



JORNADA ETIQUETADO DUDAS PLANTEADAS



Hugo Barragán Prada

*Técnico Superior Área de Gestión de Riesgos Nutricionales
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
hbarraqa@aesan.gob.es <http://www.aesan.gob.es/>*



Teniendo en cuenta que es bastante frecuente encontrar que la información nutricional se aporte en formato lineal en envases de superficies mayores significativamente superiores a las excepcionales en citado artículo 16. Nos queda la duda sobre el concepto, “espacio”, se debe asimilar a la superficie mayor del envase o a las dimensiones de la etiqueta elegida. Considerando a su vez, que es relativamente frecuente observar etiquetas de superficie muy inferior a las superficies de las propias superficies o caras de los envases.

Las normas sobre el tamaño de letra mínimo son aplicables a la información nutricional.

Referencia literal a *envases o recipientes cuya superficie mayor es [...]*



Registro sanitario

Si se tiene registro sanitario (obligado por anexo III del R 853/04), se debe cumplir los requisitos mínimos contemplados en R 852/04.

Ejemplo: Un operador que elabora amparado por un RGSA, implica la comprobación del cumplimiento de la aplicación directa de los reglamentos europeos. El R 1169/11 indica que la información nutricional es obligatoria, y el cumplimiento de las excepciones previstas, quedan bajo la responsabilidad del operador responsable, siendo la vigilancia y control sanitario responsabilidad de la Administración. **Todo el producto elaborado bajo condiciones de registro sanitario debe cumplir los requisitos de etiquetado nutricional, independientemente de que ese producto se comercialice en venta directa dentro de CAPV, o no. ¿Es así?**

Reglamento (UE) nº 1169/2011 Artículo 6

Requisito fundamental

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



Podrían acogerse a la excepción de la información nutricional prevista en art 16 de R 1169/11 aquellas empresas o establecimientos excluidos por el art 2 del **RD 191/11**, cuando se trate de **actividades marginales** en términos tanto económicos como de producción, respecto a la realizada por ellos, que además se lleve a cabo en el ámbito de la unidad sanitaria local, este inscrita en los registros autonómicos, y no aporte ninguna información nutricional facultativa.

No existe definición de pequeñas cantidades

“(39) A fin de evitar cargas innecesarias para los operadores de empresas alimentarias, conviene eximir de la obligatoriedad de facilitar información nutricional a determinadas categorías de alimentos no transformados, o en los que la información nutricional no sea un factor determinante para la decisión de compra del consumidor, o cuyo envase sea demasiado pequeño para realizar el etiquetado obligatorio, a menos que, en virtud de otras normas de la Unión, se disponga la obligación de facilitar tal información.”



El pan no está incluido en la lista positiva de alimentos exentos de información nutricional obligatoria del anexo V del R 1169.

Los operadores suelen acogerse a:

- la excepción prevista en art 44 para alimentos envasados en presencia del consumidor para su venta inmediata y que refiere al RD 126/15 art 5 deberá incluir las indicaciones de art 9 y 10 excepto el apartado 1.l) (información nutricional). No obstante, en cumplimiento del considerando 17 del R 1169/11 "lograr que los consumidores puedan reconocer y tomar decisiones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales", se recomienda un atril con la información nutricional genérica de sus productos.
- a la excepción prevista en art 16 para alimentos directamente suministrados por el fabricante EN PEQUEÑAS CANTIDADES al consumidor final o minorista local.

Una empresa cuya actividad principal es la elaboración de queso, ¿esta producción podría no ser considerada una pequeña cantidad??



Para las ventas sobre pedido, la FT debe estar en poder del cliente, antes de realizar su decisión de compra y con toda la información que requiera conocer para la comercialización de su producto (art 3, 14, 44 de R 1169/11). Si no consta la información nutricional de estos productos necesaria para poder hacer una elección adecuada a las necesidades dietéticas individuales, ¿podría ser contrario al considerando 17 del R 1169/11 y recogido en art 4.1.c del mismo??

Si no figura que se espera un consumo en el plazo de 24 horas desde la fabricación, ¿podría no ajustarse a la información mínima necesaria para acogerse a la excepción prevista para la fecha de duración mínima en productos de consumo en el día?

Anexo X 1,d) (exenciones permitidas) corresponde al operador justificar la omisiones a las que se acogen sus productos.

No son obligatorias menciones adicionales.



- En varios puntos del artículo se menciona la premisa “En las empresas que estén bajo su control...”. En ocasiones se ha interpretado que se encuentra bajo control las ventas directas de empresa a empresa, fuera de las entregas a canales de almacenistas – distribuidores.

La duda es si sería suficiente la venta de empresa a empresa para cumplir la premisa “bajo control” o tiene algún matiz añadido.

- Sería suficiente que los operadores puedan acreditar el envío de las fichas técnicas de los productos comercializados al inicio de la relación comercial, o es necesario que se envíe la información completa de cada una de las partidas comercializadas.



Cuál es el nombre y dirección que debe figurar en la etiqueta de un alimento? ¿Se sanciona un nombre diferente? ¿La dirección cuál es? ¿La del establecimiento, de la empresa, o cualquiera?

Los datos de objeto social, CNAE, o SIC podrían no coincidir con los del RGSEAA.

En cuanto a la dirección, ¿ésta puede ser la razón social, la de la instalación donde se manipule, la de la asesoría que lleva los papeles..., dirección electrónica??



Si en una etiqueta aparecen dos razones sociales (2 operadores), ¿debería aparecer la dirección de cada uno de los operadores? ¿O con la dirección de uno de ellos vale?

Puede que aparezca la razón social de un operador y cualquier indicación que permita la identificación cierta del otro; en estos casos, ¿tiene que aparecer la dirección de cada uno de ellos o vale con la dirección de uno de ellos?

En el etiquetado de cualquier producto envasado. ¿Cuál es la dirección que tiene que figurar de forma obligatoria, si la razón social es una sociedad? Se podría poner la dirección del establecimiento que puede no tener que coincidir con la dirección de la razón social?

¿Y en el caso de qué la empresa sea una persona física y no una sociedad? Las personas físicas no disponen de domicilio social, ¿podrían poner la dirección del establecimiento en la etiqueta que no tiene por qué coincidir con la dirección que figura en carnet de identidad del titular



Explicar la leyenda **“Elaborado por para”**

Según art 9.h del R 1169/11 es obligada la razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria responsable de ese alimento.

Si una marca (no blanca o de distribuidor) vende productos elaborados por otros y les pone una etiqueta con su marca, tiene que poner elaborado por?? Envasado por??? O no sería necesario y bastaría con el nombre y la dirección de esa marca?



El empleo de 2 marcas de salubridad (del elaborador y del último manipulador) sin destacar claramente quien es el responsable, ¿resulta contrario a los principios del R 853 y RD 191?

Marca sanitaria que tiene que figurar en el envase de un chorizo elaborado por una empresa de Álava si también tiene RGSEAA en Navarra (tiene RGSEAA clave 10. en Álava y Navarra)

En algunos casos un envase puede llevar fijada más de una marca de identificación, **indicando claramente cuál es la marca válida**. Este es el caso cuando un mismo producto puede ser producido en diferentes establecimientos.

El texto del Reglamento (CE) n.º 853/2004 no impide tal práctica siempre y cuando quede claro qué establecimiento produjo o transformó el producto. Además, una marca de identificación múltiple debe seguir siendo excepcional y ser evitada en la medida de lo posible para evitar confusiones respecto al establecimiento que produjo el producto.



Ovalo en miel

El R 853 para ciertos productos de origen animal (miel), NO establece normas específicas. Estos alimentos deben manipularse con los requisitos del R 852 y las normas generales del 853. Puesto que el anexo III del R 853/04 no se establecen requisitos para estos productos, los establecimientos que los manipulan no necesitan ser autorizados ni fijar a los alimentos una marca de identificación. Ahora bien, cuando tiene Registro Sanitario, tiene que cumplir la legislación de aplicación.

En los envases de miel **no es obligatorio** que figure la marca de identificación establecida en el Reglamento 853/2004, puesto que los establecimientos envasadores no están sujetos a autorización.

No obstante, es posible incluir dicha marca en el supuesto previsto en el punto 7 de la sección I del anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004:



PAN y FRUTAS Y HORTALIZAS. Información mínima obligatoria

A veces, en los despachos de pan y en fruterías, estos alimentos solo llevan denominación (no siempre su denominación jurídica y a veces referidas q a medidas de peso que incumplen incluso en masa), alérgenos y cantidad de determinados ingredientes.

Entendemos que el art 4 RD 126/15 se aplica para los alimentos presentados sin envasar y que se venden sin envasar ni envolver (no cumplen la definición de envasado del art 2.1.e del R 1169 como por ejemplo el pan del bocadillo de consumo inmediato o el pastel que acompaña al café), mientras que el art 5 se aplica para los alimentos que se presentan sin envasar, pero se envasan o envuelven en el comercio al por menor para su venta inmediata (excepción específicamente excluida de la definición de alim envasado en R 1169).

La venta de pan en despacho de venta atendida, que requiere de envasado en el momento de su venta (R 852/04, Parte no derogada por RD 176/13 del RD 1137/84 , D 2484/67 codex, por lo que el pan puede estar sin envasar, pero deberán envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador según art 18.2 de RD 1137 y 3.20.42 del S 2484/67), deben llevar, por tanto, también ingredientes, peso, duración mínima (salvo que sea de consumo en el día), condiciones conservación, razón social, domicilio, país origen y modo uso. ¿Es así?



FRUTAS Y HORTALIZAS. Información mínima obligatoria

Según art 16.2 RD 1334/99, en el etiquetado de bolsas transparentes que contengan frutas, y que permiten ver el interior, es obligatorio indicar, además, la denominación de venta, categoría, origen, cantidad y empresa. ¿Es correcto?

Derogado. Aplica art.5 126/2015

Envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos:

- Denominación del alimento
- Cantidad neta
- Identificación del operador de la empresa alimentaria

Más información de normativa sectorial aplicable



Concepto de **venta inmediata**: Art. 5 del RD 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar/envasados (venta inmediata).

DUDA: ¿Qué se entiende por venta inmediata? ¿24h? ¿Se considera este supuesto los productos de charcutería (p.e. embutido loncheado y envasado en el establecimiento que se mantiene en el expositor refrigerado de venta? ¿Las cuñas de queso? ¿Rodajas de foie envasadas en el establecimiento?



Ac láctico en la elaboración de las salmueras que luego van a emplearse para quesos madurados

El empleo de E270 en la salmuera obliga a la inclusión de la lista de ingredientes (art 19.1.d R 1169/11). Defendemos esa práctica, dejándolo a responsabilidad del operador y hasta que logren quitar el ac. láctico, con la leyenda “El ácido láctico, utilizado en buena práctica de fabricación, no pasa al producto alimenticio “queso””, por lo tanto, se utiliza como un coadyuvante de fabricación”. Hay que matizar que, si la práctica de elaboración no es la adecuada y el ácido láctico de la salmuera pasara a la pasta de queso, se incumpliría la legislación vigente, ya que el R(CE)1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios (Anexo II parte E, apartado categoría 01.7.1 y 01.7.2), en relación al Art. 4 del mismo, no permite el uso de este aditivo (E-270) en quesos curados, aunque sí en frescos y fundidos. Los coadyuvantes de fabricación no se consideran ingredientes en el R (UE) 1169/2011 (Art. 20.b) ii), y por tanto no tienen obligación de declararse en la lista de ingredientes”. ¿Estamos haciéndolo bien?



A veces algunas frutas y hortalizas vienen en cajas con lista de ingredientes, que en los puntos de venta NO se transmite esta información al consumidor final. No llevan lista de ingredientes pese a llevar tratamiento de superficie.

Según normativa:

-RD 1334/99 art 7.6 “Los ingredientes q pertenezcan a una de las categorías enumeradas en anexo II, se designarán obligatoriamente con el nombre de esa categoría y bien su nombre o su nº E”.

-R 1333/08 Art 15: No se usarán "sustancias no alimentarias cuya adición intencionada suponga convertirse en componente del alimento" en alimentos no elaborados (salvo los incluidos en anexo II)

En frutas y hortalizas NO elaboradas, enteras y frescas:

Entendemos que en punto de venta en el cartel informativo debe figurar la lista de ingredientes en caso de que hubiese sido tratado con alguno. ¿Es así?

Artículo 19.1 del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, no será necesaria lista de ingredientes



Si el queso está elaborado con leche, cuajo, sal y fermentos, ¿porque no se aplica la lista de aditivos de los productos lácteos fermentados (kéfir y otros)?

Las condiciones de uso de los aditivos se establecen en la parte E del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, que se organiza en categorías alimentarias.

Para conocer los aditivos que pueden utilizarse y las condiciones de uso de los mismos en un alimento en particular, debe conocerse la categoría alimentaria en la que el alimento se clasifica.

Con esa intención, la Comisión Europea publicó el documento de que pretende facilitar la clasificación de los alimentos en una de las categorías alimentarias incluidas en la parte E del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008:

https://ec.europa.eu/food/system/files/2017-09/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf

Según ese documento, la categoría alimentaria que corresponde a los quesos es la 1.7, sobre quesos y productos derivados.



Explicar el uso del cloruro cálcico en quesos.

E509 IT Aecosan 26/04/17: El art 3,2,b del R 1333/08 define coadyuvante. A diferencia de los aditivos, los coadyuvantes NO se encuentran presentes en el producto final, por lo que NO son ingredientes de los alimentos, y según R 1169 únicamente habría que mencionarlos en caso de ser alérgenos.

Sector sostiene que no hay efecto tecnológico.

En la reunión de la comisión europea en los días 12 y 13 de dic del 2016 se concluyó que se trata de un uso como aditivo alimentario, ya que el calcio contribuye a la estabilidad de la cuajada, y por tanto tendrá que ser etiquetado en la lista de ingredientes de los quesos. Se recordó que el E 509 se autoriza para los quesos 01.7.1 queso fresco excepto los de categorías 16 (16.Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1 prod lácteos, 3 helados y 4 frutas y hortalizas), y 01.7.2 queso curado.



A veces no se incluyen los aditivos en la etiqueta y se alega que NO están en el producto final, siendo un «aditivo alimentario», toda sustancia que normalmente no se consume como alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada – con un propósito tecnológico – a un alimento quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento.

Así, la ausencia de E170, E300 o E412 en pan, cuando se han añadido para alcanzar unas características organolépticas, precio o duración, y no se han eliminado en la misma cantidad, hace que resulte razonable entender que estarán sus subproductos. ¿Es correcto? En otros países se incluye la lista de ingredientes, pero se omiten estos aditivos.

Omisiones posibles en base al art. 20 Reglamento (UE) nº 1169/2011



Aspectos relativos al “envasado al vacío” “Abrir 10’ antes de su consumo”

- R 1169 anexo III.1.1: alim cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados por R 1333/08 mencionaran “envasado en atm protectora”.
- R 1333/08: Son gases autorizados en todos los alimentos: E290 diox carbono, E941 Nitrog, E948 oxig, E 949 hidrog
- Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasados autorizados en aplicación del RD 1111/91, q modifica la Reglamentación T-S de aditivos alimentarios
- RD 3177/1983 “Envasado en atmósfera protectora”.
- D 2008/5/CE cons 4) Debe informarse al consumidor de lo que le permita comprender por qué el producto adquirido tiene un periodo de conservación + extenso que otros productos similares acondicionados de modo diferente.
- Anexo I: Producto de duración prolongada GRACIAS a gases de envasado autorizados, indicaran “envasado en atm protectora”.
- La D 2008/5/CE que obligaba a incluir el modo por el que se amplía la duración, queda derogada por el R 1169, que solo obliga si ha sido mediante gases de envasado.

Alimentos cuya duración ha sido ampliada mediante gases de envasado autorizados en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008: mención «envasado en atmósfera protectora».



Tratamiento con ozono

¿Debe especificarse que ha sufrido un tratamiento con ozono u ozono y agua?

Es un tratamiento con gas o líquido que disminuye la pérdida, con límites de 0'1ppm en 8h y 0'3ppm en 15' q sustituye o complementa a lavado y desinfección para eliminar pesticidas, herbicidas y microorganismos, y se suman al control de temperatura y pH (q no se declaran si no se congela o deshidrata).

El O₃ no penetra en fruto, la denominación debe diferenciarlo de similares (cons 4 de R1169). Sería un coadyuvante tecnológico y no tiene número E. ¿Debe indicarse? Similar a lo que se diga para el ozono, ¿será para la maduración controlada de los plátanos mediante etileno y sus absorbentes?

Uso como coadyuvante no requiere etiquetado



En la Comunicación de la Comisión del 2017 sobre la repetición voluntaria fuera de la lista de ingredientes de los alérgenos, se argumenta que “exclusivamente” se deberá informar de los alérgenos conforme a lo establecido en el R (UE) 1169/2011, y expresamente indica que no se pueden utilizar pictogramas, ni cuadros donde se reflejen los alérgenos, y de ninguna manera, tampoco en negativo (sin leche, sin soja, sin sulfitos, sin pescado etc.) es posible informar voluntariamente, ya que el único que está establecido como información de ausencia o reducción es el gluten.

El tratamiento era diferente en la información de aquellos ingredientes posibles pero que no contiene el alimento (p.ej. los sin aceite de palma).

Por ello según la interpretación de la Comisión Europea en aplicación del Reglamento (UE) N° 1169/2011 (Comunicación de 13 de julio de 2017) (2017/C 428/01, DOUE de 17/12/2017) (apartado 3.5): “Sin perjuicio de las disposiciones vigentes de la Unión aplicables a alimentos concretos, no es posible repetir voluntariamente la información sobre alérgenos al margen de la lista de ingredientes, ni utilizar la palabra «contiene» o "no contiene", seguida del nombre de la sustancia que figuran en el anexo II (salvo que no haya lista de ingredientes, en cuyo caso es obligatoria: “contiene ...), ni tampoco utilizar símbolos o recuadros de texto”.

En consecuencia, ¿el pictograma indicado debe suprimirse del etiquetado?



Según Ley 34/02 Información y comercio electrónico y R 1169/11 debe figurar de manera permanente, fácil, directa y gratuita: Denominación social, domicilio, email, dominio, autorizaciones administrativas, nif. Si hay precio, sin error. Si figura “directa”, ¿por qué se interpreta que, si se puede acceder de modo INDIRECTO con un enlace, cumple todo?

El art 14 de R 1169/11 incluye como información obligatoria en las páginas web que refieran a un alimento, toda la recogida en art 9 salvo la duración mínima. ¿Es así?

Art. 10.2. La obligación de facilitar esta información se dará por cumplida si el prestador la incluye en su página o sitio de Internet en las condiciones señaladas en el apartado 1.



Pasteles de arroz y no usa arroz

Si se llama así, se entiende que debe cuantificar el ingrediente caracterizante, y en este caso debe poner “cero”.

Las galletas “**Digestive**” llevan la nota “El nombre Digestive no significa que tengan ninguna propiedad digestiva”; el “Pastel de arroz”, ¿podría requerir una leyenda tipo “Nombre conocido por el uso, pero sin que lleve nada de arroz” o similar?

Postre típico que ya no lleva harina de arroz, Anexo VI punto 4 de acuerdo a interpretación local.

¿Se puede utilizar en etiquetado la mención “sin azúcares añadidos”?

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».



Lengua de la información obligatoria: Art. 15 R (CE) 1169/2011, Art. 10 RD 126/2015.

DUDA: ¿Puede aparecer sólo en euskera la información obligatoria en un alimento elaborado y distribuido sólo en la CAPV, sin que sea estrictamente DOP-IGP-ETG? O sea, ¿qué se entiende por alimento tradicional en el Art. 10 de RD 126/2015? Si es así, ¿Los alérgenos deben ir en castellano?

Artículo 18. Lengua en el etiquetado.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

Artículo 21 Reglamento (UE) nº 1169/2011. *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.***



¿Cómo gestionamos el caso de una chuleta u otro producto de vacuno que por PCR resultase que tiene carne de cerdo o ave?

Si procede de contaminación cruzada dentro de la propia empresa y es una cantidad muy inferior al 2%, se acoge a las excepciones previstas en el anexo VII parte A. del R 1169/11 en puntos 6 y 7, por el cual los ingredientes que constituyen menos del 2% del producto acabado podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes, e “Ingredientes similares, que puedan utilizarse en la 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”. ¿Se puede incluir la leyenda “puede además contener trazas de carne de cerdo y/o ave”?

«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



Indicación de la información del lote en documentos comerciales. Obligatorio si? No?

Real Decreto 1808/1991

Artículo 4.

Cuando los productos alimenticios estén envasados, la indicación del lote y, en su caso, la letra «L», figurarán en el envase o en una etiqueta unida a éste.

Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote y, en su caso, la letra «L» figurarán en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto, en los documentos comerciales pertinentes.