



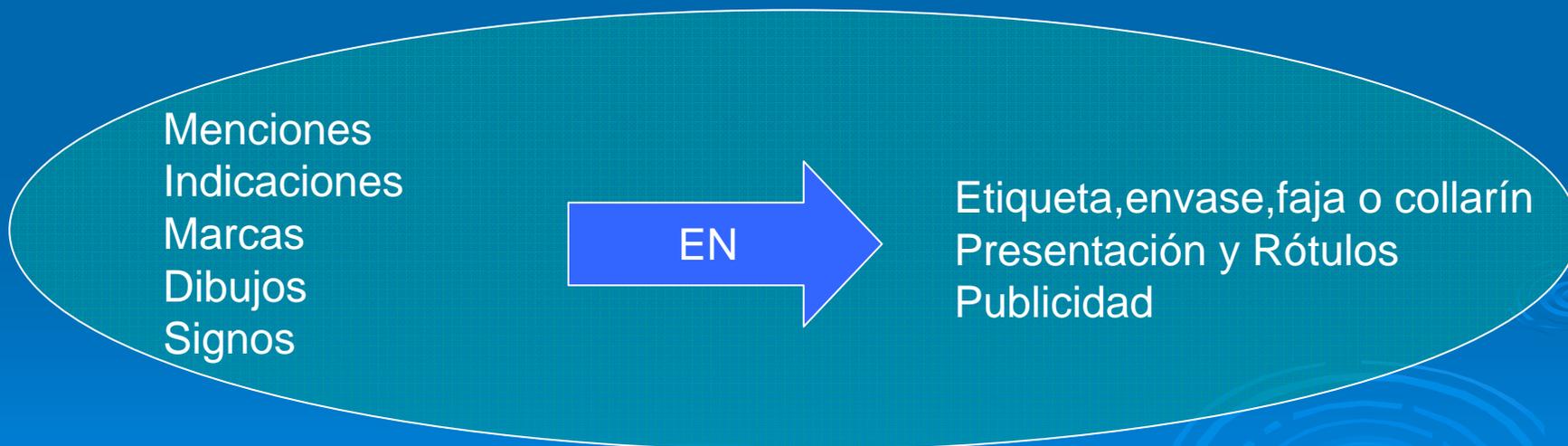
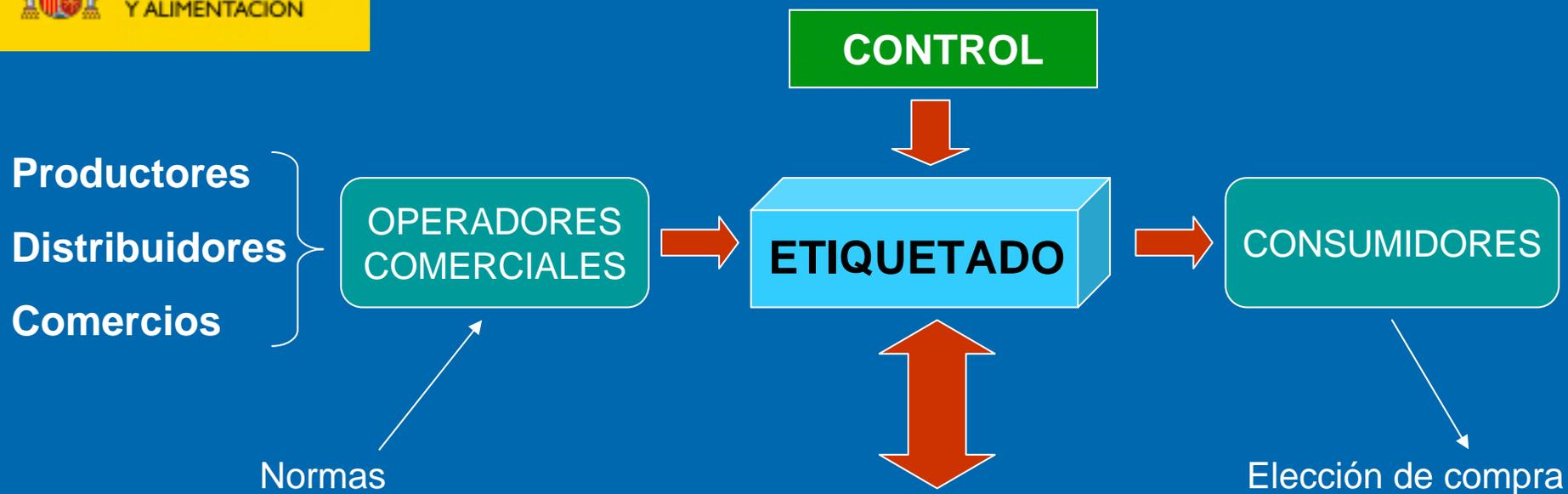
MINISTERIO DE
AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



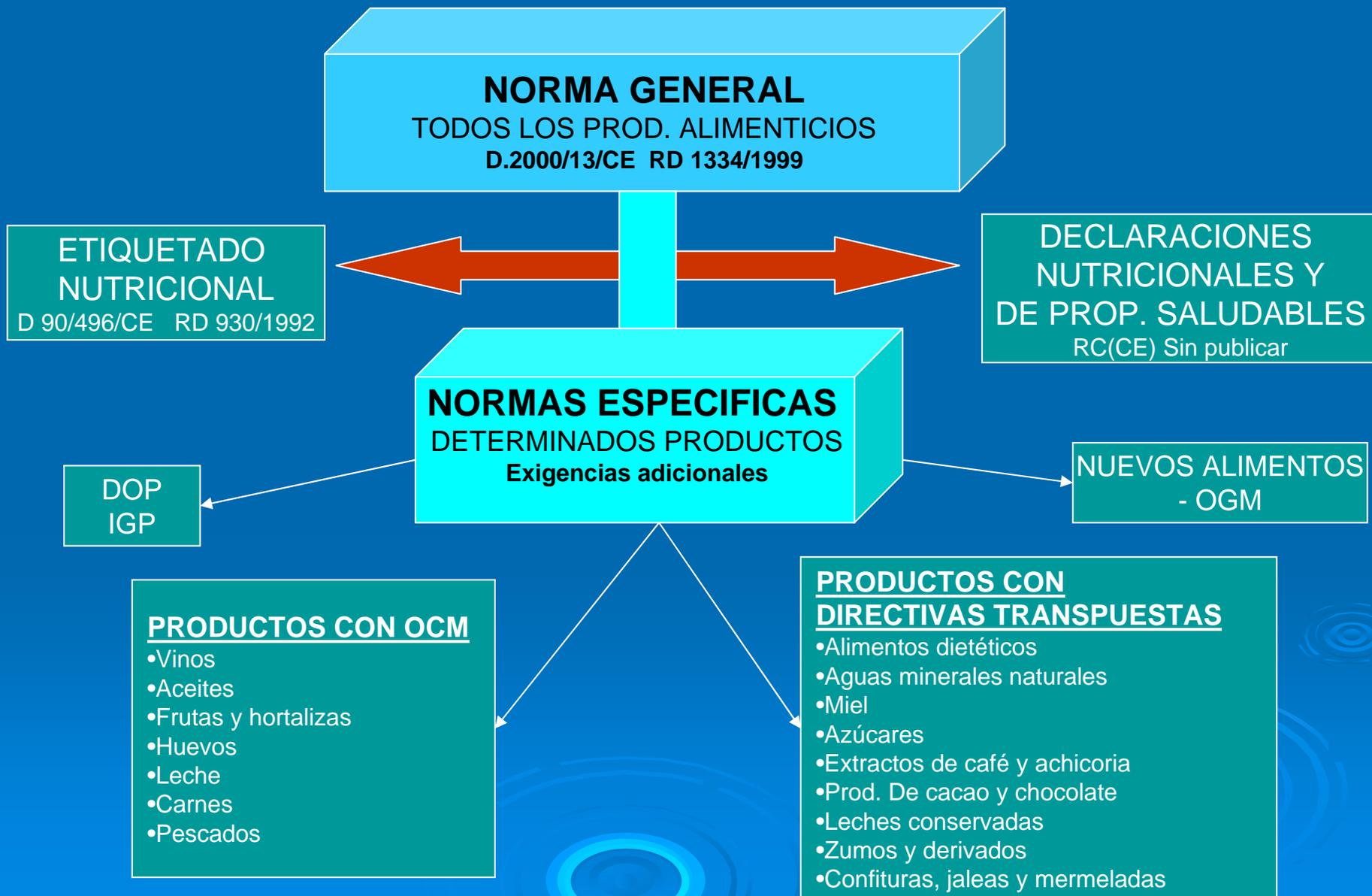
DG Industria Agroalimentaria y Alimentación

SG de Planificación Alimentaria





NORMATIVA ETIQUETADO ESTRUCTURA



OBJETIVOS DEL ETIQUETADO

- Información y protección del consumidor contra prácticas abusivas y facilitar la elección adecuada de los alimentos.
- Garantizar la lealtad de las transacciones comerciales.



IMPORTANCIA DEL ETIQUETADO

INSTRUMENTO ÚTIL PARA:

- Industrias agroalimentarias
 - Competitividad
 - Condiciones de competencia leal
 - Unidad de mercado
- Consumidores
 - Información veraz, rigurosa y comprensible
 - Derecho de elección/opción de compra
- Autoridades de control
 - Herramienta/norma de referencia armonizada



MINISTERIO DE
AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

NORMATIVA GENERAL DE ETIQUETADO

RD 1334/1999

NORMATIVA GENERAL DEL ETIQUETADO

RD 1334/1999

➤ AMBITO DE APLICACIÓN:

- Todos los prod. alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, su presentación y publicidad.
 - Envasados : armonizados UE
 - No envasados, granel : E. .M
- No: prod. Exportados fuera de la Comunidad.

➤ PRINCIPIOS GENERALES

- No inducir a error al comprador respecto a las características del alimento

➤ TIPOS DE ETIQUETADO

- Obligatorio: Norma general y regulaciones específicas.
- Facultativo: Cualquier mención adicional que cumpla los principios generales del etiquetado.

INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

I. PRODUCTOS ENVASADOS

➤ SIEMPRE

- Denominación de venta
- Responsable del producto: nombre y domicilio del fabricante o envasador o vendedor en la UE.

➤ EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS

- Lista de ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- Lote de fabricación

➤ A VECES

- Cantidad de determinados ingredientes (QUID) expresada en %
- País de origen o procedencia
- Grado alcohólico, en productos con grado > 1,2%

II. PRODUCTOS PRESENTADOS SIN ENVASAR Y LOS ENVASADOS EN EL LUGAR DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR

- AL MENOS: Denominación de venta
- ADEMÁS, EN SU CASO:
 - Categoría de calidad, variedad y origen cuando lo exija la norma de calidad correspondiente
 - En carnes: Clase o tipo de canal de procedencia y denominación comercial de la pieza.
 - Productos de pesca: Forma de presentación comercial
 - QUID
 - Otros requisitos, según normas específicas

III. PRODUCTOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO MINORISTA

- TODOS LOS PROD. ALIMENTICIOS EN GENERAL
 - todas las indicaciones obligatorias, excepto el lote.

- EN FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS O FRUTOS SECOS ENVASADOS EN BOLSAS O ENVASES TRANSPARENTES, INCOLOROS QUE PERMITAN SU IDENTIFICACION, SOLAMENTE.
 - Denominación de venta.
 - Variedad, categoría de calidad, origen, si lo exige la norma de calidad correspondiente.
 - Cantidad neta
 - Identificación de la empresa.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

➤ COMO

- Fácilmente comprensible
- En lugar destacado
- Fácilmente visible, claramente legible e indeleble
- No disimulada por otras indicaciones o imágenes
- Mismo campo visual
 - Denominación de venta
 - Cantidad neta
 - Marcado de fechas

PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

➤ DONDE

- Productos envasados
 - En envase o etiqueta unida
- Productos presentados sin envasar (granel o fraccionada)
 - En etiquetas o carteles sobre el producto o próximos [La información del productor debe estar a disposición de las autoridades o de los consumidores hasta el final de la venta]
- Productos envasados por comercio minorista
 - Sobre el envase o en etiqueta unida al mismo
 - En carteles, en caso de venta con vendedor

DENOMINACIÓN DE VENTA

- Denominación prevista legalmente.

En ausencia:

- Nombre consagrado por el uso en el país de venta
- Descripción del producto acorde con su composición

Además, en su caso:

- Estado físico o tratamiento: “en polvo”, “congelado”, “concentrado”, “ahumado”...
- Otras menciones: “con edulcorantes”, “con azúcares y edulcorantes”...

Ingredientes
compuestos

Alérgenos
(anexo V)
siempre

LISTA DE INGREDIENTES

EN GENERAL

- Enumeración de todos los ingredientes
- Orden decreciente de su peso en el momento de preparación
- Designación mediante nombre específico

Aromas
(anexo III)

Aditivos
(anexo II)

Categorías de
Determinados
Ingredientes
(anexo I)

Productos concretos
sin lista de ingredientes

LISTA DE SUSTANCIAS ALERGÉNICAS

DIRECTIVA 2003/89/CE

INCLUYE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, INGREDIENTES Y OTRAS SUSTANCIAS RECONOCIDAS COMO CAUSANTES DE HIPERSENSIBILIDAD.

- **Cereales que contengan gluten y productos derivados.**
- **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
- **Huevos y productos a base de huevos.**
- **Pescado y productos a base de pescado.**
- **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**
- **Soja y productos a base de soja.**
- **Leche y sus derivados.**
- **Frutos de cáscara.**
- **Apio y productos derivados.**
- **Mostaza y productos derivados.**
- **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**
- **Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado en SO**

MARCADO DE FECHAS

➤ FECHA DE DURACION MINIMA

“Consumir preferentemente antes del...”>> si incluye el día
de final de...”>> en los demás casos

➤ FECHA DE CADUCIDAD: En productos muy perecederos por razones microbiológicas.

“Fecha de caducidad seguida de día/mes y eventualmente año”

➤ NO PRECISAN FECHA: Productos concretos como frutas y hortalizas frescas, productos de panadería o repostería que se consuman en 24 horas, vinagre, sal...

INDICACION CUANTITATIVA DE INGREDIENTES

- CUANDO el ingrediente figure en la denominación de venta o por medio de palabras o imágenes.
- COMO: % del ingrediente en el momento de su utilización.
- DONDE: en la denominación de venta o en la lista de ingredientes.
- EXCEPCIONES.

NORMA SOBRE EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

R.D.930/1992



DECLARACIONES NUTRICIONALES

➤ GRUPO 1

- valor energético
- proteínas
- hidratos de carbono
- grasas

➤ GRUPO 2

- valor energético
- proteínas
- hidratos de carbono
- azúcares
- grasas
- ácidos grasos saturados
- fibra
- sodio

OPCIONALES: almidón, polialcoholes, monoinsaturados, poliinsaturados, colesterol, cualquier vitamina o sales minerales de la norma.

VITAMINAS Y MINERALES QUE PUEDEN DECLARARSE

	Unidad	CDR		Unidad	CDR
• Vitamina A	µg	800	• Vitamina B ₁₂	µg	1
• Vitamina D	µg	5	• Biotina	mg	0,15
• Vitamina E	mg	10	• Acido		
• Vitamina C	mg	60	• Pantoneico	mg	6
• Tiamina	mg	1,4	• Calcio	mg	800
• Riboflavina	mg	1,6	• Fósforo	mg	800
• Niacina	mg	18	• Hierro	mg	14
• Vitamina B ₆	mg	2	• Magnesio	mg	300
• Vitamina B ₉	µg	200	• Zinc	mg	15
			• Yodo	µg	150

- En cantidades de 15% al menos de CDR por 100g ó 100 ml, o por envase si contiene una única porción.

ETIQUETADO NUTRICIONAL

EXPRESION DE VALORES

- Valores medios
- Referencia a 100 g ó 100 ml de producto tal como se vende
- Unidades de medidas prefijadas
- Vitaminas y minerales en cantidades absolutas por 100 g ó 100 ml y en porcentaje de CDR.
- Forma tabular
- Orden preestablecido

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES



ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Etiquetado, presentación y publicidad
- Alimentos entregados como tales al consumidor final
- Ciertas disposiciones no son aplicables a los productos no envasados.

PRINCIPIOS GENERALES

- Sólomente se podrán utilizar las alegaciones que se ajusten al Reglamento
- Todas las alegaciones tienen que basarse en pruebas científicas generalmente aceptadas

TIPOS DE ALEGACIONES

➤ NUTRICIONALES

- Absolutas o comparativas/relativas
- Referentes al aporte energético o a nutriente/s u otra/s sustancia/s

➤ SALUDABLES

➤ DE REDUCCIÓN DEL RIESGO DE ENFERMEDAD

