



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

# JORNADA DE FORMACIÓN EN ETIQUETADO PARA INSPECTORES DEL PAÍS VASCO

ETIKETATZEARI  
BURUZKO  
PRESTAKUNTZA  
JARDUNALDIA  
EUSKAL AUTONOMIA  
ERKIDEGOKO  
IKUSKATZAILEENTZAT

30 marzo 2022

2022ko martxoak 30ean



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

# CONSULTAS



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

# DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

alimentosdeespaña

## CONSULTAS

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

14 Señalar hamburguesa cuando lleva aditivos en lugar de señalar “preparado envasado de carne picada fresca”. La denominación "hamburguesa" podría no ajustarse al RD 474/14 anexo II (Hamburguesa: Producto elaborado con carne picada con adición de sal, especias, condimentos u otros productos alimenticios). Por acuerdo RICAL 27/04/15, si el producto no cumple con la definición de hamburguesa NO puede denominarse como tal.

**RD 474/2014 NC derivados cárnicos**

**Anexo II Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso**

**Hamburguesa:** Producto elaborado con carne picada con adición de sal, especias, condimentos u otros productos alimenticios.

Art.15

**«burger meat»** (producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4 %)



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

## **DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

***15 ¿Se puede sustituir la denominación del alimento por el de la DO?***

**R1169/2011 RIAC**

**Artículo 17 Denominación del alimento**

1. La denominación del alimento será su denominación jurídica. 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.

**4. La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.**



## CONSULTAS

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

***17 El término bombón, sin más explicación, solo puede emplearse para piezas de chocolate (RAE). ¿Cuándo puede utilizarse ese término?***

**Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana.**

1. Definiciones, características de los productos y denominaciones de venta

**1.13 Bombón de chocolate.**—Es el producto del tamaño de un bocado, constituido:

1.º Bien por chocolate relleno,

2.º bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate de acuerdo con las definiciones de los apartados 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente, al menos, el 25 por ciento del peso total del producto



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

alimentosdeespaña

## CONSULTAS

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

#### 20 Productos cárnicos

*Según el RD 474/14 art 19 La denominación de venta ira seguida de la categoría según anexo I (Grasa, HdC, PT, % colag/prot, y prot añadidas). En ocasiones no consta la categoría o las características físico-químicas no se ajustan a las categorías según Anexo I.*

**Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.**

Artículo 19. Etiquetado

1. La denominación de venta es el nombre del producto para los incluidos en el presente real decreto o, en su caso, las denominaciones consagradas por el uso, o denominaciones habituales, incluidas en el anexo II, teniendo en cuenta que dicho anexo no es exhaustivo
2. Para el resto de los productos, la denominación será **una descripción del producto** de que se trate y de la **especie o especies de animales** de las que proceda la carne. Cuando la omisión de esta información pueda inducir a error al consumidor, acompañada del **tratamiento** al que se ha sometido la materia prima utilizada.

La denominación de venta, en su caso, irá seguida de la categoría comercial del producto, según se indica en el anexo I.





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

## CONSULTAS

### CONTINUACION 20 Productos cárnicos

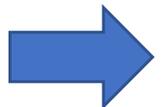
### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

*En ocasiones no consta la categoría o las características físico-químicas no se ajustan a las categorías según Anexo I.*

Denominación del producto	Categoría comercial
Chorizo. Salchichón.	extra
Chorizo sarta extra.	
Chorizo de Pamplona.	extra
Salami.	extra
Salchichón de Málaga.	extra
Chorizo y Salchichón ibérico.	extra
Chistorra.	
Sobrasada.	
Chorizo y Salchichón y restos de embutidos curado-madurados.	

Denominación del producto	Categoría comercial
Lomo adobado.	extra
Resto de adobados.	

Denominación del producto	Categoría comercial
Jamón cocido. Paleta cocida.	Extra Extra
Jamón cocido. Paleta cocida.	- -
Pechuga de pavo, pollo o ave.	-
Magro de cerdo.	-





## CONSULTAS

### CONTINUACION 20 Productos cárnicos

*En ocasiones no consta la categoría o las características físico-químicas no se ajustan a las categorías según Anexo I.*

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

*o las características físico-químicas no se ajustan a las categorías según Anexo I.*

Denominación del producto	Categoría comercial	Grasa – g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteína total – g/100 g s.s.s.	Relación colágeno/proteína – Porcentaje	Proteínas añadidas – g/100 g
Chorizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo sarta extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1



## CONSULTAS DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**29.1 -En art 19 la denominación de venta es el nombre del producto, (o en su caso...) seguida de la categoría comercial (jamones 9m bodega o cava, 12m reserva o añejo, y >15 meses Gran reserva), y para el resto de productos, la denominación será una descripción del producto y de la especie de la que proceda la carne**

RD474/2014.. Artículo 19. Etiquetado

MENCIONES FACULTATIVAS (se podrán incluir)

	Mención facultativa	Periodo mínimo de elaboración - Meses
Jamones.	Bodega o cava.	9
	Reserva o añejo.	12
	Gran Reserva.	15
Paletas.	Bodega o cava.	5
	Reserva o añeja.	7
	Gran Reserva.	9



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

# **MENCIONES ESPECIFICAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACION DEL ALIMENTO**

## **AGUA AÑADIDA**



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

alimentosdespaña

# CONSULTAS AGUA AÑADIDA

**9.1 Entendiendo que el jamón cocido será extra si procede de una carne de tal calidad que es capaz de retener agua, por ser buena y haber sido bien manipulada, y en la inspección se puede verificar como extra si la ratio Hdad/PT es  $\leq 4'13$ , NO requiere decir el agua añadida ¿es así?**

Según el RD 474/2014 NC derivados cárnicos

Un jamón cocido será extra **si cumple con** Anexo I Características físico-químicas de los derivados cárnicos

R1169/2011 Anexo VI 6. PC Y PPC 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.**



Denominación del producto	Categoría comercial	Humedad/proteína	Proteínas libres de colágeno - g/100 g	Azúcares solubles totales - g glucosa/100 g	Almidón - g glucosa/100 g	Proteínas añadidas - g/100 g
Jamón cocido.	Extra	$\leq 4,13$	-	$\leq 1,5$	Ausencia	Ausencia
Palata cocida	Extra	$< 7,35$	-	$< 1,5$	Ausencia	Ausencia



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

alimentosdespaña

# CONSULTAS AGUA AÑADIDA

CONTINUACION PREGUNTA ANTERIOR

**9.2 Si un jamón lleva proteína funcional con efecto tecnológico de dar textura y retener agua en la carne formando un gel, NO puede ser extra.**

Según el RD 474/2014 NC derivados cárnicos

Señala que para que un jamón cocido sea extra, el Anexo I Características físico-químicas de los derivados cárnicos señala **PROTEINAS AÑADIDAS**

Denominación del producto	Categoría comercial	Humedad/proteína	Proteínas libres de colágeno - g/100 g	Azúcares solubles totales - g glucosa/100 g	Almidón - g glucosa/100 g	Proteínas añadidas - g/100 g
Jamón cocido.	Extra	≤ 4,13	-	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia
Paleta cocida	Extra	≤ 4,35	-	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia

## CONSULTAS

### AGUA AÑADIDA

#### 21 Agua añadida en productos cárnicos

*El Jamón Cocido y el burger meat son conjuntos susceptibles de llevar más o menos agua con apariencia similar, y no están incluidos en el listado de alimentos excluidos de indicar la presencia de agua junto a la denominación.*

#### R1169/2011 Anexo VI parte A.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.

#### Comunicación de la Comisión sobre preguntas 2.4.1. (...)

Los operadores de empresas alimentarias deben determinar, caso por caso, si un producto alimenticio cumple estos requisitos. Debe tenerse en cuenta la apariencia de los alimentos.

A título indicativo, los alimentos como los embutidos (por ejemplo, mortadela, perrito caliente), las morcillas, el pastel de carne, el paté de carne o pescado, o las albóndigas de carne o de pescado no tendrían que llevar dicha indicación.



## CONSULTAS

***¿Cuándo se completa la denominación “con agua” y la cantidad en la lista de ingredientes.***

### R1169/2011 ANEXO VI

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**.

=productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de

### ANEXO VII INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

1. Agua añadida

**Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado.**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

# REQUISITOS ESPECIFICOS LA DESIGNACION DE LA “CARNE PICADA”

## CONSULTAS

**22 ausencia en la designación de la carne picada % grasa, colágeno/proteína de carne.**

R1169/2011 Anexo VI parte B Requisitos específicos sobre la designación de carne picada

- 1. Criterios de composición controlados basándose en una media diaria (contenido de grasa y Relación colágeno/proteínas de carne )

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

	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(1)</sup>
— carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %

- 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 ...».



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

**PAN**



# DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

## *18 ¿Cómo se denomina el pan?*

**Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.**

### Artículo 2. Definición de pan.

Pan, sin otro calificativo, es el **producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.**

Adicionalmente, se podrán incorporar a la masa de pan los ingredientes enumerados en esta norma.

### **Artículo 3. Definición de pan común**

### **Artículo 4. Denominaciones del pan común.**

### **Artículo 5. Definición de pan especial.**

### **Artículo 6. Denominaciones del pan especial.**

### **Artículo 11. Materias primas y otros ingredientes.**

**1. Materias primas básicas:** harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal.

# CONSULTAS

## PAN

### 23 PESO NETO en barras de pan

Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, la norma de calidad para el pan.

### Artículo 15. Comercialización del pan en el punto de venta.

2. La información alimentaria prevista en el artículo 4.1 del Real Decreto 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 para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, se completará con la indicación del peso de la pieza.

Esta indicación figurará en la etiqueta o en el cartel al que se refiere el artículo 6 de la mencionada norma general.



## NORMA DE CALIDAD DEL PAN

- α **pan integral**: se exige que el 100% de la harina empleada, sea harina integral.
- α **pan elaborado con harina de un cereal**: se exige que el 100% de la harina empleada, sea harina de ese cereal. Por ejemplo centeno, será el elaborado sólo con harina de centeno.
- α En ambos casos, cuando el contenido **no sea del 100%** se tendrá que **indicar, en la denominación el porcentaje de harina** utilizada.





- ✘ Se establece una **definición de masa madre**. Se establecen los requisitos para emplear la mención “**elaborado con masa madre**”.
- ✘ Se define la **elaboración artesana del pan** en la que debe primar el factor humano frente al mecánico y los requisitos que se deben cumplir para poder incluir esta mención en el etiquetado de los productos «**de elaboración artesana**».
- ✘ Se **limita la cantidad de sal** que se puede emplear para elaborar el pan común.
- ✘ La mención «**pan de leña**» o «**pan de horno de leña**» solo podrá utilizarse para los panes cocidos íntegramente en un horno que utilice como combustible la leña.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdeespaña

# Norma de calidad del

# PAN

Infórmate y elige el pan que quieres

**PRODUCTOS DE CALIDAD, PERFECTAMENTE CARACTERIZADOS Y ETIQUETADOS**



En tienda exige denominación y peso en tu PAN SIN ENVASAR.



## PAN COMÚN.

Consumo en el día y con IVA superreducido.



## PAN INTEGRAL.

Sólo el que contenga un 100% de harina integral, el resto debe indicar el % de harina integral.

### OTRAS MENCIONES:



## ELABORADO CON MASA MADRE.

Sin aditivos.



## ELABORACIÓN ARTESANA.

Prima más el trabajo de las personas que de las máquinas.



## PAN DE LEÑA:

Cocido con leña.



### OTROS PANES

Descriptivo y porcentajes.

- Los panes 100% solo nombre PAN DE CENTENO
- Resto panes con su porcentaje PAN DE TRIGO (60%) Y CENTENO (40%)
- Con otros ingredientes también con su porcentaje PAN CON PASAS (10%)



Real Decreto 4/2014, de 10 de enero,  
por el que se aprueba la norma de  
calidad para la carne, el jamón, la  
paleta y la caña de lomo ibérico.



## Art.1 OBJETO:

**Establecer las características de calidad que deben reunir los productos** procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos, que se elaboran o comercializan en fresco así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibéricos elaborados o comercializados en España, **para poder usar las denominaciones de venta establecidas en la presente norma**, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa general que les sea de aplicación.



## Artículo 3. Denominación de venta.

1. La denominación de venta de los productos regulados por este real decreto se compone obligatoriamente de tres designaciones, que deben concordar en género y figurar por el orden que se indica a continuación:

- a) Designación por tipo de producto
- b) Designación por alimentación y manejo
- c) Designación por tipo racial





## A) Designación por tipo de producto:

- i) Para productos elaborados: **Jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.**
- ii) Para los productos obtenidos del despiece de la canal **comercializados en fresco**: La designación de la pieza procedente del despiece, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.





## b) Designación por alimentación y manejo

- i) «De bellota»:
- ii) No contemplados en el punto anterior:
  - 1.«De cebo de campo»
  - 2. «De cebo»





### c) Designación por tipo racial:

- i) «100% ibérico»
- ii) «Ibérico»: Cuando se trate de productos procedentes de animales con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica
  - animales del 75% ibérico
  - animales del 50% ibérico



## •Artículo 4. Etiquetado.

(...) Sin perjuicio de lo establecido en la legislación sobre información alimentaria al consumidor, en el etiquetado, facturas, albaranes, publicidad, folletos y cartelería en el punto de venta, así como en las acciones promocionales o publicitarias, **deberá figurar completa la denominación de venta de los productos objeto de la presente norma**, además de en las piezas completas, con o sin hueso, troceados o loncheados para el jamón, paleta y caña de lomo, o bien fileteados o en porciones en los productos procedentes del despiece de la canal que se comercialicen en fresco





Artículo 4. Etiquetado.

4. Además de la denominación de venta, los productos regulados por esta norma, salvo la carne fresca, deberán indicar en el etiquetado las siguientes menciones obligatorias:

- a) cuando designación por tipo racial **no sea «100% ibérico»**, se indicará con la **expresión «% raza ibérica»**. **Aparecer muy próxima a la denominación del producto**

- b) La expresión **«certificado por»** seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo.

**Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta y de forma visible.**





•5. Podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:

- «**Pata negra**», que queda reservada exclusivamente a la designación «de bellota 100% ibérico»
- «**Dehesa**» o «**montanera**», que quedan reservadas exclusivamente a la designación «de bellota»





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

## NORMA DE CALIDAD C.J.P.L IBERICO

## CONSULTAS

### Artículo 4. Etiquetado.

•6. En el etiquetado y publicidad de los productos, quedan reservados exclusivamente a la designación «de bellota» los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que **evoquen** o hagan **alusión** a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa.

•Se prohíbe así mismo el empleo de los términos «recebo» e «ibérico puro».





- 7. La **marca comercial** que se asigne al producto final **no podrá inducir a confusión al consumidor**, sobre sus características raciales y las condiciones de alimentación o manejo, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

## PRECINTO INVIOLABLE

- Negro: De bellota 100% ibérico.
- Rojo: De bellota ibérico.
- Verde: De cebo de campo ibérico.
- Blanco: De cebo ibérico.

Norma de calidad del **Ibérico** #alimentosdespañ

UN IBÉRICO PARA CADA OCASIÓN

### ELEMENTOS CLAVE

Cuando compres productos ibéricos tienes que ver:

↓  
**LA ALIMENTACIÓN**  
↓  
**EL % DE RAZA IBÉRICA**

### TIPO DE PRODUCTOS

Jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o el nombre de la pieza en el caso de la carne fresca

**LA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Tipo de producto  
↓  
Tipo de alimentación  
↓  
% racial.

**ALIMENTACIÓN Y MANEJO DEL ANIMAL:**

**DE BELLOTA:** engorde final exclusivamente en dehesa: bellotas, hierba, etc...

**DE CEBO DE CAMPO:** alimentado con pienso y aprovechando otros recursos de la dehesa o del campo.

**DE CEBO:** sólo con pienso y en intensivo.

Si ves una denominación que no tiene estos tres elementos, o que incluye otros diferentes, rechaza el producto.  
**NO ES IBÉRICO.**

**% RACIAL DEL ANIMAL**

**100% IBÉRICO:** productos procedentes de animales con un 100% de pureza genética de la raza ibérica.

**IBÉRICO:** productos procedentes de animales con el 50% o el 75% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica.

Siempre "CERTIFICADO POR" seguido de nombre del organismo independiente de control.

"PATA NEGRA" el de bellota 100% ibérico.

"DEHESA" O "MONTANERA" reservados solo a los productos "de bellota" incluidos símbolos o imágenes, con precinto rojo o negro.

**BUSCA SU PRECINTO**

<b>PRECINTO NEGRO</b>	<b>PRECINTO ROJO</b>	<b>PRECINTO VERDE</b>	<b>PRECINTO BLANCO</b>
BELLOTA 100% IBÉRICO.	BELLOTA IBÉRICO.	CEBO DE CAMPO IBÉRICO.	CEBO IBÉRICO.



## CONSULTAS

### •29 Jamón ibérico

- Puede usarse jamón ibérico para hacer croquetas, pero no para hacer jamón curado. ¿es así?*
- Uso de "jamón ibérico" como ingrediente del jamón curado.*

## RD 4/2014 artículo 4 etiquetado





## CONSULTAS

•**29.2 Real Decreto 474/2014 Art 21.d** *Cualquier sistema de identificación de los jamones y paletas regulados por el RD 474/14, no inducirá a error con ibérico.*

•**RD 474/2014 Artículo 21.** Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados.

•2. Jamón y paleta o jamón y paleta curados:

•d) Cualquier sistema de marcado o identificación, para los jamones y paletas regulados en la presente norma de calidad, **no inducirá a error o confusión con respecto a los precintos regulados en la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.**

.



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

# ETIQUETADO DE ORIGEN



## CONSULTAS ETIQUETADO DE ORIGEN

*45.1 Se requiere decir el origen del ingrediente principal si se menciona el origen o procedencia del producto elaborado y es distinto al del ingrediente ppal.*

*SI*

### Rejecución 775/2018 Artículo 1 Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento fija las modalidades de **aplicación** del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) n.o 1169/2011 **cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento se indique por cualquier medio**, como declaraciones, pictogramas, símbolos o expresiones que hagan referencia a lugares o zonas geográficas (...)



## CONSULTAS ETIQUETADO DE ORIGEN

***45.2 Art 2.3 cuando la denominación incluye la procedencia (queso de Burgos, que indica literalmente un origen pero que NO se interpreta como origen sino como categoría de alimento), si no induce a error no es de aplicación.***

Las **denominaciones habituales y genéricas** que incluyan términos geográficos que indican literalmente un origen, pero que generalmente no se interpretan como una indicación del origen o el lugar de procedencia del alimento, no entran dentro del ámbito de aplicación del Reglamento de Ejecución

Ejemplo: salchicha de Fráncfort.

ANALIZAR CASO POR CASO, pues depende de la comprensión por parte de los consumidores y del etiquetado completo.



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

# INGREDIENTE PRIMARIO



*71.1 Una industria, ubicada en España, que elabore tarros de garbanzos cocidos a partir de garbanzos procedentes de CANADÁ... ¿tiene la obligación de indicar que el garbanzo no es español (aplicando el Art. 2 775/2018)? Se da por hecho que la única referencia al país de origen o zona de procedencia es la que aparece en el etiquetado como datos de la RAZÓN SOCIAL (nombre y dirección completa del responsable de comercialización); sin entrar en que ponga "producto de España" o similar...*

## COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN

Las menciones relativas al nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria facilitadas en la etiqueta **no constituyen una indicación del país de origen** o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del Reglamento



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

# MENCIONES



## CONSULTAS

### MENCIONES

#### *54 La mención "solo sabor"*

El acuerdo RICAL 12/07/2007 es sobre Uso de la menciones “Sin químicos”, “Solo sabor” y “ natural”.

Se plantea el uso de las menciones “sin químicos”, “solo sabor” y “natural” en las etiquetas de productos de producción ecológica.

#### CONCLUSION:

1. La mención “solo sabor” es incompatible con el artículo 4.1.a y 4.1.c del Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

## CONSULTAS

### MENCIONES

#### **57 Mención "Sin químicos":**

***Acuerdo RICAL 12/07/07: Analizado sin encontrar significado o definición, se considera que induce a error acerca de las características reales del producto. No puede emplearse. ¿Es así?***

**El acuerdo RICAL 12/07/2007 es sobre Uso de la menciones “Sin químicos”, “Solo sabor” y “natural”.**

Se plantea el uso de las menciones “sin químicos”, “solo sabor” y “natural” en las **etiquetas de productos de producción ecológica.**

#### **CONCLUSION:**

3. La mención “sin químicos” se analiza sin encontrarle un significado o definición, por lo que se considera que **induce a error al consumidor acerca de las características reales del producto.**

---



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

MENCIONES

*58 Menciones Pollo de Antaño, de la Huerta, de Aldea, Rural*

**R1308/2018 menciones reservadas facultativas** “campero, campero tradicional, campero criado en total libertad”

No inducir a error

CASO POR CASO



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

 alimentosdespaña

## CONSULTAS

- ***74 Abuso de la indicación en el etiquetado de las menciones “Artesano” o “Producto tradicional” que no cumplen los requisitos para poder incluirse en el etiquetado.***

- No inducir a error

- CASO POR CASO

Ejemplo:

- “elaboración artesana del pan” regulado en NC del pan.
- NC cerveza: define fabricación artesana y se podrá incluir la expresión “de fabricación artesana”



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

**CONSULTAS**

**OTROS**



***60 Siempre q se indique la categoría del animal, se indicará su sexo y edad (art 6 RD 1698/03). ¿Es así?***

**Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.**

### **Artículo 6. Etiquetado facultativo.**

**(Derogado)**

- Se deroga por el art. único del Real Decreto 543/2016, de 25 de noviembre. [Ref. BOE-A-2016-11632.](#)

**Última actualización, publicada el 07/12/2016, en vigor a partir del 08/12/2016.**

Texto original, publicado el 20/12/2003, en vigor a partir del 21/12/2003.



## CONSULTAS

### OTROS

***69 Grado alcohólico volumétrico adquirido: A la hora de indicar el grado alcohólico volumétrico adquirido, independientemente de la lengua que se utilice para mencionar las diferentes indicaciones (español, inglés, euskera...), ¿el orden de las palabras es como se indica a continuación ? ¿O dependiendo de la lengua las palabras pueden estar en diferente orden?***

***alc. x % vol.***

***alcohol x % vol.***

***x % vol.***

### **R1169/2011 ANEXO XII GRADO ALCOHÓLICO**

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



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

***En la coyuntura bélica actual, es posible que haya que sustituir ingredientes de las fórmulas de productos elaborados (ej.: aceite de girasol por aceite de orujo de oliva) y nos preguntan como plasmarlo en el etiquetado. Tienen muchas etiquetas ya hechas y la situación es provisional. Opino que pueden añadir una pequeña etiqueta a la existente.***

- CIRCULAR COMISIÓN, a través DG SANTE



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



[sgcsa@mapa.es](mailto:sgcsa@mapa.es)

[#alimentosdeespana](https://twitter.com/alimentosdeespana)

[#alimentosdeespana](https://twitter.com/alimentosdeespana)