONGELADOS

Peso neto y % Glaseado.
En los productos pesqueros congelados vendidos a granel, indica el porcentaje de agua utilizada para recubrir el producto con el fin de preservarlo de la oxidación y deshidratación. No será obligatorio cuando el % de glaseado sea inferior al 5%.

ETIQUETADO Y MARCADO DE HUEVOS

Los huevos se marcarán con el código del productor (número distintivo en la cáscara), de acuerdo al Reglamento nº 1028/2006 y al Reglamento nº 589/2008 por el que se regulan las disposiciones para su aplicación.

El R.D. 372/2003 otorga a las CC.AA. un número distintivo integrado por el código de forma de cría, el código del establecimiento y el número de identificación del establecimiento. En el caso de la C.A.P.V. el citado número está regulado por el Decreto 102/2004.

El R.D. 226/2008 establece, a nivel nacional, disposiciones específicas para la aplicación de la normativa comunitaria del Reglamento nº 1028/2006.



ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS EN CARNICERIAS (Real Decreto 1376/2003, B.O.E. de 14 de noviembre de 2003 por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.)

LOS QUE SE EXPONGAN SIN ENVASAR o se envasen ante el comprador:

Tiene dos opciones:

1ª Opción:

En cartel o rótulo junto al producto se indicará:

- Denominación del producto. Haciendo especial mención a la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne. Ejemplos: salchichas frescas de vacuno y cerdo, hamburguesas de ternera.
- La indicación "ELABORACIÓN PROPIA".
- Lista de ingredientes. Especificando la especie o especies de carnes, la sal, los aditivos y su función (ver etiquetado del aditivo que utilice), especias, etc.
- Además en el mismo producto o en etiqueta placa o marchamo o recipiente que los contenga: marca sanitaria (la marca sanitaria consiste en un rectángulo con el siguiente texto en la parte superior "ELABORACIÓN PROPIA" en mayúsculas, en el centro el 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:

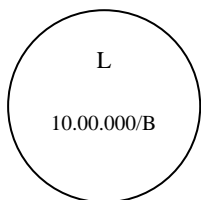
HAMBURGUESAS de TERNERA
ELABORACIÓN PROPIA
Nº autorización sanitaria 4802000180
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR
Ingredientes: carne de ternera, pan rallado, sal, dextrina, especias, conservador: metabisulfito potásico, antioxidante E-301 y colorante E-128. Cocinar completamente antes de su consumo.

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 (Reglamento (CE) nº 271/2010, anexo XI)

EUROHOJA



Fondo verde.....Fondo negro



La "Eurohoja" es el logotipo obligatorio a partir del 1 de julio de 2010 y certifica aquellos productos producidos en la Unión Europea de manera respetuosa con el medio ambiente.

Así, esta etiqueta garantizará que, como mínimo, un 95% de sus ingredientes se han elaborado de manera ecológica, además de otros aspectos como el cumplimiento de las normas fijadas en el plan de inspección oficial o el hecho de no contener organismos modificados genéticamente (OMG), entre otros.

No obstante, junto a la etiqueta se podrán colocar otros distintivos de carácter privado, regional o nacional. Los productos deberán llevar el nombre del último operador que lo gestionó, ya sea el productor, el transformador o el vendedor, así como el nombre y el código del organismo de inspección. Además, la etiqueta deberá indicar el lugar en el que se produjeron las materias primas agrícolas ("UE", "no-UE" o el nombre del país, dentro o fuera de la UE, donde el producto o sus ingredientes se cultivaron).

ETIQUETADO SIN GLUTEN (Reglamento (CE) nº 41/2009). Los términos "contenido muy reducido de gluten" o "exento de gluten" deben aparecer muy cerca del nombre comercial del producto.



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.

**BIZKAIKO OSASUN LURRALDE ORDEZKARITZA. EUSKO JAURLARITZA
DELEGACIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE BIZKAIA. GOBIERNO VASCO**

**OSASUN ETA KONTSUMO SAILA. BILBOKO UDALA
AREA DE SALUD Y CONSUMO. AYUNTAMIENTO DE BILBAO**

Enero 2014