



ASPECTOS DEL ETIQUETADO GENERAL: ANTECEDENTES Y NOVEDADES

Madrid, 30 de mayo de 2012

M^a de los Ángeles Ortega Hurtado de Mendoza
Subdirección General de Coordinación, Calidad del Consumo y Cooperación Institucional (INC)

LA SITUACIÓN NORMATIVA HASTA AHORA

Normativa comunitaria:

2000/13/CE sobre el etiquetado general

La mayoría de las disposiciones establecidas en esta directiva se remontan al año 1978, por lo que necesitaban de una actualización



Esta directiva se recoge en una disposición nacional:

Real Decreto 1334/1999, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

CONSULTA REALIZADA POR LA COMISIÓN EUROPEA

Los **consumidores** pidieron que las etiquetas contuvieran más y «mejor» información

Mostraron su deseo de que esta información fuera clara, sencilla, completa, normalizada y acreditada



CONSULTA REALIZADA POR LA COMISIÓN EUROPEA

La **industria** manifestó la existencia de demasiados requisitos de etiquetado que exigen la aplicación de normas técnicas de desarrollo





CONSULTA REALIZADA POR LA COMISIÓN EUROPEA

Los **Estados miembros** deseaban equilibrar las necesidades de los consumidores y de la industria, teniendo en cuenta las cuestiones específicas de sus países



CUESTIONES ESPECÍFICAS RESALTADAS EN LA CONSULTA

- A los consumidores les resultaba difícil leer y comprender las etiquetas
- Una serie de alimentos no incorporaban información sobre alérgenos
- La problemática del etiquetado de origen

-Existencia de un vacío jurídico en cuanto al listado de los ingredientes de las bebidas alcohólicas



CUESTIONES ESPECÍFICAS RESALTADAS EN LA CONSULTA

Algunos consumidores manifestaron su preferencia por una descripción completa del contenido en nutrientes, mientras que a otros sólo les interesaba una parte

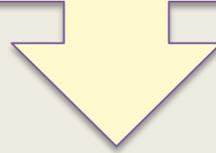
En el ámbito de la salud pública los consumidores y las ONG expresaron su deseo de un etiquetado sobre propiedades nutritivas completo, obligatorio y fácil de comprender



CUESTIONES ESPECÍFICAS RESALTADAS EN LA CONSULTA

La mayoría de los Estados miembros y de los consumidores se resistían a eliminar las normas vigentes, dado que estaban acostumbrados a los requisitos previstos en ellas. Cualquier cambio podría ser considerado como el abandono de un valioso «acervo»

LA COMISIÓN REMITE LA PROPUESTA DE REGLAMENTO AL CONSEJO Y AL PARLAMENTO EL 31 DE ENERO DE 2008



La propuesta **consolida y actualiza los dos campos de la legislación en materia de etiquetado**, el general y el etiquetado nutricional

Adopta la forma de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que es de obligado cumplimiento y de directa aplicación



ELEMENTOS DESTACABLES

- **Reordena** las obligaciones del etiquetado de los productos alimenticios
- **Corrige** posibles incoherencias en la normativa actual
- **Introduce** mejoras en la forma de suministrar los datos obligatorios del etiquetado
- **Profundiza** en las responsabilidades de las distintas figuras que intervienen
-en el suministro de un producto alimenticio
- **Incrementa** la información sobre el contenido de nutrientes





OBJETO

- Es la base para garantizar un **alto nivel de protección** de los consumidores
- Asegura un **funcionamiento correcto del mercado interior**
- Establece los **principios generales**, los **requisitos** y las **responsabilidades** que rigen la información alimentaria
- Establece los **medios para garantizar el derecho de los consumidores** a la información
- Establece **procedimientos para facilitar la información** alimentaria

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Todos los **operadores** de empresas alimentarias
- Todas las **fases** de la cadena
- Todos los **alimentos** destinados al consumidor final. Se incluyen los entregados a colectividades y los destinados al suministro de las colectividades
- Servicios de restauración** que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los EEMM
- Se aplica sin perjuicio de los requisitos de etiquetado** previstos en las disposiciones de **alimentos concretos**

OBJETIVOS GENERALES

La información alimentaria

debe perseguir un **nivel de protección elevado** de la salud y de los intereses de los consumidores

proporcionando una base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa

utilice los alimentos de forma segura

teniendo en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas

OBJETIVOS GENERALES

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

OBJETIVOS GENERALES

Quando se establezcan nuevos requisitos

se concederá un **periodo transitorio excepto** en casos que estén justificados

en el proceso de elaboración, evaluación y revisión se procederá a **consulta pública, abierta y transparente**, incluyendo a las partes interesadas

PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES ART. 7

La información no inducirá a error, en particular sobre:

- Características: naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia
- Atribuyendo efectos o propiedades que no posee
- Insinuando características especiales, cuando otros alimentos similares poseen estas mismas características
- Atribuyendo propiedades preventivas, terapéuticas o curativas
- Sugiriendo mediante la apariencia, descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando un componente presente de forma natural o utilizado normalmente se ha sustituido por un componente o ingrediente distinto
- La información será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor

Estas obligaciones se aplicarán a:

- ✓La publicidad
- ✓La presentación

RESPONSABILIDADES ART. 8

Se aclaran las responsabilidades de los operadores de empresas alimentarias, completando el Reglamento 178/2002 sobre seguridad alimentaria

- Será responsable el operador de la empresa alimentaria con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento
- Cuando el operador no esté establecido en la UE: el responsable será el importador
- El operador responsable garantizará la presencia y la exactitud de la información
- Cuando los operadores tengan responsabilidades sobre actividades que no afecten a la información alimentaria, no suministrarán alimentos no conformes con la legislación sobre información alimentaria
- No modificarán la información (si tal modificación induce a error o reduce el nivel de protección y las posibilidades de que el consumidor elija con conocimiento de causa). Los operadores serán responsables de las modificaciones que introduzcan
- Alimentos no envasados se debe garantizar que la información se comuniqué al responsable de la empresa que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final
- Se establecen las obligaciones de transmisión de información sobre alimentos envasados comercializados en una fase anterior a la venta al consumidor final
- Se obliga a la transmisión de información entre empresas para poder cumplir con las obligaciones del tercer punto



PRINCIPIOS GENERALES DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Cuando la legislación alimentaria requiera información obligatoria esta se referirá a:

- Identidad y composición, propiedades u otras características de los alimentos
- Protección de la salud de los consumidores y uso seguro de un alimento, se referirá en particular a la información sobre
 - Propiedades relacionadas con la composición que pueden ser perjudiciales para la salud de ciertos grupos de consumidores
 - Duración, almacenamiento y uso seguro
 - Efectos sobre la salud
- Información sobre las características nutricionales
- Se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se facilite una información



LISTA DE MENCIONES
OBLIGATORIAS
ART. 9.1

- Denominación de venta --- **Denominación del alimento**
- Lista de ingredientes
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias, presente en el alimento
- Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad --- **Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, fecha de congelación**
- Condiciones especiales de conservación / condiciones es utilización
- Modo de empleo, si resultara preciso
- Identificación de la empresa: Nombre, razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido en la UE y su domicilio --- **Nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el art. 8, apartado 1**
- Lote --- **Obligatorio en base a lo dispuesto en la Directiva 2011/91/UE (R.D. 1808/1991)**
- País de origen o lugar de procedencia --- **El art. 26 desarrolla los requisitos sobre esta información**
- Grado alcohólico
- Datos previstos en el Anexo IV para diversas categorías y productos
- **Información nutricional**



PRESENTACIÓN DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS ART. 13

Se indicará en un lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble

En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto

El tamaño mínimo de letra para la información obligatoria será de 1,2 mm. Sin embargo, si la superficie mayor del envase es inferior a 80 cm², el tamaño mínimo se reduce a 0,9 mm

Las menciones relativas a denominación, cantidad neta y grado alcohólico figurarán en el mismo campo visual (desaparece la obligación de que figure la fecha en este campo)

VENTA A DISTANCIA ART. 14

En el caso de alimentos envasados, la información obligatoria estará disponible antes de que se realice la compra.

Figurará en el soporte de venta o se facilitará a través de otros medios (excepción de la fecha de duración mínima)

Todos los datos estarán disponibles en el momento de la entrega

En el caso de alimentos no envasados, las menciones serán las exigidas de acuerdo con el Art. 44

BEBIDAS ALCOHÓLICAS ART.
16.4

Las **bebidas con más de 1.2 % de grado alcohólico volumétrico** no están obligadas a facilitar la lista de ingredientes ni tampoco la información nutricional.

No obstante, se prevén trabajos futuros en el Reglamento.



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO ART. 17

Art. 6 R.D. 1334/1999

Prevista en las disposiciones de la CE

Prevista en la Legislación española

Nombre consagrado por el uso en España

Descripción del producto y de su utilización, si fuera necesario

Art. 17 Reglamento 1169/2011

Denominación legal [define Art. 2.2 n)]

Denominación habitual [define Art. 2.2 o)]

Denominación descriptiva [*define Art. 2.2 p)]*

Se admite la denominación de venta en el Estado miembro de procedencia en el que se fabrica y comercialice legalmente – excepto que no sea suficiente, en cuyo caso se completará con otras indicaciones descriptivas

Si el producto se diferencia en su composición o fabricación del producto conocido bajo esa denominación, no podrá utilizarse la denominación del alimento con la que se fabrica o comercializa en el Estado miembro de producción

No podrá ser sustituida por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía



DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO ANEXO VI

Menciones que acompañarán a la denominación:

Información sobre las condiciones físicas del alimento o sobre el tratamiento al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado), en todos los casos en que la omisión induzca a engaño.

Descongelado en el caso de alimentos que hayan sido congelados antes de su venta y se venden descongelados

Las exclusiones son: ingredientes presentes en el producto final, alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción, alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad y calidad

Irradiado o tratado con radiación ionizante, si es el caso

Cuando un componente o ingrediente (utilizado habitualmente) se ha sustituido por otro, el etiquetado deberá contener – junto con la lista de ingredientes – una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total

Requisitos: La mención se hará cerca de la denominación

Utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al 75% de la altura de la x de la denominación y no inferior al tamaño establecido para la información obligatoria

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO ANEXO VI

Otras menciones que acompañarán a la denominación:

Productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que contengan proteínas añadidas de origen animal diferente

La denominación deberá llevar una indicación y origen (incluidas las hidrolizadas)

Productos cárnicos y preparados de carne – Productos de la pesca, con apariencia de: corte, conjunto, loncha, parte o canal

La denominación deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida si representa > 5% del peso del producto acabado.

Productos cárnicos y preparados de carne y los productos de la pesca que estén hechos de piezas combinadas y que den la impresión de que están hechos de una pieza entera

- “ elaborado a partir de piezas de carne”
- “elaborado a partir de piezas de pescado”

Embutidos: - Si la envoltura no es comestible deberá indicarse

LISTA DE INGREDIENTES ART. 18 Y ANEXO VII

ANEXO I RD 1334/1999

Aceites refinados que no sean de oliva: “Aceite”, completada:

- Bien con 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 con 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 las grasas hidrogenadas

ANEXO VII Reglamento 1169/2011

Parte A del Anexo:

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 en función del peso total de los aceites

La expresión “totalmente hidrogenado” o “parcialmente hidrogenado” deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados

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 en función del peso total de las grasas

La expresión “totalmente hidrogenada” o “parcialmente hidrogenada” deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas

Parte B del Anexo:

Aceites o grasas refinados de origen animal:

“Aceite” o “grasa” completada por el calificativo “animal” o bien por la indicación del origen específico animal

“totalmente hidrogenado”
“parcialmente hidrogenado”



ETIQUETADO DE
DETERMINADAS SUSTANCIAS O
PRODUCTOS QUE PUEDEN
CAUSAR ALERGIAS E
INTOLERANCIAS
ART. 21 Y ANEXO II

Se **indicarán en la lista de ingredientes**, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II

La denominación se **destacará** mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo mediante:

- Tipo de letra
- Estilo
- Color de fondo

Si no hay lista de ingredientes debe incluirse la palabra “contiene” seguida de la indicación de las sustancias

Información voluntaria: No inducirá a error - No será ambigua o confusa

Se prevén actos de ejecución con el fin de garantizar que se cumplen los anteriores requisitos

Alimentos sin envasar o envasados para su venta inmediata: Será obligatorio indicar las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Art. 44). Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios para presentar esta información

FECHA DE DURACIÓN
MÍNIMA
ART. 24
ANEXO X

En el concepto de “fecha de caducidad”:

Después de esta fecha el alimento no se considerará seguro de acuerdo con lo dispuesto en el art. 14, apartados 2 a 5 del Reglamento (ce) nº 178/2002

Se han eliminado las excepciones que permitían no indicar las fechas de duración mínima en:

Porciones individuales de helado

Bebidas refrescantes sin alcohol, zumos y néctares de frutas, en recipientes individuales de más de 5 litros, destinados a distribuirse a colectividades

FECHA DE CONGELACIÓN
ART. 24
ANEXO III punto 6.1
ANEXO X punto 3

La carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados precisan de la indicación de la fecha de congelación o de primera congelación, en los casos en que se hayan congelado más de una vez:

- Precedida de la indicación: “fecha de congelación: ...”
- Acompañada de la propia fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta
- Día, mes y año (en forma no codificada)



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN ART. 25

Condiciones de conservación:

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
ANEXO XI

ART. 13 R.D. 1334/1999

Obligatorio:

Productos de los Estados miembros de la Países UE:
en los casos en que su omisión pueda inducir a error
al consumidor

Productos de Países terceros siempre

ART. 26 Reglamento 1169/2011

Obligatorio:

Cuando su omisión induzca a error al consumidor, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto puede insinuar un país o lugar diferente.

Carne fresca, refrigerada o congelada: Porcina, ovina, caprina, aves de corral (Anexo XI) - está sujeto a las disposiciones de aplicación que la Comisión Europea adopte antes del 13 de diciembre de 2013. Se examinará en relación con los puntos determinantes de la vida del animal: lugar de nacimiento, cría y sacrificio.

Cuando se haga mención al país de origen o al lugar de procedencia y este no sea el mismo que el del ingrediente primario [Definido en Art. 2.2 q)] se indicará:

-El país de origen o lugar de procedencia del ingrediente primario.

-Que el país de origen o lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del correspondiente al alimento.

Está sujeto a las disposiciones de aplicación que la Comisión Europea adopte antes del 13 de diciembre de 2013.

APLICACIÓN DEL REGLAMENTO:

En lo que se refiere a los aspectos del etiquetado general, el Reglamento será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014





El Instituto Nacional del Consumo es el organismo de la Administración General del Estado que, en desarrollo del artículo 51 de la Constitución y del Real Decreto Legislativo 1/2007 por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, ejerce las funciones de promoción y fomento de los derechos de los consumidores y usuarios.

MUCHAS GRACIAS

Instituto Nacional del Consumo

Dirección: Príncipe de Vergara, 54. 28006.Madrid - España

Teléfono: 91.822.44.40, 91.822.44.63

Correo Electrónico: inc@consumo-inc.es