



OMIC
Oficina Municipal
de Información al Consumidor

Cuadernos del Consumidor
Número 40 - septiembre 2009

Etiquetado de los alimentos

**Con *Suma*
Confianza**

+25
aniversario



Ayuntamiento de Salamanca
Concejalía de Consumo

OMIC
C/. Valencia, 19 - 1.º
37005 Salamanca
Teléfono: 923 282 306
Fax: 923 282 946
omic@aytosalamanca.es

Edita:



OMIC

Colabora:



Junta de
Castilla y León

Consejería de Interior y Justicia

Depósito Legal: S. 1.277-2009
Imprime: Gráficas Varona, S.A.

El etiquetado de los alimentos es esencial para informar correctamente al consumidor. La normativa sobre etiquetas tiene como finalidad su protección. Según la ley, los productores están obligados a proporcionar determinada información al consumidor acerca de los productos que colocan en el mercado. El medio para hacerlo es la etiqueta.

Permite conocer las principales características de los alimentos que se van a consumir y hacerse una idea de su composición. Además de constituir una garantía de que el producto reúne las condiciones que exige la legislación.

La norma general es que el etiquetado debe ser claro y conciso y no inducir a error en lo referente a sus características, composición, naturaleza, cualidades, cantidad, origen o modo de fabricación. Tampoco podrá atribuir propiedades o efectos que no posea el producto, ni propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de alguna enfermedad.

En determinados casos, conocer los ingredientes de un alimento puede ser de especial interés para las personas que padecen alergias, por ejemplo. Por eso la legislación exige que todos los ingredientes aparezcan en orden descendente en función de su peso, empezando por los que están presentes en mayor cantidad.

En este cuaderno se proporciona la información relativa al etiquetado de los alimentos con carácter general. No obstante, debe tenerse en cuenta que existen requisitos específicos relacionados con tipos de productos o procesos determinados o con aspectos particulares de un producto.

Información de las etiquetas en productos envasados

En los alimentos envasados hay dos clases de información: la general, común a todos y obligatoria, y la opcional, como el etiquetado nutricional.

Denominación del producto

Normalmente es el nombre previsto para cada producto en la legislación de la Comunidad Europea y, en su ausencia, la de aplicación en España. Se admite el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto acorde con su composición. Es diferente a la marca comercial. Se deberá incluir la indicación del estado físico o del tratamiento al que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado...), si su omisión puede inducir a error. Los que hayan sido tratados con radiación ionizante, deberá mencionarse «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

Lista de ingredientes

Es la relación de materias primas y aditivos utilizados para la elaboración del alimento. Deben figurar en orden decreciente a su peso en el momento en que se incorporen durante el proceso de elaboración, incluidos los aditivos.

Los aditivos

Son sustancias que se añaden a los alimentos para que mantengan sus cualidades o recuperen algunas que se han perdido durante su transformación. Pueden ser sintéticos o naturales, y sólo se autorizan en cantidades controladas y para determinados productos, una vez demostrada su inocuidad tras una evaluación científica.

Los aditivos autorizados aparecen en la lista de ingredientes con su nombre completo o mediante la letra E (de Europa, en los países de la Unión Europea), seguida de un número de tres o cuatro cifras y precedido del nombre de la categoría a la que pertenece (colorante, conservante, antioxidante...).

Contenido neto

Es la cantidad especificada del peso neto de los productos. Debe indicarse mediante unidades de volumen para los líquidos (litro, centilitro...) y en unidades de masa para los demás (kilogramo o gramo). Si algún alimento lleva líquido de cobertura, debe figurar además la cantidad neta una vez escurrido.

Marcado de fechas

Es la indicación del estado de frescura o de la vida útil del alimento. Hay que distinguir entre fecha de caducidad y de consumo preferente.

La fecha de caducidad debe figurar en los productos muy perecederos, expresada con el día y el mes. A partir del día siguiente, está prohibida su venta y no se deben consumir.

La fecha de consumo preferente figurará en el etiquetado junto a las condiciones de conservación y almacenamiento, bajo las denominaciones:

«Consumir preferentemente antes del...», cuando se incluya el día: 12/10/09.

«Consumir preferentemente antes de finales de...», en los demás casos: diciembre/09.

«Consumir preferentemente antes de...» (sólo año: 2010).

La fecha no es necesaria en algunos productos, como frutas y verduras frescas, vinagre, sal, azúcar y productos de panadería o repostería que se consuman en el día.

Lote de fabricación

Es un conjunto de unidades de venta de un producto fabricado y envasado en circunstancias homogéneas. La mención del número de lote, precedida de la letra «L», permite localizar el producto y retirarlo si se detecta algún riesgo para la salud.

Identificación de la empresa

Nombre, razón o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y su domicilio.

Hay otras indicaciones necesarias en determinados casos dependiendo del tipo de producto, como son: las condiciones de conservación y utilización (para hacer un uso correcto del producto); el país de origen o procedencia (productos fuera de la UE o cuando su omisión puede inducir a error); el grado alcohólico (en bebidas con graduación superior al 1,2%).

Además, en el etiquetado de los alimentos puede aparecer cualquier mención adicional escrita, impresa o

gráfica, siempre que no contradiga lo establecido en la norma y no induzca a error al consumidor.

En el caso de productos con propiedades nutricionales y saludables («bajo valor energético, rico en vitaminas, fibra o proteínas»...), la etiqueta debe informar con detalle sobre los contenidos en calorías y determinados nutrientes, de forma numérica, en un mismo lugar y en forma de tabla.

Idioma

Los alimentos que se vendan en España, llevarán su etiquetado en la lengua española oficial del Estado, aunque lo incluyan también en otros idiomas. En el caso de productos tradicionales elaborados y vendidos sólo en una comunidad autónoma, la etiqueta puede estar en la lengua oficial de dicha comunidad autónoma.

Etiquetado de productos sin envasar (a granel)

El etiquetado de los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor y los envasados en los lugares de venta –a petición del comprador– deben indicar al menos la denominación de venta acompañada de:

- La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
- La cuantificación de los ingredientes.
- El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2%.
- Aquellos requisitos que –para esta modalidad de venta– establezcan las disposiciones específicas correspondientes.

En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto.

En los productos alimenticios que se expendan a granel, el peso de referencia para la aplicación del precio por unidad de medida será el peso neto, no pudiendo incluirse el peso del papel, bolsas, bandejas u otro material para uso alimentario utilizado como envoltura.

Se admitirá, no obstante, la inclusión de dicho material en el peso del producto cuando su peso no exceda

de 10 gramos, si la cantidad del producto expedido supera 1 kilogramo; 7 gramos, si el peso del producto alimenticio excede de 250 gramos y no supera 1 kilogramo; y 2,5 gramos, si el peso del producto suministrado no excede de 250 gramos.

Menciones no obligatorias

Además de las indicaciones obligatorias descritas, en las etiquetas de los alimentos aparecen otras que pueden ser de interés.

La marca

Permite diferenciar los productos según los fabricantes. Son éstos normalmente quienes la eligen y asignan, y quienes se responsabilizan del producto que sale al mercado. Existen también las marcas de distribuidor (marcas blancas), siendo éste el responsable de la calidad del producto.

Código de barras

Es un sistema de codificación que permite la identificación inequívoca del producto, gracias a una combinación de dígitos asignada por el fabricante. Este código puede ser leído por un lector óptico, lo que comporta ventajas no sólo para el fabricante -le permite conocer datos reales sobre el mercado-, sino también para el distribuidor -dispone de información continua sobre productos almacenados y evita errores de etiquetaje- y para el consumidor final: el ticket contiene información detallada de todos los artículos y sus precios, disminuye el tiempo de espera en las cajas y los errores son menos frecuentes.

El código se compone de 13 dígitos: los dos primeros caracteres representan el país a través del cual se ha solicitado el código, que suele coincidir con el país de origen del producto, pero no necesariamente. En España son asignados por la Asociación Española de Codificación Comercial (AECC) y se identifica con el número 84. Los cinco dígitos siguientes identifican a la empresa, al propietario de la marca, que no siempre coincide con el fabricante. Los cinco últimos dígitos de la parte principal del código son los que identifican el producto, y los asigna el propio fabricante. El último dígito que compone un código es el dígito de control, que se calcula por una regla matemática a partir de los dígitos anteriores y sirve para evitar los errores de lectura.

Etiquetados especiales

Además de las menciones obligatorias u optativas que hemos visto, existen productos que quieren distinguirse de otros similares por su calidad generalmente y para ello colocan una etiqueta específica en función de sus características especiales. A continuación describiremos los más comunes.

Productos ecológicos

Se trata de cultivos que pretenden conseguir alimentos sanos y de máxima calidad nutritiva, respetando el medio natural. Deben cumplir determinados requisitos: no usan plaguicidas, pesticidas ni abonos salvo los incluidos en un listado de productos más naturales y menos dañinos para el medio ambiente. Los productos procedentes de la agricultura ecológica están garantizados por el etiquetado. La Unión Europea tiene un logotipo propio para estos productos: un círculo amarillo con borde dentado en azul. En el borde amarillo consta la mención «agricultura ecológica». El centro del círculo es azul con una espiga amarilla rodeada de estrellas blancas.

En España, actualmente, son las comunidades autónomas a quienes corresponde el control de estas denominaciones. Por eso existe una gran variedad de etiquetas ligeramente diferentes en cuanto al aspecto, pero similares en cuanto al significado. Muchas han adoptado el logotipo del Comité Regulador de Agricultura Ecológica (CRAE), que era el organismo que se encargaba del control.

La etiqueta de estos productos debe contener las siguientes indicaciones:

- Logotipo del Comité Regulador de Agricultura Ecológica de la comunidad autónoma.
- Nombre y código del organismo certificados.

Son facultativos:

- La indicación «Agricultura ecológica-sistema de control CEE», cuando todos los ingredientes de un producto han sido sometidos dentro de la Unión Europea al régimen de control establecido en el Reglamento (CEE) 2092/91 durante todas sus etapas. Esta mención puede ser sustituida por el logotipo comunitario o ponerlos a la vez.
- El sello europeo.

Alimentos transgénicos

Son alimentos en cuya producción se han utilizado técnicas de ingeniería genética. También se llaman alimentos modificados genéticamente. Son organismos, generalmente plantas, en los que se han introducido genes provenientes de otras especies o en los que se ha modificado la expresión de sus genes, sin añadir material genético (ADN) de otras especies.

Su comercialización requiere un exhaustivo proceso de evaluación antes de ser autorizados. Los fabricantes deben presentar un informe técnico y una serie de pruebas y análisis que la Administración, ayudada por un comité de expertos, tiene que dar por suficientes. La incertidumbre sobre posibles efectos indeseables derivados de su empleo ha llevado a la UE a adoptar como vía preventiva el «principio de precaución», en virtud del cual un país puede impedir la comercialización en su territorio de un alimento genéticamente modificado si existen dudas razonables sobre su seguridad para el medio ambiente o para la salud.

De acuerdo con la reglamentación, los alimentos que estén genéticamente modificados o los que contengan derivados de éstos entre sus ingredientes deben anunciarlo en la etiqueta, siempre que la cantidad de producto genéticamente modificado supere el 0,9% del total. Así, aparece en el etiquetado la siguiente leyenda: «Este producto contiene organismos modificados genéticamente» o bien «Este producto contiene (nombre del o de los organismos) modificado genéticamente». El objetivo consiste en informar a los consumidores y a los agricultores sobre la naturaleza exacta y las características del producto alimenticio para que puedan elegir con conocimiento de causa.

Alimentos con denominación de origen

En 1992 la Comunidad Europea creó sistemas de protección de las denominaciones geográficas y de las especialidades tradicionales en el marco de la política de calidad relativa a los productos agrícolas y alimentarios. Y ello con el fin de favorecer la perdurabilidad de los productos específicos y tradicionales que generan un valor añadido para el producto. A su vez, permiten a los consumidores reconocer en cada país los productos originarios de los países vecinos.

Las tres denominaciones de calidad protegidas son:

Denominación de origen protegida (DOP): se aplican a productos cuyas características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico en que se producen y cuya elaboración y transformación se realice en dicha región. Para cada denominación de origen existe un Consejo Regulador, que es el organismo encargado de otorgar las etiquetas a los productores que las soliciten.

Indicación geográfica protegida (IGP): se otorgan a productos originarios de una región y que posea una cualidad, reputación o característica determinada que se atribuya a dicho origen geográfico. Su proceso de transformación o el de elaboración también se realizará en dicha región. La diferencia respecto a la DOP es que no tiene que ser el proceso completo, basta con dos de las tres etapas (producción, transformación, elaboración).

Especialidad tradicional garantizada (ETG): es una certificación atribuida no en razón del origen geográfico, sino de la composición o del modo de producción tradicional.

Las menciones DOP, IGP y ETG aparecerán en los envases de los productos a los que les hayan sido otorgadas.

Las tres denominaciones cuentan con un logotipo diferenciado aprobado por la Comisión Europea para que el consumidor pueda reconocer el producto avalado. Para los productos DOP e IGP, el logotipo es un círculo con fondo azul que encuadra un esquema representando los surcos de un campo arado en el centro de un sol rodeado de 12 estrellas que simboliza la UE. El círculo azul se cierra con otro círculo amarillo en el que se inscribe en letras azules «Denominación de Origen Protegida» o «Indicación Geográfica Protegida».

Existen muchas DOP diferentes que van ampliándose continuamente. Para que se declare una Denominación de origen, los productores tienen que hacer una petición de inscripción a la UE, demostrar sus diferencias respecto a los demás y constituir un Consejo Regulador que vigila el cumplimiento. La lista incluye vino, quesos, verduras, embutidos, carnes, etc. En España, el organismo encargado de gestionar estos aspectos es el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO).

A continuación se reproduce el Real Decreto 1334/1999 por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, con sus posteriores modificaciones.

**REAL DECRETO 1334/1999, DE 31 DE JULIO,
POR EL QUE SE APRUEBA
LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO,
PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD
DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
(BOE nº 202, de 24 de agosto de 1999)**

ÍNDICE

Artículo único. Aprobación de la Norma general.
Disposición Adicional única. Título competencial.
Disposición Transitoria única. Prórroga de comercialización.

Disposición Derogatoria única. Normas que se derogan.

Disposición Final única. Entrada en vigor.

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

CAPÍTULO I

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

Artículo 2. Productos excluidos.

CAPÍTULO II

Artículo 3. Definiciones.

CAPÍTULO III

Artículo 4. Principios generales.

CAPÍTULO IV

Artículo 5. Información obligatoria del etiquetado.

Artículo 6. Denominación de venta.

Artículo 7. Lista de ingredientes.

Artículo 8. Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes.

Artículo 9. Grado alcohólico.

Artículo 10. Cantidad neta.

Artículo 11. Marcado de fechas.

Artículo 12. Lote.

Artículo 13. País de origen.

Artículo 14. Pequeños envases.

Artículo 15. Productos sin envasar.

Artículo 16. Productos envasados por los titulares del comercio minorista.

CAPÍTULO V

Artículo 17. Presentación de la información obligatoria.

Artículo 18. Lengua en el etiquetado.

CAPÍTULO VI

Artículo 19. Etiquetado facultativo.

ANEXO I. Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico.

ANEXO II. Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE.

ANEXO III. Designación de los aromas en la lista de ingredientes.

ANEXO IV. Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales.

ANEXO V. Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7.

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, incorpora al ordenamiento jurídico nacional la Directiva 79/112/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, así como sus posteriores modificaciones.

Asimismo, para garantizar una información adecuada a los consumidores, se adoptaron las Directivas 94/54/CE y 96/21/CE, relativas a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en la Directiva 79/112/CEE. La incorporación de estas Directivas al derecho nacional se ha llevado a cabo por los Reales Decretos 1908/1995, de 24 de noviembre, y 1268/1997, de 24 de julio.

En fechas recientes se han producido nuevas modificaciones mediante la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 97/4/CE, de 27 de enero, cuya finalidad es permitir, por medio de un etiquetado más completo, mejorar la información de los consumidores y respetar la lealtad de las transacciones comerciales.

Esta última Directiva completa, principalmente, las actuales disposiciones relativas a la denominación de venta de los productos alimenticios, colma una laguna técnica en materia de etiquetado de los productos alimenticios compuestos por un solo ingrediente y hace obligatoria la mención de las cantidades de algunos ingredientes.

La incorporación al ordenamiento jurídico interno, de lo dispuesto en la Directiva del Parlamento Europeo

y del Consejo 97/4/CE, de 27 de enero, se lleva a cabo por el presente Real Decreto.

Al propio tiempo, se hace oportuno realizar una refundición de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad, aprobada por el Real Decreto 212/1992 y sus posteriores modificaciones, a efectos de una mayor clarificación del texto que haga más fácil su aplicación.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el art. 149.1.13^a y 16^a de la Constitución y de conformidad con el art. 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En la tramitación del procedimiento llevado a cabo para la aprobación del presente Real Decreto se ha dado audiencia a las asociaciones de consumidores y usuarios y a los sectores afectados, habiendo emitido su informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Economía y Hacienda, de Industria y Energía y de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 31 de julio,

DISPONGO:

Artículo único. *Aprobación de la Norma general*

Se aprueba la adjunta Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Disposición adicional única. *Título competencial*

El presente Real Decreto y la Norma general que aprueba se dictan de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40.2. de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.13^a y 16^a de la Constitución. No obstante, la exigencia establecida en el primer párrafo del artículo 18 sólo tendrá carácter básico respecto de las indicaciones relativas a la lista de ingredientes, las instrucciones para la conservación y el modo de empleo¹.

1. Suspendida cautelarmente la vigencia del párrafo 2º, conforme a Auto de 28 de marzo de 2000 de la Sala Tercera del Tribunal Supremo. Desistimado el recurso por STS Sala 3ª de 4 de junio 2002.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización*

Hasta el 14 de febrero del año 2000, se podrán comercializar los productos alimenticios, que, cumpliendo las disposiciones anteriores, no se ajusten al presente Real Decreto.

No obstante, los productos etiquetados con anterioridad a esta fecha y que no se ajusten a lo dispuesto en este Real Decreto podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Disposición derogatoria única. *Normas que se derogan*
Quedan derogados:

El Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

El Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

El Real Decreto 1908/1995, de 24 de noviembre, por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, a fin de indicar en el etiquetado de determinados productos alimenticios otras menciones obligatorias, y se modifica el Real Decreto 930/1995, de 9 de junio, permitiendo la comercialización de determinados productos.

El Real Decreto 1268/1997, de 24 de julio, relativo a la indicación en el etiquetado de determinados productos alimenticios de otras menciones obligatorias distintas de las previstas en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y por el que se modifica el artículo 20 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Disposición final única. *Entrada en vigor*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CAPÍTULO I

Artículo 1. *Ámbito de aplicación*

La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos y que en esta Norma se regulan.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades».

Artículo 2. *Productos excluidos*

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma, los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la Unión Europea.

CAPÍTULO II

Artículo 3. *Definiciones*

A los efectos de esta Norma, se entiende por:

1. Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

2. Producto alimenticio envasado: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

3. Ingrediente: toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

b) Los aditivos cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

c) Los coadyuvantes tecnológicos.

d) Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas.

e) Las sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada².

4. Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

5. Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

CAPÍTULO III

Artículo 4. *Principios generales*

1. El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

b) Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.

2. Añadido por RD 2220/2004, de 26 de noviembre de 2004.

c) Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

d) Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

2. Estas prohibiciones se aplicarán igualmente a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se dé a éstos o a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

CAPÍTULO IV

Artículo 5. *Información obligatoria del etiquetado*

1. El etiquetado de los productos alimenticios requerirá solamente, salvo las excepciones previstas en este capítulo, las indicaciones obligatorias siguientes:

a) La denominación de venta del producto.

b) La lista de ingredientes.

c) La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

d) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

e) La cantidad neta, para productos envasados.

f) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

g) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.

h) El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.

i) Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.

j) El lote.

k) El lugar de origen o procedencia.

1) Las previstas en el anexo IV para diversas categorías o tipos de productos alimenticios.

2. Los quesos y los embutidos, en todo caso, deberán cumplir los requisitos de etiquetado establecidos en el presente artículo. No obstante, cuando su venta sea fraccionada se atenderán a lo recogido en el artículo 15.

3. Las indicaciones obligatorias señaladas en el apartado 1 únicamente podrán complementarse, con carácter obligatorio, con las establecidas en las disposiciones comunitarias de aplicación directa o en las disposiciones nacionales que incorporen la normativa comunitaria.

Artículo 6. *Denominación de venta*

1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.

a) A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España.

En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

b) Se admitirá también la utilización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia.

Sin embargo, cuando la aplicación de las disposiciones de la presente Norma, en particular las previstas en el art. 5, no sean suficientes para permitir a los consumidores conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

c) En casos excepcionales, la denominación de venta del Estado miembro de procedencia no se utilizará cuando el producto que designe se diferencie, desde el

punto de vista de su composición o de su fabricación, del producto conocido bajo esta denominación hasta el punto de que las disposiciones del párrafo b) no basten para garantizar una información correcta a los consumidores.

2. No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

3. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

4. Acompañarán a la denominación de venta, en aquellos casos en que el anexo IV lo establezca, las menciones que en él se especifican.

5. Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

Artículo 7. *Lista de ingredientes*

1. La lista de ingredientes irá precedida del título «ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

2. La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No obstante:

a) El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su peso en el producto acabado.

La cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio, se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados; esta cantidad podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5 por 100 del producto acabado.

b) Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituido.

La lista de ingredientes deberá ir acompañada en estos casos de expresiones tales como: «Ingredientes del producto reconstituido» o «Ingredientes del producto ya preparado para el consumo».

c) Cuando se utilicen como ingredientes en un producto alimenticio mezclas de frutas, hortalizas o setas, en que ninguna predomine, en peso, de una manera significativa, y se utilicen en proporciones que puedan variar, podrán agruparse en la lista de ingredientes con la denominación «frutas», «hortalizas» o «setas», seguida por la indicación «en proporción variable», seguida inmediatamente de la enumeración de las frutas, hortalizas o setas presentes; en tal caso, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el párrafo introductorio de este apartado 2, en función del peso del conjunto de las frutas, hortalizas o setas presentes³.

d) Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación del producto alimenticio, podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.

e) No se requerirá mencionar el agua en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume, ni cuando se utilice en el proceso de fabricación solamente para reconstituir a su estado de origen un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada.

f) Los ingredientes que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes⁴.

3. Dada nueva redacción por RD 2220/2004, de 26 de noviembre de 2004.

4. Añadido por RD 2220/2004, de 26 de noviembre de 2004.

g) Cuando puedan utilizarse en la fabricación o la preparación de un producto alimenticio ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse con la indicación «contiene... y/o...», en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. Esta disposición no se aplicará a los aditivos ni a los ingredientes enumerados en el anexo V⁵.

3. Cuando un ingrediente de un producto alimenticio haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto.

En tal caso, dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación en la medida en que ésta esté regulada o consagrada por el uso, en función de su peso global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes.

No obstante, dicha enumeración no será obligatoria:

a) Cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de una norma comunitaria en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del dos por ciento del producto acabado; esta disposición no se aplicará a los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3⁶.

b) Para ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o de plantas aromáticas que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado, salvo los aditivos, sin perjuicio de lo especificado en el segundo párrafo del apartado 3 del artículo 3⁷.

c) Cuando el ingrediente compuesto sea un producto alimenticio para el que no se exija la lista de ingredientes⁸.

5. Id.

6. Dada nueva redacción por RD 2220/2004, de 26 de noviembre de 2004.

7. Id.

8. Añadido por RD 2220/2004, de 26 de noviembre de 2004.

4. Los ingredientes se designarán por su nombre específico, y siempre de acuerdo con las reglas del art. 6, «Denominación de venta», excepto en los casos especificados en los apartados 5 y 6 del presente artículo.

5. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo I y que sean componentes de otro producto alimenticio podrán designarse sólo con el nombre de dicha categoría, sin embargo, la designación «almidón» que figura en el anexo I deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

6. Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anexo II se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate.

Sin embargo, la designación «almidón modificado» que figura en el anexo II deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente pueda contener gluten.

7. Los aromas se designarán de conformidad con el anexo III de la presente Norma general.

8. No precisarán lista de ingredientes:

a) Los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

b) Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.

c) Las aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.

d) Los vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.

e) Los quesos, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, siempre que no se les hayan añadido más

ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

f) Las bebidas con un grado alcohólico adquirido superior en volumen al 1,2 por 100.

9. No obstante lo dispuesto en el apartado 8.f), todo ingrediente, tal como se define en el apartado 3 del art. 3, que esté citado en el anexo V, deberá indicarse en la etiqueta cuando se encuentre en bebidas con un grado alcohólico adquirido superior al 1,2 por ciento. Tal indicación incluirá la palabra «contiene», seguida del nombre del ingrediente o de los ingredientes en cuestión. No obstante, podrá prescindirse de dicha indicación cuando el ingrediente figure ya con su nombre específico en la lista de ingredientes o en la denominación de venta de la bebida⁹.

10. No obstante lo dispuesto en el tercer párrafo del apartado 3, en los apartados 5, 6, 7 y en los párrafos a), b), c), d) y e) del apartado 8, cualquier ingrediente que se utilice en la producción de un producto alimenticio que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que esté enumerado en el anexo V o proceda de ingredientes enumerados en el anexo V, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente.

La indicación a que se refiere el párrafo anterior no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate.

No obstante lo dispuesto en los párrafos b), c), d) y e) del apartado 3 del artículo 3, cualquier sustancia que se utilice en la producción de un producto alimenticio y que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que proceda de los ingredientes enumerados en el anexo V será considerada como un ingrediente y se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre del ingrediente del que proceda¹⁰.

9. Añadido por el RD 2220/2004, de 26 de noviembre de 2004.
10. Id.

Artículo 8. *Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes*

1. Se indicará la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio siempre que:

a) El ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o

b) En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o

c) Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

2. No se aplicará la exigencia contemplada en el apartado 1 del presente artículo, en los siguientes casos:

a) A un ingrediente o una categoría de ingredientes:

1º Cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el apartado 6 del artículo 10.

2º Cuya cantidad debe figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.

3º Que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización.

4º Que, aun cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

b) Cuando haya disposiciones comunitarias 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.

c) En los casos contemplados en el apartado 2.c) del artículo 7.

3. Los párrafos a) y b) del apartado 1 del presente artículo no se aplicarán:

a) Cuando las menciones «edulcorante(s)» o «azúcar(es) y edulcorante(s)» acompañen a la denominación de venta de un producto alimenticio con arreglo a lo establecido en el anexo IV.

b) A las menciones relativas a la incorporación de vitaminas y minerales, cuando dichas sustancias figuren en el etiquetado sobre propiedades nutritivas¹¹.

4. La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización¹².

5. Con excepción al principio establecido en el apartado 4 del presente artículo se aplicará a la indicación de las cantidades de ingredientes lo siguiente:

a) En el caso de los productos alimenticios que hayan perdido humedad como consecuencia de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad mencionada será la del ingrediente o ingredientes utilizados, referida al producto acabado; dicha cantidad se expresará en porcentaje.

No obstante, si la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes recogida en el etiquetado es superior al 100 por 100, en lugar del porcentaje se indicará el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 gramos de producto acabado.

b) La cantidad de ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado.

La cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá expresarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación.

En el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que se haya de añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá expresarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido¹³.

6. La mención contemplada en el apartado 1 del presente artículo, figurará en la denominación de venta del producto alimenticio, o indicada junto a dicha denominación, o en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente o categoría de ingredientes en cuestión¹⁴.

7. Este artículo se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 930/1992, de 17 de julio,

11. Añadido por RD 238/2000, de 18 de febrero de 2000.

12. Renumerado por RD 238/2000, de 18 de febrero de 2000.

13. Añadido por RD 238/2000, de 18 de febrero de 2000.

14. Renumerado por RD 238/2000, de 18 de febrero de 2000.

por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios¹⁵.

Artículo 9. *Grado alcohólico*

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido.

La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo «% vol» y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «alc».

Las modalidades de especificación del grado alcohólico volumétrico se determinarán, en lo que respecta a los productos correspondientes a la partida arancelaria 22.04 (vino de uvas frescas, incluso encabezado, mosto de uva, excepto el de la partida 20.09), por las normas obligatorias de la Comunidad Europea o del propio ordenamiento español.

Artículo 10. *Cantidad neta*

1. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

- a) En unidades de volumen para los productos líquidos.
- b) En unidades de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro (l o L), el centilitro (cl), el mililitro (ml) o bien el kilogramo (kg) o el gramo (g). Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer excepciones a esta regla para algunos productos alimenticios.

2. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer otras indicaciones de cantidad para determinados productos alimenticios que estén clasificados en categorías por cantidad. Cuando establezcan la indicación de un tipo de cantidad, tal como: cantidad nominal, cantidad mínima, cantidad media, esta cantidad será, a efectos de la presente Norma general la cantidad neta.

3. Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad

15. Id.

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 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.

4. Cuando un envase 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. Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán prever, para ciertos productos alimenticios, que no se indique el número total de envases individuales.

5. En el caso de productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

6. Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. Por 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 o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas.

7. La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.

b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

Las Reglamentaciones técnico-sanitarias o normas específicas podrán establecer a título excepcional y sin menoscabo de la información del comprador, umbrales superiores a los 5 gramos o a 5 mililitros.

Artículo 11. *Marcado de fechas*

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

1. La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

a) «Consumir preferentemente antes del...» cuando la fecha incluya la indicación del día.

b) «Consumir preferentemente antes del fin de...», en los demás casos.

2. Las indicaciones previstas en el apartado 1 anterior, irán acompañadas:

a) Bien de la fecha misma.

b) Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

3. La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año.

No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

a) Cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes.

b) Cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.

c) Cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

4. Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias de directa aplicación o de las nacionales que incorporen la normativa comunitaria que impongan otras indicaciones de fecha, no precisarán indicar la fecha de duración mínima los productos siguientes:

a) Las frutas y las 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.

b) Los vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y los productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas de los códigos NC 2206 00 31 00, 2206 00 51 00 y 2206 00 81 00 y elaboradas a partir de uva o de mosto de uva.

c) Las bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol.

d) Las bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de cinco litros destinados a distribuirse a las colectividades.

e) Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.

f) Los vinagres.

g) La sal de cocina.

h) Los azúcares en estado sólido.

i) Los productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.

j) Las gomas de mascar y los productos similares de mascar.

k) Las porciones individuales de helados.

5. En el caso de productos alimenticios 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, expresada mediante la leyenda «fecha de caducidad», seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

Artículo 12. *Lote*

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

No obstante lo anterior, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Artículo 13. *País de origen*

En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Artículo 14. *Pequeños envases*

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Artículo 15. *Productos sin envasar*

El etiquetado de los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador, deberá indicar al menos la denominación de venta, según se establece en el artículo 6. Dicha denominación irá acompañada de las indicaciones recogidas en el anexo IV, en su caso, así como de:

a) La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.

b) En el caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate.

c) La forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.

d) La cuantificación del ingrediente de acuerdo con lo establecido en el artículo 8.

e) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

f) Aquellos requisitos de los establecidos en el art. 5 de la presente Norma general, que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones específicas correspondientes.

En el caso de productos ecológicos, deberá indicarse, asimismo, la lista de ingredientes, siempre que no estén exceptuados de indicarla.

Los nuevos alimentos deberán indicar, además, lo establecido en el artículo 8 del Reglamento 258/97/CE, de 27 de enero, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

En cuanto a los productos incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento 1139/98/CE, de 26 de mayo, relativo a la indicación obligatoria en el etiquetado de determinados productos alimenticios fabricados a partir de organismos modificados genéticamente, de información distinta de la prevista en la Directiva 79/112/CEE, se indicarán además los requisitos establecidos en el art. 2 del citado Reglamento.

Artículo 16. *Productos envasados por los titulares del comercio minorista*

1. El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar los datos establecidos en el art. 5, a excepción del lote, de acuerdo con las disposiciones de la presente Norma general. En cuanto a la identificación de la empresa se referirá, en todo caso, al envasador.

2. Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros, que permitan a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, deberá indicar:

- a) La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría de calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
- b) La cantidad neta.
- c) La identificación de la empresa.

CAPÍTULO V

Artículo 17. *Presentación de la información obligatoria*

1. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado, previstas en el artículo 5, figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

a) No obstante, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

1º Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.

2º Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

b) En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

2. Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases a que se refiere el artículo 14, las indicaciones relativas a:

- a) Denominación de venta.
- b) Cantidad neta.
- c) Marcado de fechas.
- d) Grado alcohólico, en su caso.

3. La información obligatoria prescrita en el artículo 15 deberá figurar rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

4. La información obligatoria prevista en el artículo 16 deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, no obstante, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.

En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta establecida en el apartado 2 del artículo 16, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

5. En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

6. Sin perjuicio de lo establecido en los artículos 17.1.a) y 17.1.b), los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria contemplada en el artículo 5, bien sobre el envase o en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

En caso de venta a granel o fraccionada la información del productor debe conservarse, hasta el final de su venta, para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

Artículo 18. *Lengua en el etiquetado*

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado. Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

CAPÍTULO VI

Artículo 19. *Etiquetado facultativo*

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

ANEXO I. *Categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico*

| Definición | Designación |
|--|--|
| Aceites refinados que no sean de oliva. | «Aceite», completada:- Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal».- Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenado» deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados. |
| Grasas refinadas. | «Grasa», completada:- Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal».- Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo «hidrogenada» deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas. |
| Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales. | «Harina» seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso. |
| Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas. | «Almidón(es) «/» fécula(s)». |
| Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado. | «Pescado». |
| Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso. | «Queso(s)». |

| Definición | Designación |
|---|--|
| Todas las especias y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto. | «Especia(s)» o «Mezcla de especias». |
| Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 por 100 del peso del producto. | «Planta(s) aromática(s)» o «Mezcla de plantas aromáticas». |
| Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles. | «Goma base». |
| Pan rallado de cualquier origen. | «Pan rallado». |
| Todos los tipos de sacarosa. | «Azúcar». |
| Dextrosa anhidra o monohidratada. | «Dextrosa». |
| Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra. | «Jarabe de glucosa». |
| Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas. | «Proteínas de leche». |
| Manteca de cacao de presión «expeller» o refinada. | «Manteca de cacao». |
| Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) nº 822/87 del Consejo ¹⁶ . | «Vino». |
| Los músculos del esqueleto ¹⁷ de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de «carne separada mecánicamente» son excluidos de la presente definición. Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por el término «carne(s) de». | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n) ¹⁸ . |

16. DOCE L 84 de 27/3/1987, p. 1.

17. El diafragma y los maséteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maséteros), del carpo, del tarso y de la cola.

18. Añadida por el RD 1324/2002, de 13 de diciembre de 2002.

| Especies | Materia grasa -Porcentaje | Tejido conjuntivo (*) -Porcentaje | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n) ¹⁹ . |
|--|------------------------------|--------------------------------------|--|
| Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos | 25 | 25 | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n) ²⁰ . |
| Cerdos | 30 | 25 | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n) ²¹ . |
| Aves y conejos | 15 | 10 | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n) ²² . |

| | |
|---|---|
| (*) El contenido de tejido conjuntivo se calcula estableciendo una relación entre los contenidos de colágeno y de proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina. | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n). |
| Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la «carne(s) de», el contenido de «carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos «carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo. | «Carne(s) de» y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n). |

19. Id.

20. Añadida por el RD 1324/2002, de 13 de diciembre de 2002.

21. Id.

22. Id.

ANEXO II. *Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE*

Colorante.
Conservador.
Antioxidante.
Emulgente Espesante Gelificante.
Estabilizador.
Potenciador del sabor.
Acidulante.
Corrector de acidez.
Antiaglomerante.
Almidón modificado²³.
Edulcorante.
Gasificante.
Antiespumante.
Agente de recubrimiento.
Sales fundentes²⁴.
Agente de tratamiento de la harina.
Endurecedor.
Humectante.
Agente de carga.
Gas propulsor.

ANEXO III. *Designación de los aromas en la lista de ingredientes*

1. Los aromas serán designados por el término «aroma(s)», o por el término «aroma(s)» acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma.

2. El término «natural», o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.2.1 y/o preparaciones aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.3, ambos del art. 2. «Definiciones», de la

23. No se exige indicación del nombre específico o del número CE.

24. Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.

3. Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término «natural» o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.

ANEXO IV. *Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales*

| Tipo o categoría de los productos alimenticios | Indicaciones |
|--|--|
| 1. Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados en aplicación del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios aprobada por el Real Decreto 3177/1983. | «Envasado en atmósfera protectora». |
| 2. Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre. | «Con edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta. |
| 3. Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcar(es) añadido(s) y uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre. | «Con azúcar(es) y edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta. |
| 4. Productos alimenticios que contienen aspartamo. | «Contiene una fuente de fenilalanina». |
| 5. Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en una proporción superior al 10 por 100. | «Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes». |
| Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta del regaliz «Glycyrrhiza glabra», con una concentración superior o igual a 100 mg/kg o 10 mg/l. | Se añadirán las palabras «contiene regaliz» inmediatamente después de la lista de ingredientes, a menos que el término «regaliz» ya esté incluido en la lista de ingredientes o en el nombre con el que se comercializa el producto. A |

| | |
|--|---|
| | falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto ²⁵ . |
| Dulces que contengan ácido glicirrónico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí, o de la planta de regaliz « <i>Glycyrrhiza glabra</i> », con una concentración superior o igual a 4 g/kg. | Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: «contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo». A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con que se comercializa el producto ²⁶ . |
| Bebidas que contengan ácido glicirrónico o su sal amónica por adición de la sustancia o sustancias en sí o de la planta del regaliz « <i>Glycyrrhiza glabra</i> », con concentraciones superiores o iguales a 50 mg/l, o superiores o iguales a 300 mg/l en el caso de las bebidas que contengan más del 1,2 % en volumen de alcohol ²⁷ . | Se añadirá el mensaje siguiente después de la lista de ingredientes: «contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberán evitar un consumo excesivo». A falta de una lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con el que se comercializa el producto ²⁸ . |

ANEXO V. *Ingredientes a los que hacen referencia los apartados 9 y 10 del artículo 7²⁹*

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:

a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa. 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 alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan;

25. Añadido por RD 892/2005, de 22 de julio de 2005.

26. Id.

27. El nivel máximo se aplicará a los productos tal como se presentan listos para su consumo o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes.

28. Añadida por el RD 892/2005, de 22 de julio de 2005.

29. Dada nueva redacción por RD 1245/2008, de 18 de julio de 2008.

b) maltodextrinas a base de trigo. 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 alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan;

c) jarabes de glucosa a base de cebada;

d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

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:

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:

a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados. 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 alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.;

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 esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;

d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;

b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*),

nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alfóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo:

a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

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 expresado como SO₂.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14. Moluscos y productos a base de moluscos³⁰.

30. Añadido por RD 36/2008, de 18 de enero de 2008.



OMIC

Oficina Municipal
de Información al Consumidor

Con *Suma*
Confianza
+25
aniversario



Ayuntamiento de Salamanca
Concejalía de Consumo

Con la colaboración de:



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Interior y Justicia