



**REQUISITOS TECNICOS
DE ACCESO
AL MERCADO DE LA UE
PARA ALIMENTOS
Y PRODUCTOS DE LA PESCA**

Guayaquil - Quito - Manta

7, 8 y 9 de octubre de 2014

Expositora: Katelyne Ghémar

Directora MAIA sprl ,Bruxelles



INDICE

1. Requisitos generales de acceso a la UE
2. Etiquetado General de Alimentos: el
Reglamento 1169/2011 y otras
disposiciones .
3. Etiquetado de productos de la Pesca: El
Reglamento 1379/2013
4. Otras disposiciones de interés
5. Conclusiones

PARTE 1



REQUISITOS GENERALES DE ACCESO AL MERCADO DE LA UE:

**Entender
el mercado de la UE y
los distintos requisitos a tomar en cuenta**

LA UE : QUE TIPOS DE REQUISITOS?



UE: mercado único con reglas armonizadas:

- Armonización. La **mayoría** de las **requisitos de acceso** para alimentos han sido **armonizados**: una sola regla se aplica en todos los Estados miembros.
- Libre circulación de mercancías. En la UE, una vez puesto en libre práctica (importado), el producto ecuatoriano puede comercializarse libremente en todo la UE.

Que significa la libre circulación de mercancías para los productos colombianos?

Reglas de acceso obligatorias

- Reglas armonizadas: **Directivas** + **Reglamentos** + **Decisiones:**
Una vez que el producto cumple: puede circular libremente en todos los Estados miembros de la UE.
- + Algunos reglamentos nacionales de los **Estados miembros**
El producto tiene que cumplir con el reglamento para ser comercializado en el **Estado miembro.**

Mercado interior



Importación en Alemania :
no hay control en las fronteras, ni de posibilidad de controles de las mercancías antes de la comercialización.



Producto se exporta a Francia

Producto armonizado

Debe respetar las reglas armonizadas

Producto no armonizado

Conformidad con reglas nacionales del país de comercialización (Francia)



Producto
armonizado o no

Reglas de acceso voluntarias

- Además de las reglas obligatorias :
- Certificaciones voluntarias : (privadas o publicas)

Exigidas por los compradores para **conferir a los productos un +** (ejemplos: informar el consumidor acerca de buenas practicas de producción, condiciones de seguridad sanitaria más estrictas , que el producto cumple con criterios de calidad, de impacto ambiental, social o económico).

Estas reglas voluntarias se pueden convertir en **oportunidades** o **dificultades** para el acceso al mercado europeo!





Requisitos de acceso y aspiraciones del consumidor

SEGURIDAD SANITARIA - CALIDAD

TEMAS SOCIALES – ECONOMIA

SOLIDARIA, etc....



Tendencias de consumo: algunas características

1. **Las exigencias del consumidor** en la UE marcan las **tendencias** que influncian el resto de la cadena (productores, transformadores, y distribuidores)..
2. **Mercado maduro y variado**: varían los comportamientos y hábitos de consumo en cada Estado miembro.
3. **Principales preocupaciones :**
 - =>el **precio**
 - => su salud y bienestar (relación entre el producto y su estado de salud)
 - => nuevas temáticas como **el medioambiente y los temas sociales**) que **influncian la decisión de compra**.
 - => quiere la máxima información acerca del producto (transparencia)



Ej productos orgánicos

- Los consumidores de **productos orgánicos** justifican su decisión de compra:

=> Los más naturales

=> Sin conservadores o pesticidas

=> Con mejor sabor

=> Efectos beneficiosos para la salud

(Estudio en mercado español)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/folleto2_tcm7-7896.pdf

El consumidor busca (además del precio)

1. PRODUCTO SEGURO =>SEGURIDAD SANITARIA

1. PRODUCTO SIN O CON MENOS QUIMICOS , MENOR IMPACTO SOBRE MEDIO-AMBIENTE

1. TRANSPARENCIA: IMPORTANCIA DE LA INFORMACION AL CONSUMIDOR (ETIQUETADO)

2. PRODUCTO CON IMPACTO SOCIAL – COMERCIO JUSTO

El consumidor influencia el desarrollo de nuevos requisitos de acceso

El consumidor influye en el desarrollo de los requisitos de comercialización: asociaciones de consumidores influncian el desarrollo de la normativa a través del proceso de decisión (Parlamento europeo).

Mayoría de estos temas están reglamentados a nivel UE y de los Estados Miembros: **requisitos de acceso obligatorios**

+

Además, certificaciones publicas y privadas para encontrar las preocupaciones de los consumidores y mejorar el acceso al mercado: **requisitos de acceso voluntarios**.

PRODUCTO SEGURO: SEGURIDAD SANITARIA

- Retiradas de productos por contaminación / intoxicación:
- Huevos con dioxina en Alemania
- Febrero 2013: 5.000 granjas cerradas tras descubrir huevos contaminados en Alemania.
- 20% de la población paró el consumo de huevos.
- <http://es.euronews.com/2011/01/07/el-escandalo-de-las-dioxinas-obliga-a-cerrar-casi-5000-granjas-en-alemania>
- => asustan al consumidor !!
Impacto negativo sobre marcas o grupos de productos

SEGURIDAD SANITARIA

Asegurar la seguridad sanitaria:

- Requisitos obligatorios de seguridad alimentaria: normativa UE
- Normas nacionales e internacionales (ISO, CODEX, etc)
- Normas privadas desarrolladas por distribuidores : estándares de buenas practicas de producción (Global GAP, BRC, IFS) entre otros.

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

- Exigencia creciente de los consumidores para limitar los impactos nefastos sobre el medioambiente de la producción agrícola y de las sustancias peligrosas



- Ej. Normativa sobre certificación orgánica: el alimento ha sido producido siguiendo métodos ecológicos aprobados con base en los requisitos del Reglamento CE 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/;ELX_SESSIONID=Lzp4J7cYZwTvgtL4ztbdhJrPpy7y4HJwjHdXTKy8dJpzpP9NJ2dT!1769187027?uri=CELEX:32007R0834



Crece el mercado de productos orgánicos

- El **gasto anual “per capita”** es significativo en algunos Estados miembros: ej **Dinamarca** (138 euros), Austria (109 euros).
- El nivel de consumo también se incrementa. Por ej. En Francia 48% de la población consume productos orgánicos una vez/mes, 26% una vez por semana y 9% diariamente.
- Son considerados como **productos más saludables, tengan mejor sabor y mayor calidad => decisión de compra**
- Mas info: Sippo: “The organic market in Europe”
- http://www.organic-europe.net/1057.html?&tx_ttnews%5Btt_news%5D=532&cHash=f362077462cbf3ad7b59c4f4870efa9a

Ej. Chocolate ecuatoriano distribuido en Europa



BIO

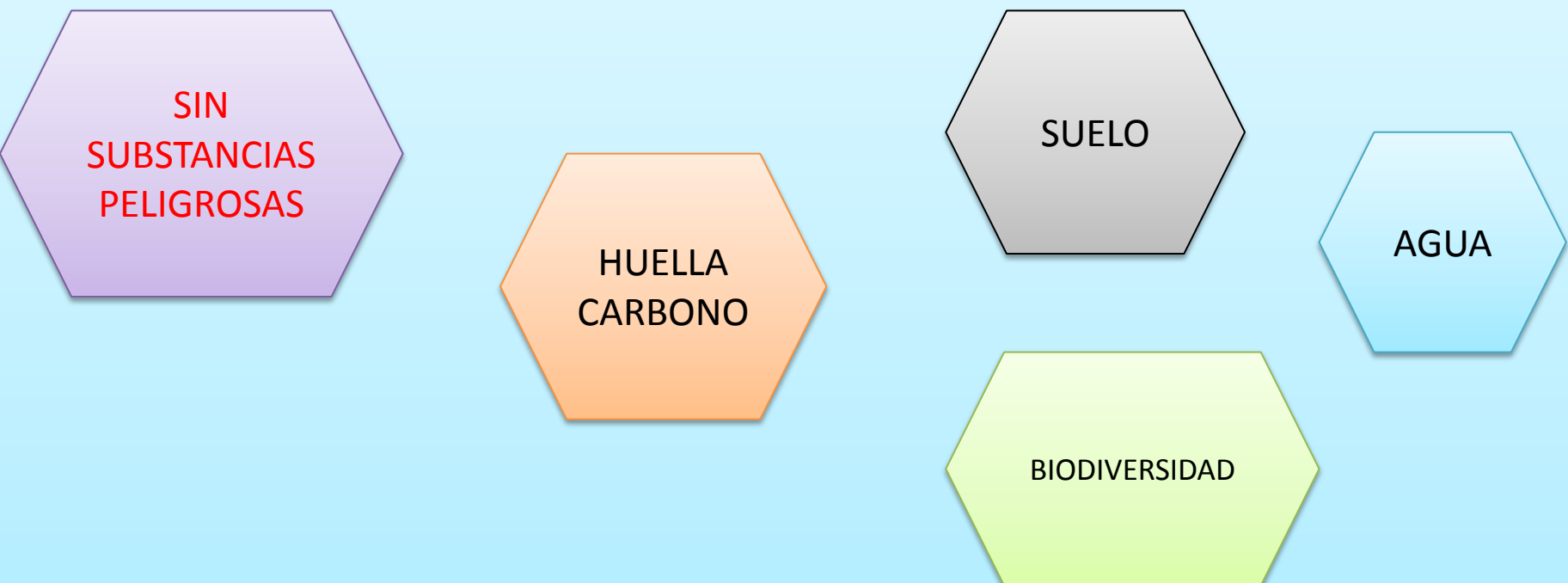


LE BIO
MOINS CHER
TOUTE L'ANNEE



IMPACTO MEDIOAMBIENTAL: SELLOS ECOLOGICOS

- Además, un crecimiento de estándares voluntarios de etiquetado ecológico para medir, reducir y comunicar acerca de:



SIN
SUBSTANCIAS
PELIGROSAS

HUELLA
CARBONO

SUELO

AGUA

BIODIVERSIDAD

- Ciertos de estos estándares incluyen también otros aspectos (sociales, economía solidaria, laborales);

TRANSPARENCIA: INFORMACION CONSUMIDOR

Tener productos de calidad y conocer exactamente la composición y los beneficios de los productos !



- Normativa UE sobre etiquetado y etiquetado nutricional: REGLAMENTO 1169/2011
- Más detalles en la etiqueta del producto!
- Varios sellos voluntarios :
- COMPOSICION: por ejemplo “sin aceite de palma”, calidad, origen....

ASPECTOS SOCIALES - ECONOMIA SOLIDARIA

- **FAIR TRADE** :
- el alimento ha sido elaborado respetando reglas de **comercio justo** (Fair Trade), garantizando el apoyo a una comunidad y un precio mínimo al productor.
- También respetando compromisos **medio ambientales: la mayoría de los productos FAIR TRADE son orgánicos.**
- Multiplicación de logos de certificación en los embalajes de varios productos alimenticios provenientes de Colombia y otros países de América Latina.



**Chocolate con cacao
nativo ecuatoriano
(Francia)**

Origen: Esmeraldas
80% cacao intenso
y floral.

Mensaje del consumidor :

*« Lo que yo
defiendo:
variedades
antiguas (nativas)
rehabilitadas »*



**CAFÉ NOCTE TORRÉFIÉ
PERU ARABICA**

Ingrédient : café moulu issu de
l'agriculture biologique et du
Commerce Équitable

Élaboré en France.

Distribué par France ALTER ECO,
Ascendi, BP 5, 75690
Caudreville-en-Caux

CONSERVATION

Pour une meilleure préserva-
tion des arômes, protégez
rapidement le produit en le
conservant au réfrigérateur.

Spécificités beneficiaires	100%
Butiric moyen calture	4 ha
Revenu supplémentaire pour les producteurs	+60%
Revenu supplémentaire pour la coopérative	+80%
Participation du prix de vente pour le pays d'origine	20%

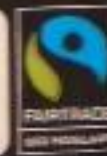
ALTER ECO
BIO & ÉQUITABLE

**AMÉRIQUE
DU SUD**
PUISSANT & FRUITÉ



**GRANDS CRUS | COOPÉRATIVES DU
SÉLECTIONNÉS | PÉROU ET DE BOLIVIE**

- ✓ Agriculture Familiale
- ✓ Culture Sous Ombre
- ✓ Torréfaction Traditionnelle
- ✓ Sans Utilisation de
Pesticide ni OGM



Compensado carbono

Organico

Fair Trade

LAS REGLAS DE ACCESO OBLIGATORIAS:

Conocer y mejorar el cumplimiento

Para exportar alimentos a la UE, ay de tener en cuenta varios tipos de requisitos:

1. Verificar **Acceso arancelario** del producto y las reglas de origen (SPG+ , Acuerdo bilateral)
2. **Requisitos sanitarios**: autorizaciones, requisitos de higiene, aditivos, contaminantes, etc.
3. **Requisitos técnicos**: envase, etiquetado;

1. Acceso Arancelario



- Para verificar el arancel + tasas adicionales (IVA y otras) : exporthelpdesk
- <http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm?&newLanguageId=ES>



Requisitos específicos para **NC 2009893470**

(jugos de frutas tropicales)

<http://exporthelp.europa.eu/thdapp/form/output?action=tariff&prodLine=80&mode=specificRequirements&status=null&simDate=20140508&languageId=es&cmd=chap&taricCode=2009893470&partnerId=EC&reporterId=IT&simulationDate=08%2F05%2F2014&submit=Buscar>

- Control de los contaminantes alimenticios en alimentos
- Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal
- Etiquetado de productos alimenticios
- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos
- Voluntario - Productos de producción ecológica



Requisitos específicos - camarones

- **Requisitos específicos para 03061699**
- [Control de los contaminantes alimenticios en alimentos](#)
- [Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal](#)
[\(Sólo aplicable a la acuicultura\)](#)
- [Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano](#)
- [Control sanitario de productos pesqueros no destinados al consumo humano](#)
- [Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos](#)
- [Control de la pesca ilegal](#)
[\(Excluidos los productos de la acuicultura obtenidos a partir de crías o larvas\)](#)
- [Etiquetado del pescado](#)
- [Normas de comercialización de los productos de la pesca](#)
[\(Sólo aplicable a Pandalus Borealis\)](#)
- [Voluntario - Productos de producción ecológica](#)



Requisitos específicos - atún enlatado

- **Requisitos específicos para 16041411**
- [Control de los contaminantes alimenticios en alimentos](#)
- [Control de los residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos alimenticios de origen animal](#)
[\(Sólo aplicable a la acuicultura\)](#)
- [Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano](#)
- [Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos](#)
- [Documentación de capturas para el atún rojo](#)
[\(Sólo aplicable al atún rojo \(Thunnus thynnus\)\)](#)
- [Control de la pesca ilegal](#)
[\(Excluidos los productos de la acuicultura obtenidos a partir de crías o larvas\)](#)
- [Etiquetado de productos alimenticios](#)
- [Normas de comercialización de las conservas de atún y bonito](#)
[\(Sólo aplicable a conservas de atún\)](#)
- [Control estadístico del patudo y el pez espada](#)
[\(Sólo aplicable a Thunnus thynnus, Thunnus obesus\)](#)
- [Voluntario - Productos de producción ecológica](#)



Reglas sanitarias

- Se debería por orden de importancia:
- 1. **Verificar si mi producto requiere una autorización:**
 - ✓ Productos de origen animal y compuestos
 - ✓ Novel food
- 2. **Cumplir con los requisitos para productos de origen animal y no animal**

Origen animal/no animal

Los requisitos de acceso para alimentos de la UE:



- Productos de origen **no animal** (frutas, verduras) : NO se requiere autorización o certificación previa al embarque para la gran mayoría de los productos.



- Productos de **origen animal**: Si sometidos a **autorización y certificación previa** (debe ser autorizado a nivel país y de establecimiento autorizado)

PARA TODOS LOS PRODUCTOS



Los exportadores deben respetar las reglas de base de la legislación alimentaria:

- **Reglamento 178/2002**
- **Reglamento 852/2004 (Higiene basado en HACCP)**
- Otras normativas sobre composición, preparación y embalaje de los productos
- El importador es responsable del cumplimiento de la normativa ante las autoridades.



Productos de origen **NO** animal



Otros requisitos armonizados UE

Ejemplos:

- **Niveles máximos de contaminantes** (frutas, vegetales, semillas, jugos frutas, pescados);
- **Niveles máximos de residuos de pesticidas en alimentos** (Frutas, vegetales, cereales)
- **Aromas y aditivos autorizados**: Reglamentos / **Directivas** que definen los aditivos autorizados y su condiciones de utilización.



Niveles máximos de contaminantes

Para frutas, vegetales, semillas, jugos frutas, pescados;

- El Reglamento 1881/2006 de la Comisión establece contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aflatoxinas, Ocratoxinas, Patulina, Plomo, cadmio, etc)
- Reglamento (CE) nº 1152/2009 de la Comisión, por el que se establecen **condiciones específicas para la importación** de determinados productos alimenticios de algunos terceros países debido al **riesgo de contaminación de dichos productos por aflatoxinas**.
- http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/contamination_environmental_factors/l21113_es.htm

Contaminantes

Niveles máximos de contaminantes (frutas, vegetales, semillas, jugos frutas);

Anexo 1 del Reglamento 1881/2006:

Contamin.	Producto alimenticio	Contenidos maximos µg/kg
Ocratoxina 2.2.4.	Café tostado en grano y molido	5,0
Patulina	Zumos, zumos de frutas reconstituidos, y	50
Plomo	Nectares	0,50
Plomo	frutas	0,10

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20100701:ES:PDF>



Contaminantes

Niveles máximos: productos de la pesca

Anexo 1 del Reglamento 1881/2006:

Producto	Contaminante	Contenidos maximos µg/kg
Pescados	Plomo	0,30 (carne de pescado)
	Cadmio	0,050 (carne de pescado) varios pescados a 0,10 (atún, bonito, sardina, mojara, etc.), 030 (pez espada) y 0,50 para crustáceos
	Mercurio	De 0,5 a 1,0 dependiendo el tipo de pescado



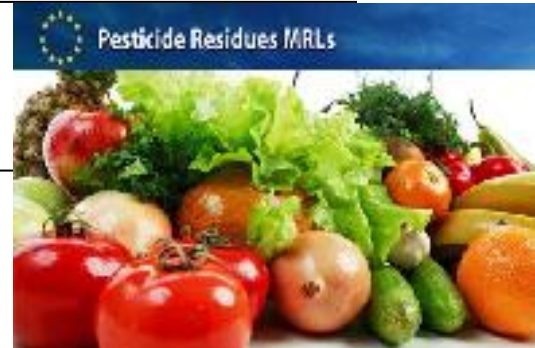
Niveles máximos de residuos de pesticidas en alimentos

(Frutas, vegetales, cereales)

- Reglamento 396/2005/CE establece los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- El contenido máximo de plaguicidas en los alimentos se sitúa en **0,01 mg/kg**. Es un límite aplicable por defecto: en todos los casos que no se haya fijado un LMR específico para un producto o tipo de producto (Anexo II (por ej. frutas frescas, limones, verduras, té, café, carne).
http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/plant_health_checks/l21289_es.htm

Buscar un nivel: consultar pesticides residues database:

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm?event=commodity.selection



**Controlar los niveles máximos de contaminantes y
Límites Máximos de Residuos de pesticidas en
alimentos ?**

Mandar muestras a laboratorios acreditados para realizar los análisis de pesticidas y contaminantes.

Problema: se necesita laboratorios realizan los ensayos



**Importancia de las certificaciones voluntarias y el control
por un organismo independiente.**

ORIGEN ANIMAL

Además de los requisitos anteriores :

- Los productos de origen animal solo pueden ser exportados cuando:
- El producto esta autorizado para ser exportado de Ecuador (ej pescado)
- Los productos provienen de un establecimiento autorizado
- Establecimientos autorizados en Ecuador:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm
- El producto cumple con reglas sanitarias específicas para origen animal





- Las importaciones de productos de origen animal en la UE están sometidas a **certificación**. Implica el reconocimiento de la autoridad sanitaria de por la DG SANCO.



Las autoridades competentes deben llevar a cabo **controles y inspecciones en toda la cadena de producción** que cubren los aspectos de higiene, salud animal y salud pública.

- Por ejemplo: cumplir requisitos sobre **sustancias restringidas (contaminantes, pesticidas, residuos de medicamentos veterinarios) y prohibidas (hormonas de crecimiento)** que pueden afectar a la salud humana (controles durante proceso de autorización y antes de la comercialización de los productos)

Hormonas de crecimiento y demás sustancias

- **Directiva 96/22/CE** que prohíbe el uso de hormonas de crecimiento y otras sustancias en la crianza de ganado
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1996L0022:20081218:ES:PDF>
- **Directiva 96/23/CE** sobre procedimiento de control del uso de las sustancias prohibidas por la Directiva 93/22
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1996L0023:20070101:ES:PDF>
- **Decisión 275/2002** sobre métodos de análisis e interpretación de los resultados
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:221:0008:0036:ES:PDF>

Sustancias restringidas: contaminantes y pesticidas

- **Reglamento 1881/2006** de la Comisión que **establece niveles máximos de contaminantes en alimentos**
- http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/contamination_environmental_factors/l21113_es.htm
- **Reglamento 396/2005/CE** establece los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/plant_health_checks/l21289_es.htm

Productos de origen animal – Elementos claves



- ✓ **AUTORIDAD COMPETENTE** lleva a cabo los controles en toda la cadena alimentaria; tiene competencias y recursos para llevar a cabo inspecciones y garantizar certificación de las condiciones veterinarias y de higiene generales.
- ✓ **SALUD ANIMAL Ecuador** debe cumplir con los estándares de salud animal y ser miembro de la OIE y cumplir con los estándares de dicho organismo.
- ✓ **HIGIENE Y SALUD PUBLICA.** Se debe garantizar que se cumplen los requisitos de higiene y salud publica. Higiene: requisitos específicos sobre la estructura de los establecimientos, equipamiento y procesos operacionales para sacrificio, corte, deposito y manipulación de la carne. Esto para asegurar estándares elevados de calidad y prevenir cualquier contaminación del productos durante los procesos.

Productos de origen animal – Elementos claves

- ✓ **SISTEMA DE MONITOREO** debe ser implementado para verificar el cumplimiento de los requisitos UE sobre residuos de medicamentos veterinarios, los pesticidas y los contaminantes.
- ✓ **PROGRAMA DE MONITOREO** diseñado por la autoridad competente colombiana para ser aprobado una primera vez por la Comisión y después en una base anual.
- ✓ **ESTABLEMIENTOS AUTORIZADOS:** han sido inspeccionados por las autoridades de Ecuador y encontrados en cumplimiento de los requisitos de la UE. La autoridad debe llevar a cabo inspecciones regularmente.
- ✓ **INSPECCION DE LA OFICINA ALIMENTARIA Y VETERINARIA DE LA CE** para confirmar el cumplimiento de los requisitos.

Importancia de la certificación para la exportación de productos compuestos

- Actualmente, Ecuador solo puede exportar pescado a la UE.
- No puede todavía exportar ni carne ni leche a la UE (se necesita autorización para ambos productos).
- Tampoco se puede exportar productos de leche (leche, quesos, yogurts), ni productos agroindustriales que contienen leche (arequipe, helados, etc.). Para evitar la presencia de sustancias peligrosas, las autoridades nacionales suelen rechazar productos compuestos a base de leche (ejemplo: rechazo de galletes con queso (Hachiras) de Colombia en Junio de 2014).
- Se sugiere aclarar este punto con la CE en el marco del Comité de Medidas sanitarias y Fitosanitarias del Acuerdo.
- **=>la autorización de la leche tiene importancia para varios productos derivados con potencial exportador.**

Condiciones zoosanitarias y sanitarias de los productos de origen animal

- Ejemplo
- Condiciones zoosanitarias productos de origen animal : Directiva 99/2002
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:018:0011:0020:ES:PDF>
- Condiciones sanitarias: de productos de origen animal: reglamento 853/2004 que establece normas específicas de higiene para los productos de origen animal
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>



Productos de origen animal



Web útiles de consultar:

- **Establecimientos autorizados :**

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm

Normas sanitarias específicas :

http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_es.htm

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:f84002>

Reglas técnicas: Envase + etiquetado

- Una vez cumplidas las reglas sanitarias, el exportador debe asegurar el cumplimiento de las reglas de envase y de etiquetado.
- Las reglas de envase están incluidas en la normativa de materiales en contacto con los alimentos (migración de envases a alimentos) + Directiva sobre envases y residuos de envases (envases reciclables, sustancias prohibidas, etc.)
- Las reglas de etiquetado están contempladas en normativas de carácter general y específico según el producto.

Envase - embalajes

- **Embalajes en contacto con los alimentos** deben evitar migraciones de elementos de su composición en alimentos que pueden ser peligrosos en la salud.
- Principios y requisitos generales: Reglamento 1935/2004/CE
- http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/legisl_list_en.htm
- Para algunos materiales (plástico, celulosa regenerada, cerámica, chupetes de bebés), existen normativas específicas que establecen las listas de sustancias no autorizadas y/o el nivel autorizado de algunas sustancias

ENVASE: Reglamento (CE)1935/2004



El Reglamento se aplica a todos los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos: **todo tipos** de embalajes, botellas (plástico y cristal), cubiertos, electrodomésticos (por ejemplo, máquinas de café), e incluso los pegamentos y las tintas de imprenta de las etiquetas (en frutas por ejemplo).



Reglamento (CE)1935/2004

Establece unas obligaciones generales:

- Todos los materiales que entran en contacto con los alimentos deben estar **fabricados en conformidad con las buenas prácticas de fabricación** para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, **no transfieran sus componentes** a los **alimentos** en cantidades que puedan:

- representar un peligro para la salud humana
- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos
- provocar una **alteración** de las **características organolépticas**



Reglamento (CE)1935/2004

Se aplica:

Al material que entra en contacto con alimentos (tetra pack vacío)

A los **alimentos envasados** (tetra pack de leche).

A los alimentos exportados a “granel”

A los alimentos exportados en envases preparados para su venta al consumidor final.

¿Cómo encontrar el Reglamento 1935/2004?

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=8:0004:0017:ES:PDF>



Reglamento (CE)1935/2004

- Materiales con reglamentación específica
 - Cerámica - Directiva 84/500/CEE
 - Materiales fabricados a partir de película de celulosa regenerada, Directiva 2007/42/CE
 - Plástico Reglamento (CE) n° 10/2011
 - Materiales de plástico reciclado: Reglamento (CE) 282/2008
 - Materiales y objetos activos e inteligentes Reglamento 450/2009/CE

¿Sustancias con reglamentación específica?

- Reglamento (CE) 1895/2005 (restricción de ciertos derivados de epoxi)
- Directiva 93/11/CE (N Nitrosaminas y N Nitrosatables sustancias)



Cerámica

Directiva 84/500/CE relativa a los objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

- La Directiva **fija las cantidades máximas de cadmio y de plomo** que pueden ceder los objetos de cerámica a los productos alimenticios con los que están en contacto.
 - Los objetos de cerámica en contacto con los alimentos deben ir acompañados de **declaración de conformidad** por parte del fabricante o el importador, que garantice que no superan los límites máximos de plomo y de cadmio.
 - Los límites máximos de plomo y cadmio deben controlarse por medio de una prueba y un método de análisis (anexo III de la Directiva). **Versión consolidada:**
 - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/consleg/1984/L/01984L0500-20050520-es.pdf>

Plástico Reglamento 10/2011

sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimenticios

- En la fabricación de capas plásticas de materiales y objetos de plásticos UNICAMENTE se pueden utilizar las sustancias de la lista de sustancias autorizadas en toda la Unión Europea. Por ejemplo, un nuevo aditivo siempre podrá añadirse a esa lista de sustancias tras su evaluación y autorización por la AESA..
 - El Reglamento establece las condiciones exactas de utilización de esas sustancias y los límites de migración general y específica hacia los productos alimenticios (expresados en mg/kg).
- <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:012:0001:0089:ES:PDF>

Celulosa Regenerada

Directiva 93/10/CE



- La Directiva se aplica a los siguientes objetos: películas no recubiertas; películas recubiertas con un recubrimiento derivado de la celulosa; películas recubiertas con un componente de material plástico.
- La Directiva establece en su anexo II una lista de las sustancias que pueden utilizarse en la fabricación de película de celulosa regenerada, así como las condiciones en las que pueden utilizarse.
- Las partes impresas de dichas películas no pueden entrar en contacto con los alimentos.
- Se necesita una declaración de conformidad para la película de celulosa regenerada cuando no está evidente que está destinada a entrar en contacto con alimentos.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1984L0500:20050520:EN:PDF>



ENVASE – DOCUMENTOS DE CONFORMIDAD

- El **Reglamento 1935/2004** exige que los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos estén acompañados de una declaración de conformidad.
- la declaración de conformidad debe ser emitida por el fabricante o por el importador en la Comunidad.
- El importador conserva durante 2 años los resultados de los análisis realizados, las condiciones de la prueba y el nombre y la dirección del laboratorio que los haya llevado a cabo.

ENVASE – TRAZABILIDAD

El Reglamento 1935/2004 establece también una obligación de trazabilidad de los objetos que entran en contacto con los alimentos (art. 17).

¿Qué significa la trazabilidad?

Un productor de alimentos debe tener la información suficiente que permita identificar:

- El **nombre del proveedor y tipo** (clase) de **materia** utilizada para objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **Lugar de la producción, fecha, n° lote y/o turno de fabricación y/o n° de orden de fabricación.**
- Donde sea relevante (por ejemplo en el caso de los plásticos), **documentos y análisis** que **certifiquen** la **legislación** que dicha materia prima cumple.

ETIQUETADO

Etiquetado de productos alimenticios

- **Reglas Generales de etiquetado** fijadas actualmente por la Directiva CE 2000/13 que establece los requisitos para todos los productos alimenticios y el nuevo reglamento 11/69 (a partir de dic 2014).
- **Reglas específicas de etiquetado** fijadas por las directivas específicas a ciertos productos (chocolate, mermeladas, jugos de frutas, pescado, etc).

Se encuentra en

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/index_es.htm



3.2.1. REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO

Directiva 2000/13/CE HASTA 13 DICIEMBRE 2014

Establece las menciones obligatorias que deben constar en la etiqueta de un producto:

- La denominación de venta
- **La lista de los ingredientes**
- La cantidad de los ingredientes o las categorías de ingredientes
- **La cantidad neta**
- La fecha de duración mínima o fecha límite de consumo
- **Las condiciones especiales de utilización y conservación**
- El nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor
- **El lugar de origen o de procedencia**
- El modo de empleo
- **La mención del grado alcohólico volumétrico adquirido para ciertas bebidas**

INFO NUTRICIONAL
(voluntario)

DENOMINACION DE
VENTA: « manzana
albaricoque »

400gC (4x100g)

PESO

Nutrition

Valours indiquées ci-dessous par 100 g

Moins énergétique 61 kcal - 250 kcal
Nutrients nutritifs: 10 g - 10 g
Fibres: 0,2 g - 0,2 g
Sucre: 0,2 g - 0,2 g
Sodium: 0,2 g - 0,2 g

Composition

Recette de fruits d'origine biologique
Légende: 100 g de fruits d'origine biologique
100 g de fruits d'origine biologique
100 g de fruits d'origine biologique

Utilisation

Les fruits sont prêts à être consommés
après avoir été lavés. Ils peuvent être
consommés tels quels, coupés en morceaux
ou utilisés dans des recettes de cuisine.
Ils sont également adaptés pour la
consommation sous forme de jus ou de
compote.

INGREDIENTES

USO: consumir fresco en el
desayuno, postre o con
productos lácteos

Carrefour



Compommo
Abricots

sans
conservateur*
sans
arôme ajouté*

POSTRE DE FRUITES MANZANA Y ALBARICOQUE. X 4.5h conservantes.
INGREDIENTES: Puré de manzana 60%, puré de albaricoque 22%, azúcar,
antioxidantes: ácido ascórbico. UTILIZACIÓN: Los postres de fruta de la marca
Carrefour se consumen al desayuno, en un plato o plato de
postre. Se recomienda lavarlos en un lugar fresco y seco. Conservación:
Consumir preferentemente antes de... Ver Fecha de... en la tapa del producto.
VALORES NUTRICIONALES Y NUTRICIONALES MEDIDOS PARA 100g: ENERGÍA: 61
417 kJ - 98 kcal. NUTRIENTES: Azúcares 0,2 g, Glúcidos 23,8 g (de los cuales
azúcares: traza). Fibras Alimentarias 1,2 g. Sodio traza (sea sal: traza). Hecho en
Francia. Registro Sanitario INYEMA ESIA 1211331. Importado por grandes
Superficies de Colombia Av. No 125-30 piso 4.

Reglamento 1169/2011: las nuevas reglas de etiquetado a partir de diciembre 2014

El 27 de octubre de 2011 se ha adoptado el Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Sustituye y actualiza varias normativas, en particular:

- Directiva 2000/13/CE sobre etiquetado general de alimentos
- Reglamento sobre etiquetado nutricional

- Se aplicará a partir del 13 de diciembre 2014 para el etiquetado general y a partir de 2016 para el etiquetado nutricional

- Ver Parte II

**RILLETES
DE SARDINE
À L'ESTRAGON**

INGRÉDIENTS : Sardines 97%
(sardine Bottegare), crème, œufs, huile
de colza, persil, jus de citron, estragon
1,7%, Mince de porcine de terre, sel de
Guérande 0,1%, ail déshydraté, fumet
de poisson, poivre, conservateurs et
arômes de poisson de crevette, sucre.

INFORMATIONS : À consommer de
préférence avant la date indiquée sur le
fond du couvercle. À conserver dans un
endroit sec et tempéré. Après ouverture,
à conserver au réfrigérateur et à
consommer sous 48 h.

Pour votre santé, mangez varié et équilibrez
et pratiquez une activité physique régulière.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour :	100 g	1 portion de 20 g
Valeur énergétique	913 kJ (218 kcal)	182 kJ (44 kcal)
Protéines	12,6 g	2,5 g
Glucides dont sucres	2,7 g 0,2 g	0,5 g 0,0 g
Lipides dont acides gras saturés	17,4 g 5,1 g	3,5 g 1,0 g
Fibres alimentaires	1,1 g	0,2 g
Sodium	0,47 g	0,09 g
Sel	1,2 g	0,2 g

Ce produit contient 3 portions.



Poids net : 125 g



ITINÉRAIRE DES SAVOIRS
Chemin de la Roche 100

À recycler dans
le produit de 100 g

Etiquetado de productos pesca pre envasados comercializados en la UE

- Según el producto, se aplican las siguientes reglas:
 1. Reglas generales de etiquetado : se aplican a **todos** los productos pre envasados destinados al consumidor. Hoy: Directiva 2000/13. A partir del 13/12/2014: Reglamento 1169/2011.
 2. Reglas generales de etiquetado para productos de la pesca: se aplican a algunos **productos del anexo 1 del Reglamento OCM** productos pesca. Hoy: Reglamento 104/2000. A partir del 13/12/2014: Reglamento 1379/2013.

Etiquetado de productos pesca pre envasados comercializados en la UE

3. Normas de comercialización para ciertos pescados y conservas de pescado (atún y sardinas). : establecen denominaciones comerciales y reglas de etiquetado adicionales para los productos cubiertos por estas normativas. Ver detalles Parte III. Por ejemplo, en las latas de atún, la descripción comercial en el envase debe establecer:

- El tipo de pescado (atún o bonito) y nombre de la especie, o la denominación comercial usada en el Estado miembro. No se puede asociar los nombres atún y bonito.
- La presentación o la preparación culinaria, usando la descripción adecuada
- La designación del modo de cobertura
- La proporción de contenido en pescado.