

Exportando con **Exporberto**



**SUBTEMA:
REGULACIÓN DE ETIQUETADO
DE ALIMENTOS PARA LA
UNIÓN EUROPEA**

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

Presentación del subtema	2
Fundamentación del módulo	2
¿Dónde nos encontramos en el curso?	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos de aprendizaje	2
2. Regulación de etiquetado de alimentos para la Unión Europea	3
2.1. Legislación sobre información alimentaria	3
2.1.1. Información obligatoria	4
2.1.2. Información voluntaria	19
2.1.3. Lenguaje y presentación de la información alimentaria	20
2.1.4. Prácticas informativas leales	23
2.1.5. Información nutricional	24
2.1.6. Información de origen	29
2.1.7. Etiquetado de alcohol y bebidas alcohólicas	30
2.1.8. Venta a distancia	31
2.1.9. Complementos alimenticios	31
2.1.10. Legislación específica relativas al etiquetado de ciertos productos	32
2.2. Legislación sobre envasado y embalaje	96
2.2.1. Requisitos generales relacionados con los envases y los residuos de envases	98
2.2.2. Disposiciones específicas sobre el tamaño de los envases y cantidades nominales	102
2.2.3. Reglas específicas para materiales y artículos destinados a estar en contacto con alimentos	103
2.3. Requisitos específicos en cada estado miembro de la Unión Europea	113
Glosario	117
Referencias bibliográficas	118
Sobre PROMPERÚ	122
Contáctanos	122

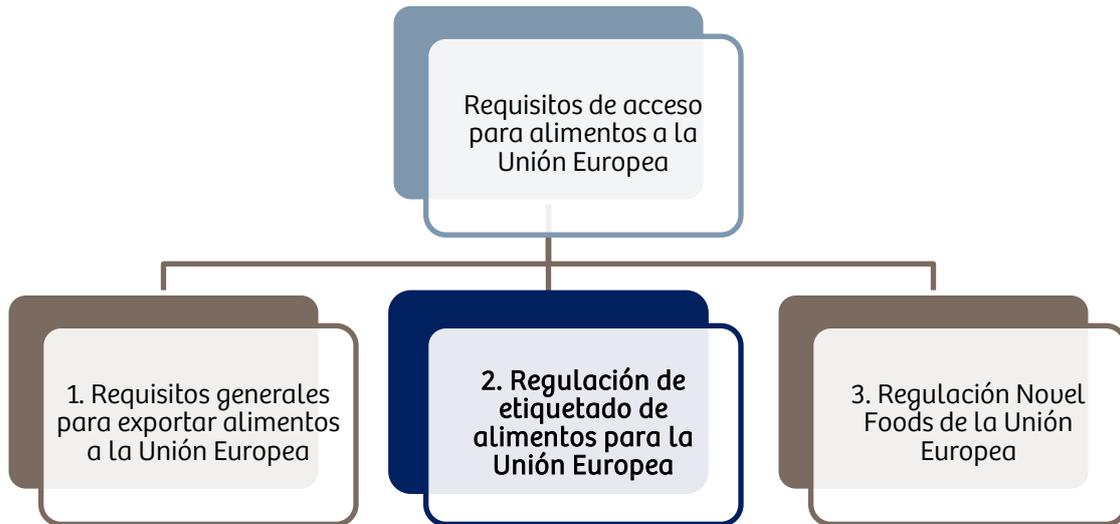
Presentación del subtema



Amigo exportador:

Queremos que este curso sea didáctico y de gran utilidad, para ello necesitamos tu colaboración. Aquí te explicamos el marco general de este subtema.

¿Dónde nos encontramos en el curso?



Objetivo general

Este subtema te permitirá conocer las principales regulaciones y los conceptos más relevantes relacionadas a los requisitos de etiquetado, envasado y marcado de alimentos en la Unión Europea.

Objetivos específicos de aprendizaje

A través del desarrollo del subtema “Regulación de etiquetado de alimentos para la Unión Europea”, podrás:

- Conocer la legislación de etiquetado sobre información alimentaria para identificar la información obligatoria y voluntaria, así como los requisitos en materia de lenguaje y presentación.
- Conocer la legislación y conceptos principales relacionados a la información nutricional de las etiquetas de productos alimenticios, así como la información para situaciones y productos específicos.
- Conocer la legislación sobre envasado y embalaje de productos alimenticios, identificando los requisitos generales y específicos en cada estado miembro de la Unión Europea.

2. Regulación de etiquetado de alimentos para la Unión Europea

La legislación alimentaria establece los derechos de los consumidores a alimentos seguros y a información precisa y honesta.

En la Unión Europea, las normas de etiquetado permiten a los ciudadanos obtener información completa sobre el contenido y la composición de los productos alimenticios. Asimismo, el etiquetado ayuda a los consumidores a tomar una decisión informada al momento de adquirir sus alimentos.

2.1. Legislación sobre información alimentaria

El Reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre el suministro de información alimentaria a los consumidores entró en vigor el 13 de diciembre de 2014 y combina dos Directivas en un Reglamento:

- Directiva 2000/13/CE sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (aplicable hasta el 12 de diciembre de 2014).
- Directiva 90/496/CEE sobre etiquetado nutricional para productos alimenticios.

El reglamento brinda los siguientes puntos clave:

- La legislación es aplicable a las empresas en todas las fases de la cadena alimentaria y a todos los alimentos destinados al consumo final, incluidos los entregados o suministrados a colectividades.
- La responsabilidad de facilitar la información necesaria y garantizar que sea precisa recae en el fabricante que comercializa los alimentos bajo su marca y, si está establecido fuera de la UE, en el importador.
- Determinada información es obligatoria. Esta incluye la denominación del alimento, la lista de ingredientes, la cantidad neta, la fecha de caducidad, el modo de empleo en caso necesario, el nombre y la dirección del operador y la información nutricional.
- La información obligatoria deberá estar disponible para los consumidores que utilizan la venta a distancia para comprar alimentos antes de realizar su compra y sin ningún coste suplementario.
- Se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido de toda bebida que tenga más del 1,2 % en volumen de alcohol.
- Deberá facilitarse información obligatoria adicional de determinados tipos de alimentos, como los que contengan edulcorantes, sal de amonio o un contenido elevado de cafeína.
- La cantidad neta de los alimentos y líquidos se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos.

- Determinados alimentos están exentos de la información nutricional obligatoria, tales como las plantas y especias, los aromas y las infusiones.
- Otros, en particular las frutas y hortalizas frescas, las aguas carbónicas, los vinagres y productos lácteos, como el queso, la mantequilla, la nata y la leche fermentada, no deberán proporcionar la lista de ingredientes.
- La información alimentaria no deberá inducir al error, en particular, sugiriendo que posee unas características o efectos especiales de los que carece. Tendrá que ser precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.



Ampliando la información: La información alimentaria es la relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

2.1.1. Información obligatoria

Bajo el reglamento se establece información obligatoria en el etiquetado de alimentos, la cual se referirá a información de estas alguna de estas categorías:

- información sobre la identidad y la composición, las propiedades u otras características de los alimentos;
- información sobre la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento; en particular, se referirá a la información sobre:
 - Las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores,
 - duración, almacenamiento y uso seguro,
 - Los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento;
- información sobre las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.

En el Capítulo IV Información alimentaria obligatoria, Sección 1 Contenido y presentación, Artículo 9 Lista de menciones obligatorias; se precisan la obligatoriedad de mencionar las siguientes indicaciones:

Lista de menciones obligatorias	Descripción
a) la denominación del alimento;	La denominación del alimento será su denominación legal ¹ . A falta de tal denominación, la denominación del alimento

¹ Definido como “la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor final o a las colectividades”.

	<p>será la habitual², o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva³ del alimento.</p> <p>Cuando esto no sea suficiente para permitir a los consumidores conocer la naturaleza real del alimento y distinguirlo de otros con los que pudiera confundirse, la denominación del alimento deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.</p> <p>La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.</p> <p><i>(Artículo 17 Denominación del alimento)</i></p>
<p>b) la lista de ingredientes⁴;</p>	<p>La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.</p> <p><i>(Artículo 18 Lista de ingredientes)</i></p> <p>No se exigirá la lista de ingredientes en estos casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; b) las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica; c) los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente; d) el queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación; e) los alimentos que consten de un único ingrediente, en los que: <ol style="list-style-type: none"> i. la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, o ii. la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión. <p><i>(Artículo 19 Omisión de la lista de ingredientes)</i></p> <p>No se exigirá la inclusión de los siguientes componentes de un alimento en la lista de ingredientes:</p>

² Definido como “cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración”.

³ Definido como “cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse”.

⁴ Definido como lista de “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”.

	<p>a) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;</p> <p>b) los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia a que se refiere el artículo 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (CE) no 1333/2008, siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o ii. que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos; <p>c) los soportes y sustancias que no son aditivos alimentarios pero se utilizan del mismo modo y con el mismo fin que los soportes, y se emplean en las dosis estrictamente necesarias;</p> <p>d) las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los coadyuvantes tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada;</p> <p>e) el agua:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. cuando el agua se utilice, en el proceso de fabricación, solamente para reconstituir un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada, o ii. en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume. <p><i>(Artículo 20 Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes)</i></p>
<p>c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y 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;</p>	<p>Cumplirán los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) se indicarán en la lista de ingredientes, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto, y b) la denominación de la sustancia o producto se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo). <p><i>(Artículo 21 Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, apartado 1.)</i></p> <p>Si no hay lista de ingredientes, la indicación incluirá la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto.</p> <p><i>(Artículo 21 Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, apartado 1.)</i></p> <p>Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.</p> <p><i>(Artículo 21 Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, apartado 1.)</i></p>

	<p>No será necesario indicar estas menciones en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate. (Artículo 21 Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, apartado 1.)</p>
	<p>Anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: <ol style="list-style-type: none"> a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (*); b) maltodextrinas a base de trigo (*); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos. 3. Huevos y productos a base de huevo. 4. Pescado y productos a base de pescado, salvo: <ol style="list-style-type: none"> a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino. 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets. 6. Soja y productos a base de soja, salvo: <ol style="list-style-type: none"> a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (*); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja. 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: <ol style="list-style-type: none"> a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol. 8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola. 9. Apio y productos derivados. 10. Mostaza y productos derivados. 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂

	<p>total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.</p> <p>13. Altramuces y productos a base de altramuces.</p> <p>14. Moluscos y productos a base de moluscos.</p> <p><i>(*) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.</i></p>
<p>d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;</p>	<p>Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación; b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o c) sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto. <p><i>(Artículo 22 Indicación cuantitativa de los ingredientes)</i></p> <p>La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes en el momento de su utilización, y b) figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión. <p>Casos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) en caso de que los alimentos hayan perdido humedad a raíz de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes utilizados, en relación con el producto acabado, a menos que dicha cantidad o la cantidad total de todos los ingredientes indicados en el etiquetado supere el 100 %, en cuyo caso la cantidad se indicará en función del peso del ingrediente o de los ingredientes utilizados para preparar 100 g del producto acabado; b) la cantidad de los ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado; c) la cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá indicarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación; d) en el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido. <p><i>(Anexo VIII Indicación cuantitativa de los ingredientes)</i></p> <p>No se requerirá la indicación cuantitativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes:

	<ul style="list-style-type: none"> i. cuyo peso neto escurrido se indique, ii. cuya cantidad ya deba figurar obligatoriamente en el etiquetado, iii. que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización, o iv. que, aun cuando figure en la denominación del alimento, no pueda determinar la elección del consumidor del país de comercialización debido a que la variación de la cantidad no es esencial para caracterizar al alimento o no es suficiente para distinguir el producto de otros alimentos similares; <p>b) cuando haya disposiciones de la Unión específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado, o</p> <p>c) cuando haya disposiciones específicas sobre la indicación de ingredientes.</p> <p>2. Tampoco será aplicable en el caso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) cualquier ingrediente o categoría de ingredientes cubiertos por la indicación «con edulcorante(s)» o «con azúcar(es) y edulcorante(s)» si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento, o b) cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional. <p><i>(Anexo VIII Indicación cuantitativa de Los ingredientes)</i></p>
<p>e) la cantidad neta del alimento;</p>	<p>La cantidad neta de un alimento se expresará en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el caso:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos; b) en unidades de peso en el caso de los demás productos. <p><i>(Artículo 23 Cantidad neta)</i></p> <p>Los productos preenvasados podrán llevar la letra minúscula «e» de una altura mínima de 3 mm certificando, bajo la responsabilidad del envasador o el importador, que el envase preparado cumple las prescripciones de la Directiva 76/211/CEE del Consejo, de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el preacondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados en términos de calidad y de control de medida.</p> <p>La letra deberá colocarse en el mismo campo visual que la indicación de la masa o volumen nominales.</p> <p>Casos especiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En ausencia de las disposiciones de la UE, la indicación de un cierto tipo de cantidad (como la cantidad nominal, la cantidad mínima o la cantidad media), esta cantidad será, a efectos del presente Reglamento, la cantidad neta. • Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias

	<p>cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando un artículo envasado esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales. • Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura⁵, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento. Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado. <p><i>(ANEXO IX Declaración de la cantidad neta)</i></p> <p>No será obligatoria en el caso de los alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y que se vendan por unidades o se pesen ante el comprador; b) cuya cantidad neta sea inferior a 5 g o 5 ml; no obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de las especias y plantas aromáticas, o c) que normalmente se venden por unidades, siempre que el número de artículos pueda verse claramente y los artículos puedan contarse fácilmente desde el exterior o, de no ser así, se indique en el etiquetado. <p><i>(ANEXO IX Declaración de la cantidad neta)</i></p>
<p>f) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad⁶;</p>	<p>En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad. Después de su «fecha de caducidad», el alimento no se considerará seguro.</p> <p><i>(Artículo 24 Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación)</i></p> <p>La fecha de duración mínima se indicará del siguiente modo:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) la fecha deberá ir precedida por las palabras: <ul style="list-style-type: none"> — «consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día, — «consumir preferentemente antes del fin de ...» en los demás casos; b) las indicaciones irán acompañadas: <ul style="list-style-type: none"> — o de la propia fecha,

⁵ «líquido de cobertura» se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas.

⁶ Definido como “la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente”.

	<p>— o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.</p> <p>Si fuera preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada;</p> <p>c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.</p> <p>No obstante, en el caso de los alimentos:</p> <p>— cuya duración sea inferior a tres meses, bastará con indicar el día y el mes,</p> <p>— cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará con indicar el mes y el año,</p> <p>— cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará con indicar el año;</p> <p><u>No se requerirá indicar la fecha de duración mínima:</u></p> <p>— las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar; esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares, como los brotes de leguminosas,</p> <p>— los vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas del código NC 2206 00 obtenidas a partir de uvas o mostos de uva,</p> <p>— las bebidas con una graduación de un 10 % o más en volumen de alcohol,</p> <p>— los productos de panadería o repostería que, por su naturaleza, se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación,</p> <p>— los vinagres,</p> <p>— la sal de cocina,</p> <p>— los azúcares en estado sólido,</p> <p>— los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados o coloreados,</p> <p>— las gomas de mascar y productos similares de mascar.</p> <p><i>(Anexo X Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación)</i></p> <p>La «fecha de caducidad» se indicará del siguiente modo:</p> <p>a) irá precedida de la indicación «fecha de caducidad»;</p> <p>b) las palabras previstas en la letra a) irán acompañadas:</p> <p>— o de la propia fecha,</p> <p>— o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.</p> <p>Dichas menciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse;</p> <p>c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año;</p> <p>d) la fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.</p> <p><i>(Anexo X Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación)</i></p>
--	---

	<p>La fecha de congelación o de primera congelación se aplicará para carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados, y se indicará como sigue:</p> <p>a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;</p> <p>b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> — bien de la propia fecha, o — de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta; <p>c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.</p> <p><i>(Anexo X Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y fecha de congelación)</i></p>
<p>g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;</p>	<p>Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.</p> <p>Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, se indicarán, cuando proceda, las condiciones y/o la fecha límite de consumo.</p> <p><i>(Artículo 25 Condiciones de conservación o de utilización)</i></p>
<p>h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria;</p>	
<p>i) el país de origen o lugar de procedencia⁷;</p>	<p>La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:</p> <p>a) cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;</p> <p>b) cuando se trate de carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada; especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada; y carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada.</p> <p>Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:</p> <p>a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o</p> <p>b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.</p> <p><i>(Artículo 26 País de origen o lugar de procedencia)</i></p>
<p>j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil</p>	<p>El modo de empleo de un alimento deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento.</p> <p><i>(Artículo 27 Modo de empleo)</i></p>

⁷ Definido como “cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) no 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento”.

<p>hacer un uso adecuado del alimento;</p>	
<p>k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;</p>	<p>Las normas relativas a la indicación del grado alcohólico volumétrico serán, en lo que respecta a los productos clasificados con el código NC 2204 (Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto vinagre y sucedáneos del vinagre obtenidos a partir del ácido acético) y otros establecidos por la UE. <i>(Artículo 28 Grado alcohólico)</i></p> <p>El grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol distintas a lo anterior, se indicarán del siguiente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cifra correspondiente al grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol incluirá un decimal como máximo. Irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc.». • El grado alcohólico se determinará a 20 °C. • Las tolerancias positivas y negativas por lo que se refiere a la indicación del grado alcohólico por volumen y expresado en valores absolutos se enumerarán de acuerdo a lo siguiente y se aplicarán sin perjuicio de las tolerancias que se deriven del método de análisis utilizado para determinar el grado alcohólico: <ol style="list-style-type: none"> 1. Cervezas del código NC 220300 (cerveza de malta) de un grado alcohólico inferior a 5,5 % vol; bebidas no espumosas del código NC 220600 (demás bebidas fermentadas; mezclas de bebidas fermentadas y mezclas de bebidas fermentadas y bebidas no alcohólicas) obtenidas a partir de uvas: 0,5 % vol 2. Cervezas de un grado alcohólico superior a 5,5 % vol; bebidas espumosas del código NC 220600 (demás bebidas fermentadas; mezclas de bebidas fermentadas y mezclas de bebidas fermentadas y bebidas no alcohólicas) obtenidas a partir de uvas, sidras, peradas y otras bebidas fermentadas similares procedentes de frutas distintas de la uva, independientemente de que sean con gas o espumosas; aguamiel: 1 % vol 3. Bebidas que contengan frutas o partes de plantas en maceración: 1,5 % vol 4. Otras bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %: 0,3 % vol <p><i>(Anexo XII Grado alcohólico)</i></p>
<p>l) la información nutricional.</p>	<p>La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) el valor energético, y b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. <p>Cuando proceda, se podrá incluir una indicación, al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.</p>

	<p>El contenido de la información nutricional obligatoria podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) ácidos grasos monoinsaturados; b) ácidos grasos poliinsaturados; c) polialcoholes; d) almidón; e) fibra alimentaria; f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII. <p>Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria podrá repetirse en el mismo la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) el valor energético, o b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. <p><i>(Artículo 30 Contenido)</i></p>
	<p>El valor energético se calculará mediante los siguientes factores de conversión:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hidratos de carbono (salvo los polialcoholes): 17 kJ/g - 4 kcal/g • polialcoholes: 10 kJ/g - 2,4 kcal/g • proteínas: 17 kJ/g - 4 kcal/g • grasas: 37 kJ/g - 9 kcal/g • salatrim: 25 kJ/g - 6 kcal/g • alcohol (etanol): 29 kJ/g - 7 kcal/g • ácidos orgánicos: 13 kJ/g - 3 kcal/g • fibra alimentaria: 8 kJ/g - 2 kcal/g • eritritol: 0 kJ/g - 0 kcal/g <p>El valor energético y las cantidades de nutrientes serán las del alimento tal como se vende.</p> <p>Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo.</p> <p><i>(Anexo XIV Factores de conversión)</i></p>
	<p>El valor energético y la cantidad de nutrientes se expresarán en las unidades de la energía (kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)) y el peso (gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg)), y el orden de presentación de la información, según proceda, serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grasas: g <ul style="list-style-type: none"> ○ saturadas: g ○ monoinsaturadas: g ○ poliinsaturadas: g • hidratos de carbono: g <ul style="list-style-type: none"> ○ azúcares: g ○ polialcoholes: g ○ almidón: g • fibra alimentaria: g

	<ul style="list-style-type: none"> • proteínas: g • sal: g • vitaminas y minerales (ingestas diarias de referencia - valores de referencia de nutrientes (VRN)): <ul style="list-style-type: none"> ○ Vitamina A (µg): 800 ○ Vitamina D (µg): 5 ○ Vitamina E (mg): 12 ○ Vitamina K (µg): 75 ○ Vitamina C (mg): 80 ○ Tiamina (mg): 1,1 ○ Riboflavina (mg): 1,4 ○ Niacina (mg): 16 ○ Vitamina B6 (mg): 1,4 ○ Ácido fólico (µg): 200 ○ Vitamina B12 (µg): 2,5 ○ Biotina (µg): 50 ○ Ácido pantoténico (mg): 6 ○ Potasio (mg): 2 000 ○ Cloruro (mg): 800 ○ Calcio (mg): 800 ○ Fósforo (mg): 700 ○ Magnesio (mg): 375 ○ Hierro (mg): 14 ○ Zinc (mg): 10 ○ Cobre (mg): 1 ○ Manganeso (mg): 2 ○ Fluoruro (mg): 3,5 ○ Selenio (µg): 55 ○ Cromo (µg): 40 ○ Molibdeno (µg): 50 ○ Yodo (µg): 150 <p>El valor energético y la cantidad de nutrientes se expresarán por 100 g o por 100 ml.</p> <p>Cuando se facilite, la información sobre vitaminas y minerales se expresará como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas por 100 g o por 100 ml.</p> <p>El valor energético y las cantidades de nutrientes también podrán expresarse, según proceda, como porcentaje de las ingestas de referencia, incluyendo la declaración adicional al lado de la misma «Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal)»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 % de los valores de referencia de nutrientes indicados como vitaminas y minerales, suministrado por 100 g o 100 ml, en el caso de los productos distintos de las bebidas, • 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes indicados como vitaminas y minerales, suministrado por 100 ml, en el caso de las bebidas, o • 15 % de los valores de referencia de nutrientes indicados como vitaminas y minerales por porción, si el envase solo contiene una porción. <p><i>(Artículo 32 Expresión por 100 g o por 100 ml; Anexo XV Expresión y presentación de la información nutricional y Anexo XIII Ingestas de referencia, Parte A — Ingestas diarias de referencia para las vitaminas y los minerales (adultos), 1. Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN))</i></p>
--	---

	<p>El valor energético y las cantidades de nutrientes podrán expresarse por porción o por unidad de consumo de forma fácilmente reconocible para el consumidor, a condición de que la porción o la unidad que se utilicen se exprese cuantitativamente en la etiqueta y se indique el número de porciones o de unidades que contiene el envase:</p> <p>a) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml; b) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml para la cantidad de vitaminas y de minerales; c) además de la forma de expresión por 100 g o por 100 ml, o en lugar de esa forma.</p> <p>Las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas de referencia siguientes podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor energético: 8 400 kJ/2 000 kcal • Grasa total: 70 g • Ácidos grasos saturados: 20 g • Hidratos de carbono: 260 g • Azúcares: 90 g • Proteínas: 50 g • Sal: 6 g <p>Cuando las cantidades de nutrientes se expresen solo por porción o por unidad de consumo, el valor energético se expresará por 100 g o por 100 ml y por porción o por unidad de consumo.</p> <p>El valor energético y las cantidades de nutrientes o los porcentajes de las ingestas de referencia indicadas podrán expresarse solo por porciones o por unidades de consumo cuando sean alimentos sin envasar y la información nutricional se limite al valor energético, o al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.</p> <p>La porción o unidad que se utilicen se indicarán al lado de la información nutricional.</p> <p><i>(Artículo 33 Expresión por porción o por unidad de consumo y Anexo XIII Ingestas de referencia Parte B — Ingestas de referencia del valor energético y los nutrientes seleccionados distintos de las vitaminas y los minerales (adultos))</i></p>
	<p>La información nutricional obligatoria y la indicación de cantidad de ácidos grasos monoinsaturados; ácidos grasos poliinsaturados; polialcoholes; almidón; fibra alimentaria; y cualquier vitamina o mineral que esté presente en cantidades significativas, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación establecido.</p> <p>Estas menciones se presentarán, si el espacio lo permite, en formato de tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.</p> <p>Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria, se presentarán:</p> <p>a) en el campo visual principal, y b) utilizando un tamaño de letra conforme al reglamento. c) se podrá presentar en un formato distinto.</p>

	<p>En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: «Contiene cantidades insignificantes de ...» que aparecerá indicada al lado de la información nutricional, cuando esta exista.</p> <p><i>(Artículo 34 Presentación)</i></p>
	<p>El valor energético y las cantidades de nutrientes podrán facilitarse por medio de otras formas de expresión y/o presentación mediante formas o símbolos gráficos además de mediante texto o números, a condición de que se cumplan todos los requisitos siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor; b) su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos interesados; c) estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución o la importancia del alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta; d) estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación; e) en el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas q, o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes; f) sean objetivas y no discriminatorias, y g) su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías. <p>Los estados miembros podrán recomendar a los operadores de empresas alimentarias hacer uso de una o más formas de expresión o presentación de la información nutricional que consideren que mejor cumple los requisitos fijados.</p> <p><i>(Artículo 35 Formas adicionales de expresión y presentación)</i></p>

Fuente: Reglamento (UE) No 1169/2011 y Directiva 76/211/CEE. Elaboración propia.

Adicionalmente, para casos particulares se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

Alimentos envasados ⁸	<p>La información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta⁹ sujeta al mismo.</p> <p><i>(Artículo 12 Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria, apartado 2.)</i></p>
----------------------------------	--

⁸ Definido como “cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata”.

⁹ Definido como “los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo”.

<p>Alimentos no envasados</p>	<p>En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades¹⁰, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) será obligatoria la indicación de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y 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. b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones, salvo que los estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones. c) Cuando en el etiquetado de estos productos figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético, o al valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal: y presentarse en un formato distinto al formato de tabla con las cifras en columna o al formato lineal. <p><i>(Artículo 44 Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados, apartados 1. y 2; Artículo 34 Presentación y Artículo 30 Contenido)</i></p>
<p>Botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente</p>	<p>En el caso de las botellas de vidrio destinadas a la reutilización que estén marcadas indeleblemente y, por tanto, no lleven ninguna etiqueta, faja o collarín solo serán obligatorias las menciones enumeradas en letras:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la denominación del alimento; c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y 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; e) la cantidad neta del alimento; f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad; y l) la información nutricional. <p><i>(Artículo 16 Omisión de determinadas menciones obligatorias)</i></p>
<p>Bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %</p>	<p>En el caso de bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %, no será obligatoria la mención de la lista de ingredientes y la información nutricional.</p> <p>Cuando en el etiquetado de estos productos figure una información nutricional, el contenido de la misma podrá limitarse al valor energético y presentarse en un formato distinto al formato de tabla con las cifras en columna o al formato lineal.</p> <p><i>(Artículo 34 Presentación y Artículo 30 Contenido)</i></p>
<p>Envase o los recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm²</p>	<p>En el caso del envase o los recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm², solo serán obligatorias en el envase o en la etiqueta las menciones enumeradas de las letras:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la denominación del alimento; c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o

¹⁰ Definido como “cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final”.

	<p>intolerancias y 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;</p> <p>e) la cantidad neta del alimento; y</p> <p>f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.</p> <p>Las menciones a que se hace referencia en la letra b) la lista de ingredientes, se facilitarán mediante otros medios o estarán disponibles a petición del consumidor.</p> <p><i>(Artículo 16 Omisión de determinadas menciones obligatorias)</i></p>
Ciertas categorías o tipos específicos de alimentos	<p>Se establecen menciones obligatorias adicionales con el fin de garantizar la información de los consumidores sobre categorías o tipos específicos de alimentos y tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de los alimentos.</p> <p><i>(Artículo 10 Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos)</i></p>

Fuente: Reglamento (UE) No 1169/2011.



Ampliando la información: La información obligatoria será indicada con palabras y números, y se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos. Asimismo, los estados miembros pueden, además de los datos obligatorios, adoptar medidas nacionales que requieran datos obligatorios adicionales para tipos específicos de alimentos, si está justificado motivos claramente especificados.

2.1.2. Información voluntaria

En los casos en que se facilite voluntariamente información alimentaria, tal información deberá cumplir los requisitos establecidos para la información obligatoria.

La información alimentaria proporcionada voluntariamente cumplirá los requisitos siguientes:

- a) no inducirá a error al consumidor;
- b) no será ambigua ni confusa para los consumidores, y
- c) se basará, según proceda, en los datos científicos pertinentes.

La Comisión podrá adoptar medidas específicas sobre la aplicación de los requisitos a la siguiente información alimentaria voluntaria:

- a) información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;
- b) información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos;
- c) sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos, además de las ingestas de referencia que se establecen en el anexo XIII, y
- d) información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

2.1.3. Lenguaje y presentación de la información alimentaria

El artículo 15 sobre **requisitos lingüísticos** explica que la información alimentaria obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los estados miembros donde se comercializa el alimento. Asimismo, cada estado miembro podrá estipular que las menciones se faciliten en una o más lenguas de entre las lenguas oficiales de la Unión Europea.

Acorde al artículo 13, la **presentación de las menciones obligatorias** se debe indicar en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

Según el artículo 12, para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible. En el caso de los alimentos envasados, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.

Las menciones obligatorias se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x (número 6 en el gráfico) sea igual o superior a 1,2 mm.

En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado anterior será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x).

ANEXO IV

DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA x



Índice

1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	Altura x
7	Tamaño

Fuente: Reglamento (UE) No 1169/2011.

Figurarán en el mismo campo visual¹¹ las menciones enumeradas en las letras:

- a) la denominación del alimento;
- e) la cantidad neta del alimento; y
- k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido.

Las menciones relacionadas a los ingredientes o coadyuvantes tecnológico que figure en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) o deriven de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y 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, cumplirán los siguientes requisitos:

- a) se indicarán en la lista de ingredientes, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias), y
- b) la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II (sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.



¡Recuerda!

Las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias son las siguientes:

1. Cereales que contengan gluten (salvo excepciones).
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado (salvo excepciones).
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja (salvo excepciones);
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (salvo excepciones);
8. Frutos de cáscara.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

La información nutricional obligatoria y la indicación de cantidad de sustancias (ácidos grasos monoinsaturados; ácidos grasos poliinsaturados; polialcoholes; almidón; fibra

¹¹ Definido como “todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión”.

alimentaria; y cualquier vitamina o mineral que esté presente en cantidades significativas), según el artículo 34, figurarán en el mismo campo visual y se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación establecido en el reglamento. Asimismo, se presentarán utilizando un tamaño de letra conforme a lo dispuesto en el reglamento.

Respecto a la información voluntaria, el artículo 37 indica que no se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

El diario 20 Minutos de España, en su artículo “Qué información deben tener las etiquetas de los alimentos” del 14 de febrero de 2018, presenta un gráfico que resume la norma:

Información obligatoria

¿REALMENTE SABES LO QUE COMES?



FUENTE: AECOSAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición).

GRÁFICO: Carlos G. Kindelán

Fuente: Qué información deben tener las etiquetas de los alimentos.

2.1.4. Prácticas informativas leales

El Reglamento (CE) No. 178/2002 es la base de la ley de alimentos y contiene algunos principios generales que también son relevantes para el suministro de información alimentaria.

El reglamento proporciona la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos. La legislación alimentaria tendrá como objetivo proteger los intereses de los consumidores y ofrecerles una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen. Tendrá asimismo como objetivo prevenir las prácticas fraudulentas o engañosas, la adulteración de alimentos y cualquier otra práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.

También estipula que el etiquetado, la publicidad y la presentación de los alimentos o los [piensos](#), incluidos su forma, apariencia o envasado, los materiales de envasado utilizados, la forma en que se disponen los alimentos o los [piensos](#) y el lugar en el que se muestran, así como la información que se ofrece sobre ellos a través de cualquier medio, no deberán inducir a error a los consumidores.

El Reglamento (UE) No. 1169/2011 estipula que la información alimentaria no inducirá a error, en particular:

- a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- d) al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

Asimismo, indica que la información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

Por otro lado, salvo excepciones previstas a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.

Estas provisions se aplicarán también a la publicidad y la presentación de los alimentos y, en especial, a la forma o el aspecto que se les dé a estos o a su envase, al material usado para este, a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en el que estén expuestos.

2.1.5. Información nutricional

El Reglamento (UE) No. 1169/2011 exige que la gran mayoría de los alimentos preenvasados lleven una declaración nutricional. Debe proporcionar el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal de los alimentos.

La declaración debe presentarse en formato de tabla con las cifras en columna. Cuando el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal. Esta declaración nutricional obligatoria a menudo se proporciona en el reverso del empaque de los alimentos.

El contenido de la declaración nutricional obligatoria puede complementarse voluntariamente con la indicación de las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas y minerales. Esta información voluntaria no debe mostrarse en detrimento del espacio asignado a la información obligatoria.

Toda la información debe expresarse por 100g o por 100ml. Además, también puede expresarse por porción o por unidad de consumo del producto.

¿Qué es el etiquetado nutricional en el frente del paquete?

El etiquetado nutricional en el frente del paquete es información nutricional simplificada que se proporciona en el frente del empaque de los alimentos con el objetivo de ayudar a los consumidores con sus elecciones de alimentos. Según las normas actuales de la UE, la indicación de información nutricional en el frente del paquete no es obligatoria, pero podría proporcionarse de forma voluntaria.

¿Qué son las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos?

Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables podrán utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de alimentos comercializados en la Comunidad solamente si se ajustan a las disposiciones del Reglamento (CE) No. 1924/2006.

La utilización de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables no deberá:

- a) ser falsa, ambigua o engañosa;

- b) dar lugar a dudas sobre la seguridad y/o la adecuación nutricional de otros alimentos;
- c) alentar o aprobar el consumo excesivo de un alimento;
- d) afirmar, sugerir o dar a entender que una dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes en general. Podrán adoptarse excepciones para los nutrientes que no puedan obtenerse en cantidades suficientes mediante una dieta equilibrada y variada, inclusive las condiciones para su aplicación, destinadas a modificar elementos no esenciales del reglamento, completándolo, con arreglo al procedimiento de reglamentación con control teniendo en cuenta las condiciones especiales vigentes en los estados miembros;
- e) referirse a cambios en las funciones corporales que pudieran crear alarma en el consumidor o explotar su miedo, tanto textualmente como a través de representaciones pictóricas, gráficas o simbólicas.

No se autorizarán las siguientes declaraciones de propiedades saludables:

- a) las declaraciones que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento de que se trate;
- b) las declaraciones que hagan referencia al ritmo o la magnitud de la pérdida de peso;
- c) las declaraciones que hagan referencia a recomendaciones de médicos individuales u otros profesionales de la salud y otras asociaciones.

Cabe resaltar que solamente se autorizarán las declaraciones nutricionales siguientes:

Declaraciones nutricionales	Condiciones que se les aplican
BAJO VALOR ENERGÉTICO	Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo valor energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 40 kcal (170 kJ)/100 g en el caso de los sólidos o más de 20 kcal (80 kJ)/100 ml en el caso de los líquidos. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 4 kcal (17 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).
VALOR ENERGÉTICO REDUCIDO	Solamente podrá declararse que un alimento posee un valor energético reducido, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el valor energético se reduce, como mínimo, en un 30 %, con una indicación de la característica o características que provocan la reducción del valor energético total del alimento.
SIN APORTE ENERGÉTICO	Solamente podrá declararse que un alimento carece de aporte energético, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Para los edulcorantes de mesa se aplicará un límite de 0,4 kcal (1,7 kJ) por porción, con propiedades edulcorantes equivalentes a 6 g de sacarosa (una cucharadita de sacarosa aproximadamente).

BAJO CONTENIDO DE GRASA	Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 3 g de grasa por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de grasa por 100 ml en el caso de los líquidos (1,8 g de grasa por 100 ml para la leche semidesnatada).
SIN GRASA	Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasa, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de grasa por 100 g o 100 ml. No obstante, se prohibirán las declaraciones expresadas como «X % sin grasa».
BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS	Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto no es superior a 1,5 g/100 g para los productos sólidos y a 0,75 g/100 ml para los productos líquidos, y en cualquier caso la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans no deberá aportar más del 10 % del valor energético.
SIN GRASAS SATURADAS	Solamente podrá declararse que un alimento no contiene grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de grasas saturadas y de ácidos grasos trans no es superior a 0,1 g por 100 g o 100 ml.
BAJO CONTENIDO DE AZÚCARES	Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de azúcares, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 5 g de azúcares por 100 g en el caso de los sólidos o 2,5 g de azúcares por 100 ml en el caso de los líquidos.
SIN AZÚCARES	Solamente podrá declararse que un alimento no contiene azúcares, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,5 g de azúcares por 100 g o 100 ml.
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».
BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL	Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de sodio/sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,12 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Por lo que respecta a las aguas distintas de las aguas minerales naturales cuya composición se ajuste a las

	disposiciones de la Directiva 80/777/CEE, este valor no deberá ser superior a 2 mg de sodio por 100 ml.
MUY BAJO CONTENIDO DE SODIO/SAL	Solamente podrá declararse que un alimento posee un contenido muy bajo de sodio/sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,04 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml. Esta declaración no se utilizará para las aguas minerales naturales y otras aguas.
SIN SODIO o SIN SAL	Solamente podrá declararse que un alimento no contiene sodio o sal, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto no contiene más de 0,005 g de sodio, o el valor equivalente de sal, por 100 g.
SIN SODIO O SIN SAL AÑADIDOS	Solamente podrá declararse que no se han añadido sodio o sal 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 sodio o sal, ni ingrediente alguno con sodio o sal añadidos, y siempre que el producto no contenga más de 0,12 g de sodio, o su valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml.
FUENTE DE FIBRA	Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 3 g de fibra por 100 g o, como mínimo, 1,5 g de fibra por 100 kcal.
ALTO CONTENIDO DE FIBRA	Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de fibra, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo 6 g de fibra por 100 g o 3 g de fibra por 100 kcal.
FUENTE DE PROTEÍNAS	Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de proteínas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si las proteínas aportan como mínimo el 12 % del valor energético del alimento.
ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS	Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de proteínas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si las proteínas aportan como mínimo el 20 % del valor energético del alimento.
FUENTE DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]	Solamente podrá declararse que un alimento es una fuente de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo una cantidad significativa tal como se define en el Anexo de la Directiva 90/496/CEE o una cantidad establecida por las excepciones concedidas en virtud del artículo 6 del Reglamento (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, [sobre la adición de vitaminas, minerales y otras determinadas sustancias a los alimentos].
ALTO CONTENIDO DE [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] Y/O [NOMBRE DE LOS MINERALES]	Solamente podrá declararse que un alimento posee un alto contenido de vitaminas y/o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo

	<p>significado para el consumidor, si el producto contiene como mínimo dos veces el valor de la «fuente de [NOMBRE DE LAS VITAMINAS] y/o [NOMBRE DE LOS MINERALES]».</p>
CONTIENE [NOMBRE DEL NUTRIENTE U OTRA SUSTANCIA]	<p>Solamente podrá declararse que un alimento contiene un nutriente u otra sustancia, para los que no se establezcan condiciones específicas en el presente Reglamento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto cumple todas las disposiciones aplicables previstas en el presente Reglamento, y en particular en el artículo 5. Por lo que respecta a las vitaminas y minerales, se aplicarán las condiciones correspondientes a la declaración «fuente de».</p>
MAYOR CONTENIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]	<p>Solamente podrá declararse que se ha incrementado el contenido de uno o más nutrientes, distintos de vitaminas o minerales, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto cumple las condiciones previstas para la declaración «fuente de» y el incremento de su contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar.</p>
CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]	<p>Solamente podrá declararse que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la reducción del contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar, excepto para micronutrientes, en los que será admisible una diferencia del 10 % en los valores de referencia establecidos en la Directiva 90/496/CEE, así como para el sodio, o el valor equivalente para la sal, en que será admisible una diferencia del 25 %.</p> <p>Solamente podrá declararse «contenido reducido de grasas saturadas», así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto objeto de la declaración es, como mínimo, un 30 % inferior a la de un producto similar, y b) el contenido de ácidos grasos trans en el producto objeto de la declaración es igual o inferior al de un producto similar. <p>Solamente podrá declararse «contenido reducido de azúcares», así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el aporte energético del producto objeto de la declaración es igual o inferior al de un producto similar.</p>
LIGHT/LITE (LIGERO)	<p>Las declaraciones en las que se afirme que un producto es «light» o «lite» (ligero), y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, deberán cumplir las mismas condiciones que las establecidas para el término «contenido reducido»; asimismo, la declaración deberá estar acompañada por una indicación de la característica o características que hacen que el alimento sea «light» o «lite» (ligero).</p>

NATURALMENTE/NATURAL	Cuando un alimento reúna de forma natural la condición o las condiciones establecidas en el presente Anexo para el uso de una declaración nutricional, podrá utilizarse el término «naturalmente/natural» antepuesto a la declaración.
FUENTE DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3	Solamente podrá declararse que un alimento es fuente de ácidos grasos omega-3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico por 100 g y por 100 kcal.
ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3	Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de ácidos grasos omega-3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahexanoico por 100 g y por 100 kcal.
ALTO CONTENIDO DE GRASAS MONOINSATURADAS	Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas monoinsaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.
ALTO CONTENIDO DE GRASAS POLIINSATURADAS	Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas poliinsaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.
ALTO COTENIDO DE GRASAS INSATURADAS	Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas insaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 70 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas insaturadas y las grasas insaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.

Fuente: Reglamento (CE) No. 1924/2006. Elaboración propia.

2.1.6. Información de origen

De conformidad con el Reglamento (UE) No. 1169/2011, la regla general es que la indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente.

Además, el reglamento exige el etiquetado de origen cuando se trate de carne fresca, refrigerada o congelada de animales de la especie porcina, especies ovina o caprina, y aves de corral; y establece normas sobre la indicación del origen del ingrediente principal.

Además, a nivel de la UE, las disposiciones de origen obligatorias se han desarrollado sobre la base de enfoques verticales, por ejemplo, para la miel, las frutas y hortalizas, el pescado, la carne de vacuno y los productos derivados de la carne y el aceite de oliva.

Etiquetado de origen del ingrediente principal de un alimento:

El artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) No. 1169/2011 exige que, cuando se indique el origen de un alimento y sea diferente del de su ingrediente principal, se indicará el origen del ingrediente primario o, al menos, se indicará diferente al origen de la comida.

El Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión aclara cómo debe mostrarse la información sobre el origen del ingrediente primario en las etiquetas, si es necesario, de conformidad con el artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) No. 1169/2011. Las nuevas normas son aplicables a partir del 1 de abril de 2020.

El 30 de enero de 2020, la Comisión adoptó un Aviso sobre la aplicación de las disposiciones del artículo 26, apartado 3, del Reglamento (UE) No. 1169/2011 con respecto a la indicación del origen del ingrediente principal de un alimento. Su objetivo es ayudar a todos los actores de la cadena alimentaria, así como a las autoridades nacionales competentes a comprender mejor y aplicar correctamente las disposiciones del reglamento relacionadas con la indicación del origen del ingrediente principal.

2.1.7. Etiquetado de alcohol y bebidas alcohólicas

El Reglamento (UE) No. 1169/2011 incluye la obligación de proporcionar la lista de ingredientes y la declaración de información nutricional.

Solo las bebidas alcohólicas que contienen más del 1,2% en volumen de alcohol están exentas de la lista obligatoria de ingredientes y declaración nutricional.

No obstante, el reglamento solicita a la Comisión que adopte un informe que aborde si las bebidas alcohólicas deben estar cubiertas por el requisito de proporcionar la lista de ingredientes y la declaración nutricional, y las razones que justifican las posibles exenciones.

2.1.8. Venta a distancia

El Reglamento (UE) No. 1169/2011 establece las normas para el suministro de información alimentaria para los alimentos que se ofrecen a la venta mediante comunicación a distancia.

Para garantizar el suministro de información alimentaria, es necesario considerar todas las formas de suministrar alimentos a los consumidores, incluida la venta de alimentos a través de la comunicación a distancia. Aunque está claro que cualquier alimento suministrado a través de la venta a distancia debe cumplir los mismos requisitos de información que los alimentos vendidos en las tiendas, es necesario aclarar que, en tales casos, la información alimentaria obligatoria relevante también estará disponible antes de que finalice la compra.

En el caso de los alimentos preenvasados que se ofrecen para la venta por medio de comunicaciones a distancia¹², el operador responsable de la empresa alimentaria debe disponer la información alimentaria obligatoria, salvo la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, la cual estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios. Asimismo, deberá disponer todas las menciones obligatorias en el momento de la entrega.

En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias estarán disponibles antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias (sin imponer a los consumidores costos suplementarios) y todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.

2.1.9. Complementos alimenticios

Los complementos alimenticios son aquellos productos alimenticios cuyo fin sea complementar la dieta normal y consistentes en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico, en forma simple o combinada, comercializados en forma dosificada, es decir cápsulas, pastillas, tabletas, píldoras y otras formas similares, bolsitas de polvos, ampollas de líquido, botellas con

¹² Definido como “todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos”.

cuentagotas y otras formas similares de líquidos y polvos que deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias.

El objetivo de las normas armonizadas sobre esos productos en la Directiva 2002/46/CE es proteger a los consumidores contra los posibles riesgos para la salud de esos productos y garantizar que no se les proporcione información engañosa.

Con respecto a la seguridad de los complementos alimenticios, la Directiva establece una lista armonizada de vitaminas y minerales que pueden añadirse con fines nutricionales en los complementos alimenticios:

1. Vitaminas

- Vitamina A ($\mu\text{g RE}$)
- Vitamina D (μg)
- Vitamina E ($\text{mg } \alpha\text{-TE}$)
- Vitamina K (μg)
- Vitamina B1 (mg)
- Vitamina B2 (mg)
- Niacina (mg NE)
- Ácido pantoténico (mg)
- Vitamina B6 (mg)
- Ácido fólico (μg)
- Vitamina B12 (μg)
- Biotina (μg)
- Vitamina C (mg)

2. Minerales

- Calcio (mg)
- Magnesio (mg)
- Hierro (mg)
- Cobre (μg)
- Yodo (μg)
- Cinc (mg)
- Manganeso (mg)
- Sodio (mg)
- Potasio (mg)
- Selenio (μg)
- Cromo (μg)
- Molibdeno (μg)
- Flúor (mg)
- Cloro (mg)
- Fósforo (mg)
- Boro (mg)
- Silicio (mg)

Asimismo, la norma establece la lista de fuentes permitidas (sustancias vitamínicas y minerales) a partir de las cuales se pueden fabricar esas vitaminas y minerales.

2.1.10. Legislación específica relativas al etiquetado de ciertos productos

Las normas de la UE establecen disposiciones específicas relativas al etiquetado de determinados productos:

Producto	Descripción
Cacao y chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2000/36/CE determina la composición de los productos de cacao y chocolate. Para ciertos productos, determina, en particular, los porcentajes mínimos de manteca de cacao, así

	<p>como la posibilidad de utilizar una cantidad de materias grasas vegetales, distinta a la manteca de cacao, sin exceder el 5 % del producto acabado. Las materias grasas vegetales que pueden utilizarse (distintas a la manteca de cacao) se indican en el anexo II de la directiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los productos de chocolate que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao podrán comercializarse siempre que, en su etiquetado, figure una mención bien visible y claramente legible: «contiene grasas vegetales además de manteca de cacao». Dicha indicación deberá aparecer en el mismo campo visual que la lista de ingredientes, claramente diferenciada de dicha lista, en caracteres de al menos igual tamaño, en negrita y cerca de la denominación de venta; no obstante, este requisito, la denominación de venta también puede aparecer en otro lugar. • Cuando los productos definidos como “chocolate”, “chocolate con leche”, “chocolate familiar con leche”, “chocolate blanco”, “chocolate relleno” y “bombón de chocolate o praliné” se vendan en surtidos, sus denominaciones de venta podrán sustituirse por las denominaciones «chocolates surtidos» o «chocolates rellenos surtidos», o una denominación similar. En este caso, podrá haber una única lista de ingredientes para el conjunto de productos que compongan el surtido. • El etiquetado de los productos definidos como “chocolate en polvo”, “chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado”, “chocolate”, “chocolate con leche”, “chocolate familiar con leche”, “chocolate a la taza” y “chocolate familiar a la taza” deberá indicar el contenido de materia seca total de cacao mediante la mención: «cacao: ... % mínimo». • En los casos de “cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado” y “chocolate en polvo para beber, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado”, el etiquetado deberá indicar el contenido de manteca de cacao. • Las denominaciones de venta “chocolate”, “chocolate con leche” y “cobertura de chocolate” podrán completarse mediante menciones o calificativos referentes a criterios de calidad, siempre que los productos contengan: <ul style="list-style-type: none"> ○ en el caso del chocolate, como mínimo un 43 % de materia seca total de cacao, de la cual al menos un 26 % será de manteca de cacao, ○ en el caso del chocolate con leche, como mínimo, un 30 % de materia seca total de cacao y un 18 % de extracto seco procedente de la leche obtenido de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, de nata parcial o totalmente deshidratada, mantequilla o materia grasa láctea, del cual al menos un 4,5 % será materia grasa láctea, ○ en el caso de la cobertura de chocolate, como mínimo un 16 % de materia seca de cacao desgrasado.
Miel	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2001/110/CE define las normas específicas para la miel con las que completa su legislación sobre productos alimenticios. • Además de las normas sobre la composición y definición de la miel, especifica los tipos de productos derivados de la miel que se pueden vender bajo ciertos nombres y normas establecidas en materia de etiquetado, presentación e información sobre el origen. • La Directiva 2014/63/UE también clarifica los requisitos de etiquetado cuando la miel se origina en más de un país de la UE o

	<p>en un país de fuera de la UE. En estos casos, el indicador del país de origen puede ser sustituido por una de las siguientes indicaciones, en su caso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ «mezcla de mieles de la UE»; ○ «mezcla de mieles no procedentes de la UE»; ○ «mezcla de mieles procedentes y no procedentes de la UE». <ul style="list-style-type: none"> • En determinados casos, estas denominaciones pueden sustituirse por la mera denominación del producto «miel» (excepto si se trata de la miel filtrada¹³, la miel en panal¹⁴, la miel con trozos de panal¹⁵, el panal cortado en miel¹⁶ y la miel para uso industrial ^{*17}). • Pueden completar el etiquetado las indicaciones sobre el origen regional, territorial o topográfico, sobre el origen floral o vegetal o sobre criterios de calidad específicos (excepto si se trata de miel filtrada o de miel para uso industrial).
Azúcares	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2001/111/CE mejora el etiquetado de determinados azúcares alimenticios con el fin de informar mejor al consumidor y evitar inducirle a error en los productos que compra. Se aplica sin perjuicio de las disposiciones generales relativas al etiquetado de los productos alimenticios. • La directiva establece determinadas disposiciones específicas para los productos preenvasados de peso inferior a 20 gramos, el azúcar líquido, el jarabe de azúcar invertido que contiene cristales y algunos productos que contienen más de un 5% de fructosa. El peso neto de los productos preenvasados que pesen menos de 20 gramos no debe indicarse en el etiquetado. En cambio, el etiquetado del azúcar líquido y del jarabe de azúcar invertido debe indicar los contenidos en materia seca y de azúcar invertido. Además, el etiquetado del jarabe de azúcar invertido que contiene cristales debe indicar el calificativo cristalizado. Por último, los jarabes de glucosa (incluidos los jarabes de glucosa deshidratados) que contienen más de un 5% de fructosa (materia seca) deben ir acompañados de las palabras jarabe de glucosa y fructosa o jarabe de fructosa y glucosa y jarabe de glucosa y fructosa deshidratado o jarabe de fructosa y glucosa deshidratado, para destacar si la proporción de glucosa es superior a la de fructosa o viceversa.
Zumos de frutas y otros productos similares	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2001/112/CE indica que los zumos de frutas y otros productos similares se definen sobre la base de su composición y de sus procesos de preparación, a fin de favorecer un uso comercial correcto y no engañoso para los consumidores de sus denominaciones. Además, la directiva define algunas denominaciones particulares (tradicionales) utilizadas en determinados países y en determinadas lenguas. • Los zumos de frutas se etiquetan conforme a las normas generales. No obstante, en la directiva se adoptan disposiciones específicas

¹³ Definida como “miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen”.

¹⁴ Definida como “miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja y vendida en panales, enteros o no”.

¹⁵ Definida como “miel que contiene uno o más trozos de panal”.

¹⁶ Definida como “miel que contiene uno o más trozos de panal”.

¹⁷ Definida como “los términos «únicamente para uso culinario» aparecerán en la etiqueta en la proximidad inmediata de la denominación”.

	<p>para mejorar la información del consumidor. Dichas disposiciones exigen que en la denominación se indique claramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ si el producto es una mezcla de distintos tipos de frutas; ○ si el producto se obtiene entera o parcialmente a partir de un concentrado. <ul style="list-style-type: none"> • La adición de azúcares ya no está autorizada para los zumos de fruta. En cuanto a otros productos, los azúcares añadidos se deberán seguir etiquetando conforme a la Directiva 2000/13/CE. Como anteriormente estaba autorizada la adición de azúcares, era frecuente que algunos de los explotadores de empresas alimentarias señalaran, con fines comerciales, la ausencia de azúcares añadidos en los zumos de frutas a través de la declaración nutricional sin azúcares añadidos. El uso de esta declaración dejará de estar autorizado al final del período transitorio (18 meses después de la fecha de aplicación de las nuevas normas). • Para que el sector pueda informar adecuadamente a los consumidores tanto durante el período transitorio como en el transcurso de los 18 meses siguientes, los explotadores de empresas alimentarias podrán recurrir a una declaración en el etiquetado que informe a los consumidores de que, a partir de una determinada fecha, ningún zumo de frutas contendrá azúcares añadidos. • En el caso de los productos elaborados a partir de dos o más especies de frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón y/o de lima, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas incluidos, conforme se indique en la lista de ingredientes. • En el caso de los productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la mención varias frutas, una indicación similar o el número de frutas utilizadas. • En cuanto a los zumos de frutas concentrados, si el producto no se suministra al consumidor final, en el etiquetado debe mencionarse la presencia y la cantidad de zumo de limón, zumo de lima o agentes acidificantes añadidos; dicha indicación figurará en el envase, en una etiqueta unida al envase o en un documento que lo acompañe. • La Directiva enumera las materias primas autorizadas para la fabricación de los zumos y néctares, así como los aditivos que pueden autorizarse, sin perjuicio de la directiva relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. • El etiquetado de los néctares de frutas debe incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas o de puré de frutas, que debe respetar los porcentajes indicados en la directiva.
<p>Confitura y crema de castañas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2001/113/CE indica que las confituras, jaleas y mermeladas de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, se definen sobre la base de su composición, para favorecer un uso comercial correcto y no engañoso de sus denominaciones. • La denominación se completa mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la

	<p>indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación frutas varias u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por otra parte, en el etiquetado de las confituras, jaleas, mermeladas y crema de castañas edulcorada debe indicarse: <ul style="list-style-type: none"> ○ el contenido de fruta por cada 100 gramos de producto; ○ el contenido total de azúcares si en el etiquetado no figura ninguna declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares conforme a la Directiva 90/496/CEE; ○ el contenido residual de anhídrido sulfuroso cuando sea superior a 10 mg/kg. • El Anexo II de la Directiva establece una lista de aditivos autorizados como la miel, el azúcar, los zumos de frutas y determinados espirituosos.
Leche conservada	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2001/114/CE establece que la leche de conserva se define en base a su composición y su proceso de preparación con el fin de favorecer una correcta utilización comercial y no engañosa de sus denominaciones. • La directiva prevé disposiciones específicas para el etiquetado de la leche conservada. Dichas disposiciones se aplican sin perjuicio de las normas generales sobre etiquetado y presentación de productos alimenticios. El etiquetado de la leche conservada debe mencionar: <ul style="list-style-type: none"> ○ el porcentaje de materia grasa (salvo en el caso de la leche condensada parcialmente desnatada y la leche desnatada en polvo); ○ el porcentaje de extracto seco desgrasado procedente de la leche (en los distintos tipos de leche parcialmente deshidratada); ○ el método de dilución o de reconstitución (en la leche deshidratada); ○ que el producto no se destina a la alimentación de lactantes de menos de doce meses (en la leche deshidratada).
Proteínas de la leche seguras para el consumo humano	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva (UE) 2015/2203 sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano actualiza y simplifica las normas relativas al etiquetado de la caseína cuando está destinada al consumo humano. • El nombre del producto lácteo (caseína o caseinato) debe indicarse en todos los envases. Cuando se trate de mezclas, deberá utilizarse la siguiente redacción: «mezcla de...», seguida de un listado de productos enumerados en orden descendente en función del peso. • En el caso de los caseinatos comestibles, también deberá indicarse el nombre del agente neutralizante o de cualquier otro agente que se haya empleado. • La etiqueta también deberá indicar: <ul style="list-style-type: none"> ○ el contenido en proteínas de las mezclas que contengan caseinatos; ○ el peso neto; ○ el nombre y la dirección de la empresa alimentaria o del importador, en el caso de que el producto proceda de fuera de la Unión Europea (UE); ○ el país de origen, en el caso de que no pertenezca a la UE; ○ la identificación del lote de los productos o la fecha de producción.

	<ul style="list-style-type: none"> • Esta información también puede enumerarse en un documento de acompañamiento. • Los países de la UE deberán prohibir la venta de estos productos lácteos en el caso de que estos datos no figuren en las etiquetas en una lengua fácilmente comprensible para los compradores de dicho país.
<p>Aguas minerales naturales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2009/54/CE armoniza las condiciones de comercialización de las aguas minerales naturales en la Unión Europea (UE) y garantiza que estas sean seguras para el consumo humano. • El agua mineral natural importada a la UE debe estar certificada y cumplir los mismos criterios que se imponen a los competidores nacionales. • El agua mineral natural no puede sufrir ningún tipo de tratamiento al margen de técnicas como, por ejemplo, la separación de los elementos inestables, como los compuestos de hierro y azufre. • Las aguas minerales naturales pueden comercializarse, según proceda, de acuerdo con las siguientes definiciones: <ul style="list-style-type: none"> ○ agua mineral natural; ○ agua mineral natural con gas carbónico añadido¹⁸; ○ agua mineral natural naturalmente gaseosa¹⁹; ○ agua mineral natural reforzada con gas procedente del mismo manantial. • El etiquetado deberá contener la siguiente información obligatoria: <ul style="list-style-type: none"> ○ detalles sobre la composición analítica del agua; ○ la denominación de la fuente y su lugar de explotación; ○ información sobre los posibles tratamientos que haya sufrido el agua. • Está prohibida la comercialización con diversas denominaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial. • Asimismo, se consideran ilegales las indicaciones que atribuyan a las aguas características que estas no posean. • El término «agua de manantial» se reservará para las aguas destinadas al consumo humano en su estado natural, embotelladas en el manantial y que cumplan las condiciones de salud y etiquetado establecidos por la legislación.
<p>Extractos de café y de achicoria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 1999/4/CE simplifica la legislación relativa a los extractos de café y de achicoria, antes reglamentada por la Directiva 77/436/CEE. La nueva Directiva tiene por objeto proteger los intereses de los consumidores y los productores estableciendo normas para la denominación, la definición y las características de estos productos. • La Directiva regula los productos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ○ el extracto de café y el extracto de café soluble ○ el café soluble o café instantáneo (a excepción del café torrefacto soluble)

¹⁸ Definido como “agua a la que se ha añadido anhídrido carbónico (CO₂) no proveniente de la capa freática o del yacimiento de donde provenga el agua”.

¹⁹ Definido como “agua cuyo contenido en CO₂ natural una vez decantada, en su caso, y embotellada, sea igual al que tuviese al brotar del manantial, incluida la eventual reintegración de una cantidad de gas de CO₂ proveniente de la misma capa freática o del mismo yacimiento equivalente a la liberada en el transcurso de dichas operaciones”.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ el extracto de achicoria ○ la achicoria soluble ○ la achicoria instantánea. • Estos productos deben respetar determinadas exigencias mínimas en cuanto a la composición, incluidos los contenidos de materia seca. • El etiquetado de los extractos de café y de achicoria debe ajustarse a las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. • No obstante, el uso de las denominaciones mencionadas sólo es obligatorio en el comercio de esos productos, mencionando eventualmente la forma (en pasta, líquido, concentrado, etc.), las sustancias añadidas y el contenido en cafeína. • También será obligatoria la indicación del contenido mínimo en materia seca procedente del café o de la achicoria, en tanto por ciento del peso del producto acabado.
Carne de vacuno	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (CE) No. 1760/2000 exige a cada país de la Unión Europea (UE) que gestione un sistema de identificación y registro del ganado. Las normas, entre las que se incluye el etiquetado obligatorio, están diseñadas para erradicar enfermedades y hacer posible la trazabilidad de la carne de vacuno a lo largo de toda la cadena alimenticia. • Cada animal, incluido el ganado importado, debe tener una etiqueta en cada oreja que permita identificarlo y saber dónde nació. • Los países de la UE deben crear una base de datos que contenga la información de todo el ganado y sus movimientos. • A cada animal se le asigna un pasaporte durante las 2 semanas siguientes a su nacimiento o a su importación. El pasaporte debe acompañarlo cuando se le traslade y tendrá que restituirse cuando muera. • Cada ganadero debe disponer de un registro actualizado e informar a las autoridades correspondientes de todos los nacimientos, muertes y traslados de ganado en un plazo de entre 3 y 7 días. Los registros deben estar disponibles durante 3 años. • Las etiquetas de todo el ganado vacuno destinado a la venta en la UE deben contener un código de referencia que permita identificar su origen y el lugar donde se haya efectuado su sacrificio y despiece. • Desde el 1 de enero de 2002, las etiquetas también informan del país de nacimiento del animal y el lugar de engorde y sacrificio. • Las etiquetas pueden contener información adicional facultativa sobre la carne que se vende, pero el texto debe ser aprobado previamente por la autoridad nacional competente.
Bebidas espirituosas	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (CE) No. 110/2008 indica la información relativa a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas²⁰.

²⁰ Definido como “bebidas alcohólicas destinadas al consumo humano. Por definición, poseen cualidades organolépticas particulares y tienen un grado alcohólico mínimo del 15 %. Se producen mediante la destilación, maceración o adición de aromas, o bien por mezcla de una bebida espirituosa con otras bebidas, alcohol etílico de origen agrícola o algunos destilados”.

	<ul style="list-style-type: none"> • El reglamento destaca cuarenta y seis categorías de bebidas espirituosas con distintas cualidades que la bebida espirituosa debe tener para figurar en una determinada categoría. Si la bebida espirituosa contiene cualidades de distintas categorías, podrá comercializarse bajo una o varias de las denominaciones de categoría. • Las normas generales sobre la presentación y el etiquetado de productos alimenticios son aplicables a las bebidas espirituosas. No obstante, en el reglamento se establecen las normas específicas de etiquetado y presentación, tales como el etiquetado de las materias primas utilizadas, la explicación de los parámetros del término «ensamble» (blend), la indicación del período de maduración, la prohibición de las cápsulas fabricadas a base de plomo como dispositivos de cierre y la garantía de que el etiquetado se haga en una o varias de las lenguas oficiales de la UE. • La indicación geográfica identifica a una bebida espirituosa como originaria del territorio de un país, cuando determinada calidad, reputación u otras características sean imputables a su origen geográfico. • Para registrar una indicación geográfica, tanto los países de la UE como de fuera de la UE deberán presentar una solicitud a la Comisión Europea. Esta solicitud incluirá un expediente técnico con varios datos, como la designación de la bebida espirituosa, la definición de la zona geográfica, una designación del método de obtención de la bebida espirituosa, cualesquiera requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones europeas, nacionales o regionales, y el nombre y la dirección de contacto del solicitante. • Si la bebida espirituosa deja de poseer las características que se detallan en el expediente técnico, la Comisión Europea podrá cancelar el registro de una indicación geográfica.
Complementos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2002/46/CE regula los complementos alimenticios²¹ para proteger a los consumidores de posibles riesgos para la salud y garantizar que no están acompañados de información engañosa. • Los fabricantes recomiendan las dosis máxima y mínima de consumo diario. • En las etiquetas, presentaciones o anuncios de los complementos alimenticios no se debe indicar que pueden prevenir, tratar o curar una enfermedad. Tampoco se debe sugerir que una dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes. • Las etiquetas deben incluir información acerca de: <ul style="list-style-type: none"> ○ los nutrientes y las sustancias que contiene el producto; ○ la dosis recomendada para consumo diario y una advertencia para no superar esa dosis; y ○ la indicación de que el producto se debe mantener fuera del alcance de los niños más pequeños. • Las autoridades nacionales pueden exigir que los fabricantes les faciliten una copia de la etiqueta al comercializar un producto. • Además, pueden suspender o restringir la venta de un complemento si consideran que puede poner en peligro la salud

²¹ Definido como “fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tienen un efecto nutricional o fisiológico para complementar una dieta normal. Se pueden vender en cápsulas, píldoras, tabletas y bolsitas o en botellas”.

	<p>humana. En ese caso, informarán de inmediato a La Comisión Europea y a todos los países del Espacio Económico Europeo (un espacio que incluye a los veintiocho países de la Unión Europea, Islandia, Liechtenstein y Noruega), en el que existe libre circulación de personas, productos, servicios y capitales.</p>
<p>Productos alimentarios con radiaciones ionizantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 1999/2/CE sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes establece las condiciones para la fabricación, comercialización, importación y etiquetado obligatorio de los alimentos tratados con radiación ionizante, un proceso utilizado para reducir el número de microorganismos patógenos en los alimentos y extender su periodo de conservación. • Para el etiquetado y envasado, las palabras «irradiado» o «tratado con radiación ionizante» deben figurar: <ul style="list-style-type: none"> ○ en el envase o embalaje, y ○ en los documentos que acompañan a los productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes o que contengan ingredientes sometidos a este tratamiento. • Los productos destinados a la venta al consumidor final deben cumplir los requisitos que se establecen en el Reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. • Los productos que no se suministran al consumidor final deben llevar información que indique que se han sometido a un tratamiento con radiaciones ionizantes, así como el nombre y la dirección de la instalación donde se ha efectuado el tratamiento.
<p>Preparados para lactantes y preparados de continuación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (UE) 2016/127 complementa el Reglamento (UE) No. 609/2013 en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad. • La Directiva 2006/141/CE se deroga a partir del 22 de febrero de 2020 pero seguirá aplicándose hasta el 21 de febrero de 2021 a los preparados para lactantes y a los preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteínas. • Los preparados para lactantes o los preparados de continuación no elaborados totalmente a partir de proteínas de leche de vaca o de cabra deben llevar las denominaciones oficiales prescritas en cada lengua de la Unión Europea (UE). En español son «preparados para lactantes»²² y «preparados de continuación»²³, respectivamente. • Los preparados deben cumplir el Reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, con la siguiente información adicional: <ul style="list-style-type: none"> ○ una mención de que el producto es adecuado para lactantes desde el nacimiento, cuando no sean amamantados (solo en el caso del preparado para lactantes);

²² Definido como “alimentos destinados a los lactantes (niños menores de doce meses) durante los primeros meses de vida que satisfacen de por sí las necesidades nutritivas de dichos lactantes hasta la introducción de una alimentación complementaria apropiada”.

²³ Definido como “alimentos destinados a los lactantes a los que se ha introducido una alimentación complementaria apropiada y que constituyen el principal elemento líquido de la dieta progresivamente”.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ un «Aviso importante» (incluido también en la publicidad) relativo a la superioridad de la lactancia materna, junto con una recomendación de que el producto ha de utilizarse únicamente por consejo profesional (solo en el caso del preparado para lactantes); ○ una mención de que el producto solo es adecuado para lactantes mayores de seis meses y como parte de una dieta diversificada, que no debe utilizarse como sucedáneo de la leche materna durante los primeros seis meses de vida y que la decisión de iniciar la alimentación complementaria debe adoptarse únicamente siguiendo el consejo profesional, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del niño en cuestión (solo en el caso de los preparados de continuación); ○ instrucciones de preparación, almacenamiento y eliminación del producto y una advertencia sobre los riesgos para la salud que resultan de una preparación y un almacenamiento inadecuados. <ul style="list-style-type: none"> ● El etiquetado, la presentación y la publicidad de los preparados para lactantes y los preparados de continuación proporcionarán la información necesaria sobre el uso adecuado de los productos. El propósito es no disuadir de la lactancia materna, y la información proporcionada debe evitar cualquier riesgo de confusión entre los preparados para lactantes y los preparados de continuación. ● Además de la información a que hace referencia el Reglamento (UE) No. 1169/2011, la información nutricional obligatoria en los preparados para lactantes y los preparados de continuación debe incluir la cantidad de cada sustancia mineral y de cada vitamina mencionadas en los anexos del reglamento, respectivamente, y presentes en el producto, con excepción del molibdeno y la cantidad de sal. ● La información nutricional obligatoria debe completarse con la cantidad de los componentes de proteínas, hidratos de carbono o grasas y la proporción de proteína de lactosuero/caseína, así como otras sustancias enumeradas en los anexos del reglamento o en el anexo del Reglamento (UE) No. 609/2013. ● No se podrán hacer declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los preparados para lactantes. ● La mención «únicamente lactosa» solamente podrá usarse cuando la lactosa sea el único hidrato de carbono presente en el producto. La mención «sin lactosa» solamente podrá usarse cuando el contenido de lactosa no sea superior a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal). ● Cuando se utilice la mención «sin lactosa» en los preparados fabricados a partir de fuentes de proteínas distintas de las de soja, irá acompañada de la indicación «no adecuado para lactantes con galactosemia²⁴». La mención «contiene ácido docosahexaenoico²⁵» o «contiene DHA» (exigido por la legislación para todos los preparados para lactantes) solamente podrá usarse
--	---

²⁴ Definido como “enfermedad por la que la galactosa, uno de los componentes de la lactosa, el azúcar presente en la leche, no puede ser consumida por los lactantes”.

²⁵ Definido como “ácidos grasos que se encuentran naturalmente en la leche materna y que son importantes para el desarrollo temprano del cerebro y de los ojos”.

	<p>en los preparados para lactantes comercializados antes del 22 de febrero de 2025.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La publicidad de los preparados para lactantes, que debe contener únicamente información de carácter científico y objetivo, se limitará a las publicaciones especializadas en el cuidado de los niños y a las publicaciones científicas. Los países de la UE pueden aplicar normas más estrictas, como prohibir tal publicidad. Esta no deberá insinuar ni hacer creer que la alimentación con biberón es equivalente o superior a la lactancia materna. • Se prohíbe la publicidad en los lugares de venta, la distribución de muestras o el recurso a cualquier otro medio de propaganda dirigido a fomentar las ventas de los preparados para lactantes directamente al consumidor.
Alimentos para usos médicos especiales	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento Delegado (UE) 2016/128 que complementa el Reglamento (UE) No. 609/2013 establece los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales. • Los alimentos para usos médicos especiales deberán cumplir lo dispuesto en el Reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre el etiquetado de los productos alimenticios; deberán figurar en el etiquetado las advertencias o menciones siguientes (Las 4 primeras, precedidas por las palabras «aviso importante» o su equivalente): <ul style="list-style-type: none"> ○ el producto debe utilizarse bajo supervisión médica; ○ una mención de si el producto es o no adecuado para ser consumido como única fuente de alimento; ○ una mención de si el producto está destinado a un grupo de edad específico; ○ una mención de que el producto puede perjudicar la salud de las personas que lo consuman sin estar afectadas por la enfermedad, trastorno o afección para los que está destinado; ○ la mención «Para el tratamiento dietético de (espacio para completar con las enfermedades, trastornos o afecciones para los que el producto esté destinado)»; ○ precauciones y contraindicaciones; ○ una descripción que explique la utilidad del producto en el manejo dietético de la enfermedad, trastorno o afección para la que está destinado, que debe abarcar el proceso especial de fabricación y formulación, los nutrientes y la justificación de uso del producto; ○ una advertencia de que el producto solo debe administrarse por vía oral; ○ instrucciones de preparación, uso y almacenamiento del producto una vez abierto. • La información nutricional obligatoria, salvo excepciones específicas, deberá incluir las cantidades (según proceda) de minerales, vitaminas y proteínas (incluyendo su origen y naturaleza), hidratos de carbono, grasas u otros nutrientes y sus componentes. • No se podrán realizar declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos para usos médicos especiales. • La información obligatoria deberá expresarse en un lenguaje fácilmente comprensible por los consumidores. • El etiquetado no podrá incluir fotos de niños (o de cualquier otra índole) ni textos que inciten a idealizar el uso del producto, con la

	<p>excepción de material gráfico que permita una identificación sencilla o ilustre los métodos de preparación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El etiquetado deberá diseñarse de tal forma que los consumidores puedan distinguir con claridad entre este tipo de productos y las preparaciones para lactantes. • La publicidad relativa a estos productos deberá limitarse a publicaciones especializadas en puericultura y a publicaciones científicas. • Se prohíben la publicidad en los lugares de venta, la distribución de muestras gratuitas o el recurso a cualquier otro medio de propaganda dirigido a los consumidores en establecimientos minoristas. • Se prohíbe a los fabricantes y los distribuidores proporcionar productos gratis o a bajo precio, muestras o cualquier otro obsequio de promoción directamente al público en general, a mujeres embarazadas, madres o a los miembros de sus familias. • Los operadores de empresas alimentarias deben notificar a la autoridad competente de cada país de la UE en que se comercialicen los productos la información que figura en el etiquetado, enviando un modelo de la etiqueta empleada y cualquier otra información requerida para aseverar la conformidad con el presente Reglamento.
Alimentos ultracongelados	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 89/108/CEE establece las normas relativas a la congelación, el envasado, el etiquetado y el control de los productos alimenticios ultracongelados. • Los alimentos ultracongelados deben envasarse en envases previos que los protejan de las contaminaciones externas y de la desecación. • El etiquetado de los alimentos ultracongelados debe incluir la denominación de venta, la mención «ultracongelado» y la identificación del lote. Las demás informaciones obligatorias varían dependiendo del consumidor a quien se destine el producto en cuestión. <ul style="list-style-type: none"> ○ Consumidores finales, restaurantes, hospitales y comedores: fecha de duración mínima, período durante el cual el destinatario puede almacenar los productos ultracongelados, temperatura de conservación y equipo de conservación exigido. ○ Otros: cantidad neta e identidad del fabricante, envasador o vendedor.
Productos de la pesca y la acuicultura	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (UE) No. 1379/2013 establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura brinda información sobre la información que se debe dar a los consumidores sobre los productos de la pesca y la acuicultura que se comercializan dentro de la Unión. • Se disponen las normas comunes de comercialización para los productos de la pesca independientemente de si su origen está dentro o fuera de la UE. Los productos de la pesca que no cumplan estas normas podrán utilizarse con fines distintos del consumo humano directo (como alimentos para animales de compañía, cosméticos). • El etiquetado para los consumidores deberá indicar: <ul style="list-style-type: none"> ○ la denominación comercial de la especie (es decir, el nombre o nombres que estén aceptados o permitidos a nivel local o regional en un país) y su nombre científico;

	<ul style="list-style-type: none"> ○ el método de producción; ○ la zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca utilizado; ○ si el producto ha sido descongelado; ○ la fecha de duración mínima, cuando proceda. ● Además de la información obligatoria exigida, podrá facilitarse la siguiente información con carácter voluntario, a condición de que sea clara y sin ambigüedades: <ul style="list-style-type: none"> ○ la fecha de captura de los productos de la pesca o de recolección de los productos de la acuicultura, ○ la fecha de desembarque de los productos de la pesca o información sobre el puerto de desembarque de los productos, ○ información más detallada sobre el tipo de arte de pesca, según consta en la segunda columna del anexo III, ○ en el caso de los productos de la pesca capturados en el mar, la indicación del Estado de pabellón del buque que ha capturado los productos, ○ información medioambiental, ○ información de naturaleza ética o social, ○ información sobre técnicas y prácticas de producción, ○ información sobre el contenido nutritivo del producto. ● El Reglamento (CE) No. 2406/96 establece que los productos específicos importados de terceros países pueden comercializarse en la UE si se presentan en paquetes con los siguientes detalles marcados clara y legiblemente: <ul style="list-style-type: none"> ○ país de origen impreso en caracteres latinos de una altura mínima de 20 milímetros, ○ nombre científico de la especie y denominación comercial, ○ modo de presentación, ○ categoría de fresca y categoría de calibrado, ○ peso neto en kilogramos de los productos contenidos en los embalajes, ○ fecha de la clasificación y fecha de expedición, ○ nombre, apellidos y dirección del expedidor. ● Cada lote deberá ser homogéneo en cuanto a su estado de fresca. No obstante, un lote de volumen escaso podrá no ser homogéneo; en este caso, se clasificará en la categoría de fresca inferior de las representadas. ● La categoría de fresca deberá indicarse en caracteres legibles e indelebles, de una altura mínima de 5 centímetros, en etiquetas fijadas en los lotes.
--	--

Fuente: Síntesis de la legislación de la UE. Elaboración propia.



¡Recuerda!

En la Sección Seguridad alimentaria de la página EUR-Lex podrás encontrar todas las normas relacionadas a Contaminación y factores medioambientales, Alimentos, Sanidad animal y Fitosanidad. Cada uno de los temas brinda un resumen por subtemática y desarrolla las normas relacionadas de forma sencilla para facilidad del usuario. Las normas se explican en los idiomas oficiales de la UE y son actualizadas constantemente.

2.2. Legislación sobre envasado y embalaje

Los envases comercializados dentro de la UE deben cumplir con los requisitos generales destinados a proteger el medio ambiente, así como con las disposiciones específicas diseñadas para evitar cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

La Directiva 94/62/CE define los siguientes conceptos:

Envase	Todo producto fabricado con cualquier material de cualquier naturaleza que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, y desde el fabricante hasta el usuario o el consumidor. Se considerarán también envases todos los artículos «desechables» utilizados con este mismo fin.
Envase de venta o envase primario	Todo envase diseñado para constituir en el punto de venta una unidad de venta destinada al consumidor o usuario final.
Envase colectivo o envase secundario	Todo envase diseñado para constituir en el punto de venta una agrupación de un número determinado de unidades de venta, tanto si va a ser vendido como tal al usuario o consumidor final, como si se utiliza únicamente como medio para reaprovisionar los anaqueles en el punto de venta; puede separarse del producto sin afectar a las características del mismo
Envase de transporte o envase terciario	Todo envase diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de venta o de varios envases colectivos con objeto de evitar su manipulación física y los daños inherentes al transporte. El envase de transporte no abarca los contenedores navales, viarios, ferroviarios ni aéreos.
Envase reutilizable	Todo envase que ha sido concebido, diseñado y comercializado para realizar múltiples circuitos o rotaciones a lo largo de su ciclo de vida, siendo rellenado o reutilizado con el mismo fin para el que fue concebido.
Envase compuesto	Envase hecho con dos o más capas de materiales diferentes que no pueden separarse a mano y forman una única unidad integral que consta de un recipiente interior y una carcasa exterior, que se rellena, almacena, transporta y vacía como tal.

Fuente: Directiva 94/62/CE. Elaboración propia.

La definición de envase se basará además en los siguientes criterios:

- i. Se considerarán envases los artículos que se ajusten a la definición mencionada anteriormente sin perjuicio de otras funciones que el envase también pueda desempeñar, salvo que el artículo forme parte integrante de un producto y sea necesario para contener, sustentar o preservar dicho producto durante toda su vida útil, y todos sus elementos estén destinados a ser usados, consumidos o eliminados conjuntamente.

Ejemplos de envases aplicados a los alimentos, bajo el criterio i.:

- Cajas de dulces
- Sistemas de barrera estéril (bolsas, bandejas y materiales necesarios para preservar la esterilidad del producto)
- Cápsulas para máquinas distribuidoras de bebidas (por ejemplo, café, cacao, leche), que quedan vacías después de su uso

Ejemplos no considerados envases, aplicados a los alimentos, bajo el criterio i.:

- Bolsas de té
- Capas de cera que envuelven el queso
- Pieles de salchichas o embutidos
- Cápsulas de café, bolsas de papel de aluminio para café y monodosis de café en papel filtro para máquinas de bebidas, que se eliminan con el café usado
- Molinos mecánicos (integrados en un recipiente recargable, por ejemplo, molinos de pimienta recargables)

- ii. Se considerarán envases los artículos diseñados y destinados a ser llenados en el punto de venta y los artículos desechables vendidos llenos o diseñados y destinados al llenado en el punto de venta, a condición de que desempeñen la función de envase.

Ejemplos de envases (si han sido diseñados y destinados a ser llenados en el punto de venta), bajo el criterio ii.:

- Bolsas de papel o plástico
- Platos y vasos desechables
- Películas o láminas para envolver
- Bolsitas para bocadillos
- Papel de aluminio

Ejemplos no considerados envases, bajo el criterio ii.:

- Removedores
- Cubiertos desechables
- Papel de embalaje (vendido por separado)

- iii. Los elementos del envase y elementos auxiliares integrados en él se considerarán parte del envase al que van unidos; los elementos auxiliares directamente colgados del producto o atados a él y que desempeñen la función de envase se considerarán envases, salvo que formen parte integrante del producto y todos sus elementos estén destinados a ser consumidos o eliminados conjuntamente.

Ejemplos de envases bajo el criterio iii.:

- Etiquetas colgadas directamente del producto o atadas a él

Ejemplos de partes de envases bajo el criterio iii.:

- Etiquetas adhesivas sujetas a otro artículo de envasado
- Fundas de plástico
- Molinos mecánicos (integrados en un recipiente no recargable cargado con un producto, por ejemplo, molinos de pimienta llenos de pimienta)

Ejemplos no considerados envases bajo el criterio iii.:

- Etiquetas de identificación por radiofrecuencia (RFID).

2.2.1. Requisitos generales relacionados con los envases y los residuos de envases

La Directiva 94/62/CE establece las normas de la UE sobre gestión de envases y residuos de envases. Asimismo, la Directiva (UE) 2018/852 modifica la Directiva 94/62/CE y contiene medidas actualizadas concebidas para:

- prevenir la producción de residuos de envases, y
- promover la reutilización, el reciclado y demás formas de valorización de residuos de envases, en detrimento de su eliminación final, contribuyendo así a la transición hacia una economía circular²⁶.

En conjunto, las directivas tienen por objeto contribuir a:

- mejorar la calidad del medio ambiente;
- proteger la salud humana;
- proteger los recursos;
- garantizar el funcionamiento del mercado interior y las restricciones de la competencia en el seno de la UE.

Requisitos básicos sobre composición de los envases y sobre la naturaleza de los envases reutilizables y valorizables, incluidos los reciclables

Los países de la UE deben garantizar que los envases puestos en el mercado cumplan los siguientes requisitos básicos:

- limitar el peso y el volumen de los envases al mínimo para garantizar el nivel necesario de seguridad, higiene y aceptabilidad para el consumidor;
- reducir el contenido de sustancias y materiales peligrosos en el material de envase y en sus componentes;
- diseñar envases reutilizables o valorizables.

Los requisitos básicos se dividen en tres requisitos específicos:

<p>1. Requisitos específicos sobre fabricación y composición de los envases</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los envases estarán fabricados de forma tal que su volumen y peso sea el mínimo adecuado para mantener el nivel de seguridad, higiene y aceptación necesario para el producto envasado y el consumidor. • Los envases estarán diseñados y fabricados y se comercializarán de forma tal que se puedan reutilizar o valorizar, incluido el reciclado, en consonancia con la jerarquía
---	--

²⁶ Definido como “una economía circular reduce al mínimo el aporte de recursos, los residuos, las emisiones y la fuga de energía. Puede lograrse a través del diseño de larga duración, el mantenimiento, la reparación, la reutilización y el reciclado. Contrasta con la economía lineal que extrae recursos, los utiliza y después los desecha”.

	<p>de residuos, y que su impacto en el medio ambiente se reduzca al mínimo cuando se eliminen los residuos de envases o los restos que queden de las actividades de gestión de residuos de envases.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los envases estarán fabricados de forma tal que la presencia de sustancias nocivas y otras sustancias y materiales peligrosos en el material de envase y en cualquiera de sus componentes haya quedado reducida al mínimo respecto a su presencia en emisiones, ceniza o aguas de lixiviación generadas por la incineración o el depósito en vertederos de los envases o de los restos que queden después de operaciones de gestión de residuos de envases.
<p>2. Requisitos específicos aplicables a los envases reutilizables</p>	<p>Deberán cumplirse simultáneamente todos los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • las propiedades y características físicas de los envases deberán ser tales que estos puedan efectuar varios circuitos o rotaciones en condiciones normales de uso; • los envases usados deberán poder tratarse con objeto de cumplir los requisitos de salud y seguridad de los trabajadores; • cumplir los requisitos específicos para los envases valorizables cuando no vuelvan a reutilizarse los envases y pasen a ser residuos.
<p>3. Requisitos específicos aplicables a los envases aprovechables</p>	<p>a) Envases aprovechables mediante reciclado de materiales Los envases se fabricarán de tal forma que pueda reciclarse un determinado porcentaje en peso de los materiales utilizados en la fabricación de productos comercializables, respetando las normas vigentes en la Comunidad. La fijación de este porcentaje podrá variar en función de los tipos de material que constituyan el envase.</p> <p>b) Envases aprovechables en forma de recuperación de energía Los residuos de envases tratados para la recuperación de energía tendrán un valor calorífico inferior mínimo para permitir optimizar la recuperación de energía.</p> <p>c) Envases valorizables en forma de compostaje Los residuos de envases tratados para el compostaje deberán tener unas características de biodegradabilidad tales que no dificulten la recogida separada ni el proceso de compostaje o la actividad en que hayan sido introducidos.</p> <p>d) Envases biodegradables Los residuos de envases biodegradables deberán tener unas características que les permitan sufrir descomposición física, química, térmica o biológica de modo que la mayor parte del compost final se descomponga en último término en dióxido de carbono, biomasa y agua. Los envases de plástico oxodegradables no se considerarán biodegradables.</p>

Fuente: Directiva 94/62/CE.

Requisitos para envases hechos de madera y otros productos vegetales

Además de estas disposiciones obligatorias, las importaciones en la UE de envases hechos de madera y otros productos vegetales pueden estar sujetos a medidas fitosanitarias establecidas por la Directiva 2000/29/CE.

En relación con el embalaje de madera, las disposiciones introducidas por la Directiva 2004/102/CE establecen que los paquetes de madera de cualquier tipo (cajas, cajas, cajas, tambores, paletas, paletas de caja y otras tablas de carga, collares de paletas, entre otros) deben pasar por uno de los tratamientos aprobados especificados en el Anexo I de la Norma Internacional de la FAO para Medidas Fitosanitarias No. 15 y deberá llevar la marca correspondiente como se especifica en el Anexo II.



Ampliando la información: La [Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias 15 “Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional”](#) y sus anexos puede revisarse en la página web de la FAO.

Requisitos para metales pesados en envases

Los límites de metales pesados se aplican al cadmio, mercurio, plomo y cromo hexavalente. El nivel total de estos metales en el envase o los componentes del envase no debe exceder las 100 partes por millón (ppm). Los envases hechos completamente de cristal de plomo están exentos de la aplicación de niveles de concentración de metales pesados.

Requisitos de identificación de materiales de envase

La Decisión 97/129/CE establece que el envase debe llevar una marca apropiada indicando la naturaleza del material o de los materiales utilizados, y designando los materiales que estarán sometidos al sistema de identificación. Para ello, la directiva establece un sistema de identificación de materiales de envase para facilitar la identificación y clasificación de los materiales de envases.

Medidas de la UE sobre la generación de residuos de envases

Los países de la UE deben adoptar medidas, como programas nacionales, incentivos a través de regímenes de responsabilidad ampliada del productor y otros instrumentos económicos, encaminadas a prevenir la generación de residuos de envases y a reducir al mínimo el impacto medioambiental de los residuos. Por otro lado, los países de la UE deben fomentar un aumento de la proporción de envases reutilizables²⁷ puestos en el mercado y de los sistemas de reutilización de envases sin comprometer la seguridad alimentaria. Esto puede incluir:

- sistemas de depósito y devolución

²⁷ Definido como “todo envase que ha sido concebido, diseñado y comercializado para realizar múltiples circuitos a lo largo de su vida útil, por medio de su relleno o reutilizado para el mismo fin para el que fue concebido”.

- objetivos
- incentivos económicos
- porcentajes mínimos de envases reutilizables puestos en el mercado por cada tipo de envases, etc.

Los países de la UE también deben adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de determinados objetivos de reciclado que varían en función del material de envasado y, a tal fin, aplicar las nuevas normas de cálculo:

Objetivo	Objetivo por tipo de material
A más tardar el 31 de diciembre de 2025, debe reciclarse, como mínimo, el 65 % en peso de todos los envases.	el 50 % de plástico el 25 % de madera el 70 % de metales ferrosos el 50 % de aluminio el 70 % de vidrio, y el 75 % de papel y cartón.
A más tardar el 31 de diciembre de 2030, debe reciclarse, como mínimo, el 70 % de todos los envases.	el 55 % de plástico el 30 % de madera el 80 % de metales ferrosos el 60 % de aluminio el 75 % de vidrio, y el 85 % de papel y cartón.

Fuente: Los envases y sus residuos.

A partir de julio de 2021, de acuerdo con la Directiva (UE) 2019/904 sobre la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente, los estados miembros prohibirán la introducción en el mercado de los productos de plástico de un solo uso y de los productos fabricados con plástico oxodegradable. Los productos de plástico prohibidos aplicables a los alimentos son los siguientes:

- 1) Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, palillos).
- 2) Platos.
- 3) Pajitas, excepto si entran en el ámbito de aplicación de las Directivas 90/385/CEE o 93/42/CEE.
- 4) Agitadores de bebidas.
- 5) Palitos destinados a sujetar e ir unidos a globos, con excepción de los globos para usos y aplicaciones industriales y profesionales que no se distribuyen a los consumidores, incluidos los mecanismos de esos palitos.
- 6) Recipientes para alimentos, hechos de poliestireno expandido, tales como cajas, con o sin tapa, utilizados con el fin de contener alimentos que:
 - a) están destinados al consumo inmediato, in situ o para llevar;
 - b) normalmente se consumen en el propio recipiente, y
 - c) están listos para el consumo sin ninguna otra preparación posterior, como cocinar, hervir o calentar,

incluidos los recipientes para alimentos utilizados para comida rápida u otros alimentos listos para su consumo inmediato, excepto los recipientes para bebidas, los platos y los envases y envoltorios que contienen alimentos.

- 7) Los recipientes para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidos sus tapas y tapones.
- 8) Los vasos para bebidas hechos de poliestireno expandido, incluidos sus tapas y tapones.

2.2.2. Disposiciones específicas sobre el tamaño de los envases y cantidades nominales

Ciertos productos preenvasados solo se colocarán en el mercado siempre que la cantidad nominal y la capacidad del contenedor se ajusten a uno de los tamaños permitidos por la legislación de la UE.

La Directiva 2007/45/CE establece normas relativas a las cantidades nominales para productos introducidos en envases preparados:

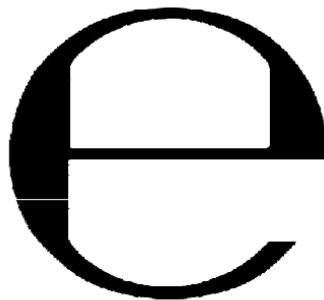
Productos vendidos por volumen (cantidad en ml)	
Vino tranquilo	En el intervalo de 100 ml a 1 500 ml, solo las ocho cantidades nominales siguientes: ml: 100 — 187 — 250 — 375 — 500 — 750 — 1 000 — 1 500
Vino amarillo	En el intervalo de 100 ml a 1 500 ml, solo la cantidad nominal siguiente: ml: 620
Vino espumoso	En el intervalo de 125 ml a 1 500 ml, solo las cinco cantidades nominales siguientes: ml: 125 — 200 — 375 — 750 — 1 500
Vino de licor	En el intervalo de 100 ml a 1 500 ml, solo las siete cantidades nominales siguientes: ml: 100 — 200 — 375 — 500 — 750 — 1 000 — 1 500
Vino aromatizado	En el intervalo de 100 ml a 1 500 ml, solo las siete cantidades nominales siguientes: ml: 100 — 200 — 375 — 500 — 750 — 1 000 — 1 500
Bebidas espirituosas	En el intervalo de 100 ml a 2 000 ml, solo las nueve cantidades nominales siguientes: ml: 100 — 200 — 350 — 500 — 700 — 1 000 — 1 500 — 1 750 — 2 000

Fuente: Directiva 2007/45/CE.

El etiquetado debe indicar el volumen en el caso de productos líquidos y el peso en el caso de otros productos. La etiqueta del producto preenvasado también debe contener las indicaciones de peso y volumen utilizadas en la práctica comercial o cumplir con las regulaciones nacionales del país de destino.

Los envases de estos productos deben consignar las inscripciones que se reseñan a continuación, de forma que resulten indelebles, fácilmente legibles y visibles en las condiciones normales de presentación:

- La cantidad nominal (masa nominal o volumen nominal) expresada por las unidades de medida kilogramo o gramo, litro, centilitro o mililitro, mediante cifras de una altura mínima de:
 - 6 milímetros si la cantidad nominal fuere superior a 1 000 gramos o 100 centilitros,
 - 4 milímetros si estuviere comprendida entre 1 000 gramos o 100 centilitros inclusive y 200 gramos o 20 centilitros excluidos
 - 3 milímetros si está comprendida entre 200 gramos o 20 centilitros y 50 gramos o 5 centilitros exclusive
 - 2 milímetros si es igual o inferior a 50 gramos o 5 centilitros, seguidas del símbolo de la unidad de medida utilizada, o en su caso de su nombre, con arreglo a las disposiciones de la Directiva 71/354/CEE.
- Una marca o inscripción mediante la que el servicio competente pueda identificar al envasador, al responsable del envasado o al importador, establecidos en la Comunidad;
- La letra minúscula «e» de una altura mínima de 3 mm, colocada en el mismo campo visual que la indicación de la masa o volumen nominales, mediante la que se certificará, bajo la responsabilidad del envasador o el importador, que el envase preparado cumple las prescripciones de la directiva.



Fuente: Envasado y embalaje.

2.2.3. Reglas específicas para materiales y artículos destinados a estar en contacto con alimentos

Todos los materiales y artículos destinados a estar en contacto con alimentos (FCM, por sus siglas en inglés "*Food Contact Materials*") no deben transferir sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana o cambiar la composición, el sabor o la textura de los alimentos.

El Reglamento (CE) No. 1935/2004 establece normas comunes para los materiales y objetos empleados como envase (por ejemplo, botellas y recipientes) que están, o pueden llegar a estar, directa o indirectamente, en contacto con alimentos:

- La legislación identifica diecisiete grupos de materiales y objetos, que van desde el corcho y el vidrio al plástico y los productos textiles, para los que se pueden adoptar medidas específicas.
- Entre ellas se pueden incluir especificaciones de pureza y una lista de sustancias utilizadas.
- Una solicitud de uso de una nueva sustancia debe ser presentada ante la autoridad nacional competente, que a continuación la envía a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para que la evalúe.
- Los materiales utilizados en los envases deben llevar la mención «para contacto con alimentos» y el logotipo correspondiente (una cafetera, una botella de vino o una cuchara).
- Deben implantarse medidas en materia de [trazabilidad](#) para permitir la retirada de los productos defectuosos u ofrecer información específica al público.
- Las autoridades nacionales pueden suspender el uso de un material concreto si se descubren indicios concretos de que puede poner en peligro la salud humana. Dichas autoridades informan de inmediato de su decisión a la Comisión Europea y a sus homólogas de los países del Espacio Económico Europeo.
- Las normas autorizan el uso de envases «activos» e «inteligentes», que pueden prolongar el tiempo de conservación de los alimentos y que informan de su frescura, siempre que no afecten negativamente a su composición.
- Las normas no se aplican a los materiales antiguos (por ejemplo, cuencos de cerámica antiguos) ni a objetos o revestimientos como los que cubren la corteza del queso, los productos cárnicos o las frutas, que forman parte de los alimentos o se comen con ellos.

Para ciertos FCM (como materiales cerámicos, películas de celulosa regenerada, plásticos incluido el plástico reciclado, y materiales activos e inteligentes) se disponen medidas específicas:

<p>Objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 84/500/CEE 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. • Para ser vendidos, estos objetos de cerámica deben ir acompañados de una declaración por escrito, suministrada por el fabricante o el importador, que garantice que no superan los límites máximos de plomo y de cadmio. En el anexo II (introducido por la Directiva 2005/31/CE) figura la información que debe aparecer en la misma. • Esta declaración se ha introducido a fin de adaptarse a los requisitos del Reglamento (CE) No. 1935/2004 sobre
---	---

	<p>los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. (La Directiva 84/500/CEE es una medida específica para determinados grupos de materiales y objetos del Reglamento (CE) No. 1935/2004).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los límites máximos de plomo y cadmio deben controlarse por medio de una prueba y un método de análisis (anexo III, introducido por la Directiva 2005/31/CE). • Estos métodos tienen en cuenta los últimos avances científicos de los métodos de análisis para el control oficial del plomo y el cadmio en los alimentos, de conformidad con la Directiva 2001/22/CE.
<p>Materiales y objetos activos e inteligentes que entran en contacto con alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (CE) No. 450/2009 establece normas específicas relativas a los materiales y objetos activos²⁸ e inteligentes²⁹ que complementen a aquellas establecidas por el Reglamento (CE) No. 1935/2004, el reglamento general sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. • Los materiales y objetos activos e inteligentes: <ul style="list-style-type: none"> ○ deberán ser adecuados y eficaces para el uso previsto; ○ no deberán liberar en los alimentos ningún componente* en una cantidad susceptible de representar un riesgo para la salud humana o de conllevar una modificación inaceptable de la composición, el sabor o el olor de los alimentos; ○ no deberán inducir a error a los consumidores mediante su etiquetado, presentación o la publicidad asociada. ○ Estos requisitos específicos no obstan a las normas de la UE o nacionales aplicables a los materiales y objetos a los que se añaden o incorporan componentes activos o inteligentes. Estos materiales pueden estar sujetos a otra legislación específica, como el Reglamento (UE) n.o 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos. • Las sustancias que figuran a continuación podrán utilizarse en componentes de materiales y objetos activos e inteligentes sin que se incluyan en la lista: <ul style="list-style-type: none"> ○ sustancias activas liberadas, añadidas o incorporadas mediante técnicas tales como implantación o inmovilización, que deberán utilizarse cumpliendo plenamente las disposiciones de la UE y nacionales pertinentes aplicables (por ejemplo, la legislación sobre aditivos alimentarios y sobre enzimas alimentarias);

²⁸ Definido como “los destinados a prolongar la vida útil o a mantener o mejorar el estado del alimento envasado. Están diseñados para incorporar intencionadamente componentes que liberarán sustancias en el alimento envasado o en su entorno o absorberán sustancias del alimento o de su entorno”.

²⁹ Definido como “aquellos que controlan el estado de los alimentos envasados o de su entorno”.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ sustancias empleadas en componentes que no estén en contacto directo con el alimento ni con su entorno, y estén separadas del alimento por una barrera funcional; y siempre y cuando no se trate de sustancias clasificadas como mutágenas, carcinógenas o tóxicas para la reproducción ni de sustancias diseñadas intencionadamente con tamaño de partícula, que presenten propiedades funcionales físicas y químicas muy diferentes de las de sustancias de tamaño mayor. • Las solicitudes de autorización de sustancias constituyentes de materiales y objetos activos e inteligentes se presentarán ante la autoridad competente de un país de la UE acompañadas de un expediente técnico que contenga la información que se indica en la guía para la evaluación de su seguridad preparada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). • El país de la UE remite la solicitud a la EFSA, encargada de evaluar si la sustancia reúne los requisitos anteriormente mencionados. • Únicamente figurarán en la lista de la Unión las sustancias constituyentes de materiales y objetos activos e inteligentes que cumplan los requisitos aplicables a dichos productos. • Los materiales y objetos activos e inteligentes: <ul style="list-style-type: none"> ○ que estén en contacto con alimentos deberán etiquetarse adecuadamente para que el consumidor pueda identificar las partes no comestibles. En este caso, deberán añadirse las palabras «NO INGERIR» al etiquetado, así como (siempre que sea posible) el símbolo que se reproduce en el anexo I; ○ deberán etiquetarse de manera que quede claro que son activos y/o inteligentes. • Las sustancias activas liberadas se consideran ingredientes y deben etiquetarse de conformidad con el Reglamento (UE) No. 1169/2011 sobre el etiquetado de productos alimenticios.
<p>Materiales y objetos de película de celulosa regenerada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Directiva 2007/42/CE define la película de celulosa regenerada³⁰ y establece una lista de sustancias autorizadas en su fabricación, así como límites cuantitativos de utilización para proteger la salud de los consumidores. • La directiva es aplicable a las películas de celulosa regenerada (que constituyan en sí mismas un producto acabado o bien sean parte de un producto acabado que incluya otros materiales) y que estén destinadas a entrar en contacto o estén en contacto con alimentos. • Abarca las siguientes categorías:

³⁰ Definido como “una hoja delgada obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o algodón no reciclados. Las películas de celulosa regenerada pueden estar recubiertas por uno de sus lados o por ambos lados”.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ películas de celulosa regenerada no recubiertas; ○ películas de celulosa regenerada con recubrimientos derivados de la celulosa; o bien ○ películas de celulosa regenerada recubiertas de material plástico. <ul style="list-style-type: none"> • No es aplicable a las tripas sintéticas de celulosa regenerada. • El anexo II de la Directiva establece una lista de sustancias autorizadas en la fabricación de películas de celulosa regenerada, con restricciones de uso. • Las películas de celulosa regenerada no recubiertas o recubiertas de material plástico pueden fabricarse con otras sustancias distintas de las enumeradas en el anexo II cuando se utilicen como colorantes o adhesivos, a condición de que no haya trazas detectables de migración de las citadas sustancias en los productos alimenticios. • Las películas de celulosa regenerada recubiertas de material plástico deben ajustarse a las disposiciones establecidas por el Reglamento (UE) no10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. • La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no debe entrar en contacto con los productos alimenticios. • En la fase de comercialización, los materiales y objetos de película de celulosa regenerada destinados a entrar en contacto con productos alimenticios deben ir acompañados de una declaración escrita de conformidad con el Reglamento (CE) No. 1935/2004. Sin embargo, los materiales y objetos que, por su naturaleza, estén manifiestamente destinados a entrar en contacto con productos alimenticios están exentos de esta obligación. • Cuando se indiquen condiciones especiales de uso, los materiales u objetos de película de celulosa regenerada deben ir convenientemente etiquetados.
<p>Restricción de los derivados epoxídicos utilizados en los embalajes de los alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (CE) No. 1895/2005 establece la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. • A raíz del dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA), la Comisión Europea permite la utilización de la sustancia conocida como BADGE³¹ en los materiales y objetos utilizados en la composición de los embalajes u otros elementos destinados a estar en contacto con los productos alimenticios, incluidos los «embalajes activos e inteligentes». • El límite de migración específico para dicha sustancia es de:

³¹ Definido como “- 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano bis(2,3-epoxipropil)éter, BADGE.H2O (Nº CAS = 076002-91-0) y BADGE.2H2O (Nº CAS = 005581-32-8)”.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 9 mg/kg de alimento o simulante alimenticio; ○ 9 mg/6 dm² para los recipientes de capacidad inferior a 500 mililitros o superior a 10 litros, pero también para las hojas y películas. • Además, los materiales y objetos que contengan BADGE irán acompañados de una declaración de conformidad por escrito. • Se han prohibido otras dos sustancias utilizadas en la fabricación de embalajes o de otros objetos en contacto con los alimentos: BFDGE³² y NOGE³³. • El NOGE y el BFDGE estaban prohibidos desde el 31 de diciembre de 2004, con arreglo a la Directiva -derogada- 2002/16/CE. El actual Reglamento recoge dicha prohibición, aplicable desde el 1 de enero de 2005. No obstante, el Reglamento permite comercializar las existencias de dichos productos (véase a continuación «Disposiciones temporales»). • Los contenedores de grandes dimensiones (capacidad superior a 10 000 litros) pueden seguir utilizando en sus revestimientos especiales de superficie el BADGE, el NOGE y el BFDGE sin tener que respetar límites de migración (o de transferencia de los niveles significativos de dichas sustancias a los productos en contacto). Según el Reglamento, el nivel de migración para este tipo de contenedores es irrelevante. • Las sustancias BADGE, NOGE y BFDGE comercializadas antes del 1 de marzo de 2003 podrán seguir haciéndolo, pero deberá indicarse la fecha de envasado. • Los materiales y objetos que contengan BADGE, BFDGE y NOGE pueden transferir niveles significativos de dichas sustancias a los productos alimenticios (migración), en particular en caso de utilización como aditivos, lo cual puede constituir un peligro para la salud humana. • La utilización y/o presencia de BADGE había sido prohibida a partir del 31 de diciembre de 2005 por la Directiva 2002/16/CE, pero el Reglamento (CE) No. 1895/2005, en virtud del cual se deroga dicha Directiva, ha permitido de nuevo la utilización de ese grupo de sustancias. Previo análisis de los datos toxicológicos comunicados para ese grupo de sustancias, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) ha llegado a la conclusión de que no presentan peligro de carcinogenicidad o genotoxicidad in vivo.
<p>Materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (UE) No. 10/2011 introduce unos límites de migración³⁴ para las sustancias que se usan en este tipo de embalajes y establece las condiciones para su uso con el fin de garantizar la seguridad alimentaria.

³² Definido como “bis(-hidroxifenil)metano bis(2,3-epoxipropil)éteres”.

³³ Definido como “éter glicídico de novolac”.

³⁴ Definido como “la cantidad máxima de sustancias que los materiales y objetos pueden transferir a los alimentos. Se expresan en miligramos de sustancia por kilogramo de alimento (mg/kg)”.

	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento enumera las sustancias que pueden utilizarse intencionadamente en la fabricación de materiales y objetos plásticos. En la lista figuran: <ul style="list-style-type: none"> ○ monómeros; ○ aditivos (excluidos los colorantes); ○ auxiliares para la producción de polímeros (excluidos los disolventes), y ○ macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana. • Se añadirán nuevas sustancias a la lista si la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria emite un dictamen favorable tras una solicitud y procedimiento aprobación. • Los materiales y objetos plásticos en cuestión podrán ser introducidos en el mercado de la Unión Europea (UE) si cumplen: <ul style="list-style-type: none"> ○ los requisitos de uso, etiquetado y trazabilidad establecidos en el Reglamento (CE) No. 1935/2004; ○ las buenas prácticas de fabricación definidas en el Reglamento (CE) No. 2023/2006; ○ los requisitos de composición y declaración de conformidad. • Los anexos del reglamento presentan las condiciones de uso de las sustancias autorizadas y los límites de migración. Todos los materiales y objetos plásticos deberán ajustarse a los límites de migración específica y a los límites de migración global. • La composición de cada una de las capas plásticas de un material u objeto deberá ajustarse al reglamento. No obstante, una capa que no esté en contacto directo con alimentos puede: • no cumplir las restricciones y especificaciones del presente Reglamento (excepto para el cloruro de vinilo monómero, según prevé el anexo I); • haber sido fabricada con sustancias que no figuran en la lista de sustancias autorizadas (sin embargo, estas sustancias no deben ser mutágenas³⁵, carcinógenas³⁶ o tóxicas para la reproducción, o presentarse en nanoforma³⁷). • El fabricante debe redactar una declaración que identifique los materiales, objetos y productos de fases intermedias de su fabricación, así como las propias sustancias. Dicha declaración deberá renovarse cuando se produzcan cambios sustanciales en la composición o producción.
--	---

³⁵ Definido como “agente físico o químico que modifica el material genético de un organismo y, por tanto, incrementa la frecuencia de las mutaciones por encima del nivel natural”.

³⁶ Definido como “agente implicado directamente en el desarrollo del cáncer”.

³⁷ Definido como “sustancia natural, secundaria o fabricada que contiene partículas, sueltas o formando un agregado o aglomerado y en la que el 50 % o más de las partículas en la granulometría numérica presenta una o más dimensiones externas en el intervalo de tamaños comprendido entre 1 y 100 nanómetros (mil millonésima parte de un metro)”.

<p>Materiales y objetos de plástico reciclado en contacto con alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Reglamento (CE) No. 282/2008 prevé medidas específicas para los materiales y objetos de plástico reciclado, que completan el Reglamento (CE) No. 1935/2004 relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. • Este reglamento cubre el uso de materiales y objetos de plástico reciclado que llegan a estar directamente en contacto con alimentos. No se aplica a los restos sin utilizar ni a los polímeros que pueden descomponerse químicamente en monómeros³⁸, por ejemplo, eliminando su cualidad de plasticidad. • Los materiales y objetos cubiertos por el reglamento siguen estando sometidos al Reglamento (UE) No. 10/2011 relativo a los materiales de plástico destinados al envasado de alimentos. • El plástico reciclado utilizado para fabricar los materiales y objetos contemplados en el presente Reglamento debe obtenerse mediante un proceso de reciclado autorizado, que debe estar gestionado conforme con las reglas establecidas en el anexo del Reglamento (CE) No. 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. • Se puede conceder la autorización si los procesos de reciclado cumplen las condiciones siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ○ la calidad del insumo debe controlarse; ○ el insumo debe originarse a partir de materiales de plástico que se hayan fabricado conforme a la legislación de la Unión Europea (UE) sobre materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con alimentos; ○ el proceso debe garantizar que se excluye cualquier tipo de contaminación o, si la hay, reducirla hasta una concentración que no suponga ningún riesgo para la salud humana; ○ los objetos finales no deben ceder componentes a los productos alimenticios en cantidades que puedan suponer un peligro para la salud humana, ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o alterar sus propiedades organolépticas. • La Comisión Europea mantiene un registro público de procesos de reciclado autorizados y un registro de lugares de reciclado en la UE y en países de fuera de la UE. • La declaración voluntaria del contenido reciclado en los materiales y objetos de plástico reciclado sigue las reglas establecidas en la norma ISO 14021:1999.
---	---

³⁸ Definido como “una sustancia formada por moléculas independientes desconectadas, en contraposición con un polímero, que obtiene su cualidad de plasticidad de las moléculas de un monómero que se unen unas a otras”.

	<ul style="list-style-type: none"> • Además de los requisitos establecidos por el Reglamento (UE) No. 10/2011, la declaración de conformidad debe certificar que: <ul style="list-style-type: none"> ○ se ha utilizado un proceso de reciclado autorizado, con indicación del número de Registro CE del proceso; ○ el insumo plástico, el proceso de reciclado y el plástico reciclado cumplen las especificaciones con arreglo a las cuales se ha concedido la autorización, y ○ se aplica un sistema de aseguramiento de la calidad.
--	---

Fuente: Síntesis de la legislación de la UE. Elaboración propia.

El reglamento establece que los materiales y objetos que aún no estén en contacto con alimentos cuando se comercialicen irán acompañados de la siguiente información (con caracteres visibles, claramente legibles e indelebles):

- a) los términos «para contacto con alimentos», o una indicación específica sobre su uso, tales como máquina de café, botella de vino, cuchara sopera, o el símbolo siguiente:



- b) en caso necesario, de las instrucciones especiales que deban seguirse para un uso adecuado y seguro,
- c) el nombre o el nombre comercial y, en cualquier caso, la dirección o domicilio social del fabricante, el transformador o el vendedor encargado de su comercialización establecido en la Comunidad,
- d) un etiquetado o una identificación adecuados que permitan la [trazabilidad](#) del material u objeto,
- e) en el caso de los materiales y objetos activos, información sobre el uso o los usos permitidos y demás información pertinente como el nombre y la cantidad de las

sustancias liberadas por el componente activo a fin de que los operadores de empresas alimentarias que utilizan estos materiales y objetos puedan cumplir las demás disposiciones comunitarias o, en su defecto, las disposiciones nacionales aplicables a los alimentos, incluidas las disposiciones en materia de etiquetado de los alimentos.

No obstante, el término «para contacto con alimentos», la indicación específica sobre su uso o el símbolo anteriormente mostrado no será obligatorio para los objetos que, por sus características, estén claramente destinados a entrar en contacto con alimentos.

Materiales y objetos en contacto con alimentos: buenas prácticas de fabricación

El Reglamento (CE) No. 2023/2006 establece normas sobre buenas prácticas de fabricación³⁹ de materiales y objetos que entran en contacto con alimentos.

La legislación se aplica a todos los sectores y todas las etapas de fabricación, procesamiento y distribución de materiales y objetos.

Las empresas deben:

- cumplir las buenas prácticas de fabricación;
- establecer, implementar y aplicar un sistema de aseguramiento de la calidad⁴⁰ eficaz y documentado;
- establecer y mantener un sistema eficaz de control de la calidad;
- establecer y mantener registros adecuados, en papel o en formato electrónico, sobre especificaciones, fórmulas y procesamientos en cuanto a la seguridad de cada producto y las diversas operaciones de fabricación.

Las buenas prácticas de fabricación abarcan objetos como contenedores, envases, papel, cartón, tintas y adhesivos que podrían entrar en contacto con alimentos.

Los sistemas de aseguramiento de la calidad tienen en cuenta:

- los conocimientos y habilidades del personal y la organización de las instalaciones y el equipo;
- el tamaño de la empresa para impedir que sean una carga excesiva para esta.

Los sistemas de control de la calidad incluyen:

- el seguimiento de la aplicación de buenas prácticas de fabricación, y

³⁹ Definido como “los aspectos de aseguramiento de la calidad que garantizan que los materiales y objetos sean conformes a los estándares de calidad y no pongan en peligro la salud humana o causen un cambio inaceptable en la composición de los alimentos”.

⁴⁰ Definido como “las disposiciones organizadas y documentadas que garantizan que los materiales y objetos tienen la calidad exigida”.

- La identificación y corrección de cualquier medida que no cumpla los estándares exigidos.

La enmienda realizada a través del Reglamento (CE) No. 282/2008 establece un sistema de aseguramiento de la calidad específico para los materiales y objetos de plástico reciclado que entran en contacto con alimentos.

2.3. Requisitos específicos en cada estado miembro de la Unión Europea

Cada estado miembro de la UE puede establecer requisitos adicionales, por ello resulta conveniente realizar la búsqueda de información a través del portal *Trade Helpdesk*:

Por ejemplo, para revisar los requisitos específicos del producto paltas frescas a Alemania, se puede iniciar la búsqueda a través del formulario, el cual arrojará los siguientes resultados:

Mi exportación

De Perú a Alemania Modificar la búsqueda

Quiero exportar a partir de: Perú A un estado miembro de la UE: Alemania Código de producto: 0804400010

Encontrar el código de producto

Ver las tarifas y los requisitos

Frutas y frutos comestibles: cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías	08
Dátiles, higos, pifas (ananás), aguacates (paltas), guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos	08 04
Aguacates (paltas)	08 04 40 00 00
Frescos	08 04 40 00 10

Procedimientos de importación
Requisitos del producto
EU derechos de importación
Gravámenes interiores
Reglas de origen ALC Colombia Pérou
Estadísticas
Mostrar todo

EU derechos de Importación

Origen	Tipo de medida	Derecho de aduana	Condiciones	Pie de página	Legislación europea
Cualquier País	Derecho terceros países	5.10%			R1776/19
Cualquier País	Precio unitario	233.53 Eur/UP / 100 kg			R2447/15
Perú	Preferencias arancelarias	0%			D0735/12

Fuente: *Fiscalidad y Unión Aduanera, Taric : 13/06/2020*

Fuente: *Trade Helpdesk.*

En la sección de **Requisitos del producto**, se puede revisar el detalle de cada tema:

Procedimientos de importación	Requisitos del producto	EU derechos de importación	Gravámenes interiores	Reglas de origen ALC Colombia Pérou	Estadísticas	Mostrar todo
<p>Requisitos específicos del producto para el acceso al mercado de la UE 0804400010</p> <ul style="list-style-type: none"> > Control de contaminantes en alimentos > Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal > Control sanitario de alimentos de origen no animal > Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM) y nuevos alimentos > Controles fitosanitarios > Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos > Etiquetado de alimentos > Normas de comercialización de hortalizas y frutas frescas <ul style="list-style-type: none"> ⓘ (Sólo aplicable a fruta fresca) > Voluntario - Productos de producción ecológica <p>La información de este capítulo está disponible únicamente en inglés.</p>						

Fuente: Trade Helpdesk.

Cada opción brinda una breve explicación del requisito general y los requisitos específicos, la normativa comunitaria relacionada e información específica para el estado miembro.

Por ejemplo, la información relacionada a Controles fitosanitarios brinda el siguiente detalle (en inglés), actualizado al primero de marzo de 2020:

- *Plant health control* (control fitosanitario)
- *Import bans* (prohibiciones de importación)
- *Phytosanitary certificate* (certificado fitosanitario)
- *Inspection and plant health checks* (inspecciones y revisiones fitosanitarias)
- *Importers register* (registro de importadores)
- *Emergency measures* (medidas de emergencia)
- *Legislation* (legislación)
- *Other information sources* (otras fuentes de información)
- *Additional information for Germany* (información adicional para Alemania)
- *Competent authorities* (autoridades competentes)
- *Legislation* (legislación de Alemania)

Frescos
08 04 40 00 10

Print

Notas

- Este documento está disponible solamente en inglés.
- Acceso directo al Diario Oficial es posible únicamente si la publicación es posterior a 1997.
- Todas las referencias legales mencionadas se refieren únicamente a la legislación original básica. El número CELEX propuesto (ej. CELEX32005R0396) le dará acceso a la legislación básica, a sus modificaciones y a la versión final consolidada de la legislación disponible en EUR-Lex (base de datos al derecho de la Unión Europea)

Latest revision date (dd/mm/yyyy): 01/03/2020

Plant health control

Imports into the European Union (EU) of plants, plant products and any other material capable of harbouring plant pests (e.g. wooden products and containers, soil, etc) may be subject to the following protective measures, as established by Regulation (EU) 2016/2031 ("Plant Health Law") (OJ L-317 23/11/2016) (CELEX 32016R2031) and Regulation (EU) 2019/2072 (OJ L-319 10/12/2019) (CELEX 32019R2072):

- Import bans
- Phytosanitary certificate
- Inspection and plant health checks
- Importers register
- Emergency measures

These phytosanitary measures are intended to prevent the introduction and/or spread of pests and organisms harmful to plants or plant products across the EU boundaries. They also aim to ensure safe trade, as well as to mitigate the impacts of climate change on the health of crops and forests in the EU.

Plant health regulations establish several exemptions for each phytosanitary measure (e.g. plants and plant products for trial, scientific purposes, work on varieties selection; internal transit; small quantities that do not pose a risk of spreading harmful organisms etc.).

In relation to wood packaging, Regulation (EU) 2016/2031 sets that wood packages of any type (cases, boxes, crates, drums, pallets, box pallets and other load boards, pallet collars, etc) shall go through one of the approved treatments specified in Annex I to FAO International Standard for Phytosanitary Measures No. 15, bear the corresponding mark as specified in Annex II and be made from debarked wood.

French Overseas Departments and Spanish Canary Islands, in view of their agricultural and ecological characteristics, may request additional conditions to those laid down in the Directive assuming they are justified on grounds of the protection of health and life of plants in their territories.

Import bans

Plants, plant products and other objects originating from non-EU countries listed in Annex VI to Regulation (EU) 2019/2072 are prohibited for introduction within the whole EU or in defined protected zones of the EU in accordance with Annex IX.

Besides, the Annex I to Regulation (EU) 2018/2019 (OJ L-323 19/12/2018) (CELEX 32018R2019) establishes the list of high risk plants the introduction of which into the EU territory is provisionally prohibited until a full risk assessment has been carried out.

Phytosanitary certificate

Imports of plants and plant products listed in Annex XI and Annex XII to Regulation (EU) 2019/2072 must be accompanied by an official phytosanitary certificate.

This document certifies the phytosanitary conditions of plants and plant products, and also that the shipment has been officially inspected, complies with statutory requirements for entry into the EU and is free of quarantine pests and other harmful pathogens.

The exporting country's national plant protection authorities issue the phytosanitary certificates. Once in the EU, a plant passport may replace the phytosanitary certificate for imported plants, plant products and other objects which are also listed in Annex XIII and Annex XIV.

TRACES (Trade Control and Export System) is the EU management tool for health certification of feed and food, products of animal and non-animal origin, plants, seeds and propagating materials in intra-EU trade and imports to the EU. It aims at digitising the entire sanitary certification process and linked procedures and allows for verification of the certificate of inspection issued in the country of origin.

TRACES facilitates the exchange of information between the competent authorities in EU and EFTA countries and in non-EU countries, in order to guarantee that the EU policy areas of DG Health and Consumers as regards 'Animal Health', 'Animal Welfare' and 'Veterinary Public Health' are met. This network also promotes a better cooperation between traders themselves and their competent authorities.

Inspection and plant health checks

In addition to the above mentioned certificates, the plants and plant products shall, from the time of their entry in the EU, be subject to inspection and supervision by the responsible official bodies.

The inspections shall consist of:

- Documentary checks establishing that the required certificates, alternative documents or marks have been issued or satisfied
- Identity checks establishing that the plants, plant products or other objects conform to the ones declared on the required documents and
- Plant health checks establishing that the plants, plant products or other objects, including their wood packing material if any, comply with the specific requirements and phytosanitary measures and can be imported into the EU.

The inspections must be made at the point of entry into the EU at the proper Member State's border control post. However, identity checks and plant health checks may be carried out at the place of destination provided that the specific guarantees and documents regarding transport of plants and plant products determined for each particular case are met.

Importers register

Importers, whether or not producers, of plants, plant products or other objects must be included in an official register of a Member State under an official registration number.

Emergency measures

In addition and without prejudice to above mentioned provisions, plants and plant products as well as other material capable of harbouring plant pests may be subject to [emergency measures](#).

Legislation

- [New EU legislation on plant health control](#)
- [Previous EU legislation on plant health control](#)

Other information sources

- International Plant Protection Convention (IPPC)-FAO: <http://www.ippc.int/>
- European Commission - DG Health and Food Safety - Plant Health & Biosecurity: https://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity_en.htm
- EUROPHYT - European Union Notification System for Plant Health Interceptions: http://ec.europa.eu/food/plant/plant_health_biosecurity/europhyt/index_en.htm

Additional information for Germany

Competent authorities

Julius Kühn Institut - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (Julius Kühn Institute - Federal Research Centre for Cultivated Plants)
Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit (Institute for National and International Plant Health)
Messeweg 11-12
38104 Braunschweig
Tel: (+49) 531 2993 371
E-mail: ag@julius-kuehn.de
Website: <https://www.julius-kuehn.de/en/national-and-international-plant-health/>

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft - BMEL (Federal Ministry of Food and Agriculture)
Abteilung 7. Landwirtschaftliche Erzeugung, Gartenbau, Agrarpolitik (Division 7: Agricultural Production, Horticulture, Agricultural Policy)
Unterabteilung 71: Landwirtschaftliche Erzeugung, Gartenbau (Subdivision 71: Agricultural Production, Horticulture)
Referat 714: Pflanzengesundheit, Phytosanitäre Angelegenheiten beim Export (Unit 714: Plant Health, Phytosanitary Affairs in Export)
P.O. Box 14 02 70
53107 Bonn
Tel: (+49) 228 99 529 3953
E-mail: 714@bmel.bund.de
Website: <http://www.bmel.de>

Legislation

- Pflanzenbeschauverordnung - PflBeschV (BGBl I S. 905, 10/05/1989) - Order on Plant Health Inspection
- Pflanzenschutzgesetz - PflSchG (BGBl I S. 148, 06/02/2012) - Law on Plant Protection

COPYRIGHT

Enlaces rápidos

Fuente: Trade Helpdesk.

Glosario

- **Piensos:** Preparado alimenticio destinado a los animales.
- **Trazabilidad:** Capacidad de localizar y seguir un alimento o animal destinado a la producción de alimentos a lo largo de todas las fases de producción, transformación y distribución.

Referencias bibliográficas

20 MINUTOS (2018) Qué información deben tener las etiquetas de los alimentos. España: 20 Minutos (<https://www.20minutos.es/noticia/3260628/0/etiquetado-infomacion-alimentacion/>)

CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA (CIPF) DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) (2017) NIMF 15 Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional. Italia: CIPF, FAO (<http://www.fao.org/3/a-mb160s.pdf>)

EUR-LEX (1997) 97/129/CE: Decisión de la Comisión de 28 de enero de 1997 por la que se establece el sistema de identificación de materiales de envasado de conformidad con la Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los envases y residuos de envases (Texto pertinente a los fines del EEE). Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:31997D0129&qid=1592477931224&from=ES>)

EUR-LEX (2004) Directiva 2004/102/CE de la Comisión, de 5 de octubre de 2004, por la que se modifican los anexos II, III, IV y V de la Directiva 2000/29/CE del Consejo, relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004L0102&qid=1592477084561&from=ES>)

EUR-LEX (2005) Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:01996R2406-20050602>)

EUR-LEX (2006) Restricción de los derivados epoxídicos utilizados en los embalajes de los alimentos. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21076&from=ES>)

EUR-LEX (2007) Directiva 2007/45/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de septiembre de 2007 por la que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos preenvasados, se derogan las Directivas 75/106/CEE y 80/232/CEE del Consejo y se modifica la Directiva 76/211/CEE del Consejo. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32007L0045&qid=1592479965143&from=ES>)

EUR-LEX (2007) Objetos de cerámica destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21300&from=ES>)

EUR-LEX (2013) Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de junio de 2000 relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:02000L0036-20131118&from=ES>)

EUR-LEX (2013) Zumos de frutas y otros productos similares - EUR-Lex. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:l21132>)

EUR-LEX (2014) Azúcares. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21130&from=EN>)

- EUR-LEX (2014)** Confitura y crema de castañas. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:l21134>)
- EUR-LEX (2014)** Extractos de café y de achicoria. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:l21131>)
- EUR-LEX (2014)** Leche conservada. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21135&from=EN>)
- EUR-LEX (2014)** Reglamento (CE) No 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:02006R1924-20141213&from=EN>)
- EUR-LEX (2015)** Materiales y objetos de película de celulosa regenerada. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:sa0013&from=ES>)
- EUR-LEX (2015)** Materiales y objetos de plástico reciclado en contacto con alimentos. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:sa0014&from=ES>)
- EUR-LEX (2015)** Materiales y objetos plásticos en contacto con alimentos. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:sa0028&from=ES>)
- EUR-LEX (2015)** Normas de etiquetado de la Unión Europea para la miel. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:l21124a>)
- EUR-LEX (2015)** Origen geográfico de las bebidas espirituosas. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:l67006>)
- EUR-LEX (2015)** Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20190726&from=EN>)
- EUR-LEX (2015)** Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) no 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) no 1852/2001 de la Comisión. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32015R2283&from=EN>)
- EUR-LEX (2016)** Alimentos para grupos específicos. Unión Europea: EUR-Lex (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:09050106_1)
- EUR-LEX (2016)** Disposiciones de la Unión Europea sobre las aguas minerales naturales. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:co0008>)
- EUR-LEX (2016)** Garantizar la seguridad de los complementos alimenticios en la Unión Europea. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legissum:l21102>)
- EUR-LEX (2016)** Materiales y objetos en contacto con alimentos — buenas prácticas de fabricación. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l12076&from=ES>)

- EUR-LEX (2016)** Proteínas de la leche seguras para el consumo humano. Unión Europea: EUR-Lex (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:09050108_1&from=ES)
- EUR-LEX (2016)** Uso de enzimas en los alimentos (excluyendo las de aditivos). Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:sa0004>)
- EUR-LEX (2017)** Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de junio de 2002 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002L0046-20170726&from=ES>)
- EUR-LEX (2017)** Etiqueta ecológica. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:co0012>)
- EUR-LEX (2017)** Identificación y etiquetado de la carne de vacuno. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:l12064>)
- EUR-LEX (2017)** Vitaminas y minerales. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:l21302>)
- EUR-LEX (2018)** Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 1994 relativa a los envases y residuos de envases. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:01994L0062-20180704&qid=1592471938910&from=ES>)
- EUR-LEX (2018)** Los envases y sus residuos. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:l21207&qid=1592472016382&from=ES>)
- EUR-LEX (2018)** Tratamiento de los productos alimentarios con radiaciones ionizantes. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:l21117>)
- EUR-LEX (2019)** Alimentos para usos médicos especiales. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:4391704>)
- EUR-LEX (2019)** Alimentos ultracongelados. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:l21116>)
- EUR-LEX (2019)** Directiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de junio de 2019, relativa a la reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente (Texto pertinente a efectos del EEE). Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32019L0904&qid=1592478604405&from=ES>)
- EUR-LEX (2019)** Directiva del Consejo, de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el precondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados (76/211/CEE). Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:01976L0211-20190726&from=ES>)
- EUR-LEX (2019)** Materiales y objetos activos e inteligentes que entran en contacto con alimentos. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:sa0012&from=ES>)
- EUR-LEX (2019)** Preparados para lactantes y preparados de continuación: composición e información. Unión Europea: EUR-Lex (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=legisum:4419957>)

- EUR-LEX** (2020) Mercado de la Unión Europea de los productos de la pesca y la acuicultura. Unión Europea: EUR-Lex (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=Legissum:02020102_1)
- EUR-LEX** (2020) Seguridad alimentaria. Unión Europea: EUR-Lex (https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CODED=30)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Alcohol Labelling. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/alcohol_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Distance Selling. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/distance-selling_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Fair Information Practices. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/fair-information-practices_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Food information to consumers - legislation. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Food supplements. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/supplements_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Language and presentation of food information. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/language-presentation_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Mandatory food information. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/mandatory-food-information_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Nutrition and Health Claims. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Nutrition labelling. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/nutrition-labelling_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Origin labelling. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/origin-labelling_en)
- EUROPEAN COMMISSION** (2020) Voluntary food information. Unión Europea: Comisión Europea (https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/voluntary-food-information_en)
- TRADE HELPDESK** (2020) Requisitos sanitarios y fitosanitarios. Unión Europea: Trade Helpdesk (<https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/requisitos-sanitarios-y-fitosanitarios>)

Sobre PROMPERÚ

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo-PROMPERÚ tiene como visión posicionar al Perú en el mundo a través de la promoción de su imagen, sus destinos turísticos y sus productos de exportación con valor agregado, contribuyendo al desarrollo sostenible y descentralizado del país.

En el campo de las exportaciones PROMPERÚ ofrece una amplia gama de servicios que promueven la internacionalización de las empresas peruanas:

- Orientación e información: servicios de orientación personalizada e información especializada sobre exportaciones e internacionalización empresarial.
- Capacitación: la más variada oferta de talleres y seminarios sobre comercio internacional que le permitirán fortalecer y ampliar sus conocimientos para exportar.
- Asistencia empresarial: asistencia técnica especializada y herramientas de adaptación del producto, gestión empresarial, facilitación y calidad que le permitirán dar el gran salto hacia la exportación de sus productos y servicios.
- Promoción: herramientas de promoción y contacto con compradores internacionales que permitirán ampliar su cartera de clientes con una mayor exposición de sus productos.

Contáctanos

Módulos de Atención al Exportador

Au. Jorge Basadre 610 - San Isidro - Lima - Perú

Aló Exportador (01) 604-5601

Correo electrónico sae@promperu.gob.pe | sae1@promperu.gob.pe

 www.facebook.com/promperu

 <https://www.youtube.com/channel/UCueRrj9wB1L5BOQV-9puqfQ>

 twitter.com/promperu

 issuu.com/promperu

www.promperu.gob.pe

