

Protocolo de valoración del etiquetado de alimentos envasados destinados al consumidor



PROTOCOLO DE VALORACIÓN DEL ETIQUETADO DE ALIMENTOS ENVASADOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR



Comunidad de Madrid
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Ordenación e Inspección



Esta versión forma parte de la Biblioteca Virtual de la **Comunidad de Madrid** y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.



www.madrid.org/publicamadrid

Edita:

Dirección General de Ordenación e Inspección
Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

El presente documento se ha redactado únicamente con fines informativos.

La Dirección General de Ordenación e Inspección no garantiza la exactitud de los datos e informaciones ofrecidos, ni asume la responsabilidad en relación con cualquier uso que de ellos pudiere hacerse. Por consiguiente, es aconsejable que los usuarios consulten la legislación en la que está basada antes de emplear, bajo su exclusiva responsabilidad, este documento

Redactado y actualizado por: *Subprograma de Comercio al por menor e información al consumidor. Programa de Inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial*

- *Ángeles Doval Fernández (Responsable del Subprograma)*
- *Francisca Martínez Mesa (Servicio de Salud Pública del Área 1)*
- *Alberto González Fernández (Servicio de Salud Pública del Área 2)*
- *Berta Ruiz Redondo (Servicio de Salud Pública del Área 3)*
- *Beatriz Carrasco Sánchez (Servicio de Salud Pública del Área 5)*
- *Rafael Naharro Roque (Servicio de Salud Pública del Área 6)*
- *María Lucía Fernández Valenti (Servicio de Salud Pública del Área 8)*
- *Mercedes Bentolila Chocrón (Servicio de Salud Pública del Área 9)*
- *Margarita Granados García (Servicio de Salud Pública del Área 10)*
- *Susana Díaz Fernández (Servicio de Salud Pública del Área 11)*

Coordinado por: *Ma Ángeles Herreros Guerra (Jefa de Sección de Gestión de Riesgos Alimentarios) y Silvia Iñigo Nuñez (Jefa de Área de Higiene Alimentaria)*

Aprobado por: *Emma Sánchez Pérez (Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria)*

© **Comunidad de Madrid**

Edición:

Segunda, mayo 2015

Tras la publicación de diversas Normativas (Comunitarias y Nacionales), el etiquetado de los productos alimenticios y la información que se ha de facilitar al consumidor, ha quedado enmarcada dentro de las siguientes disposiciones:

- ⊕ *El **Reglamento 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*
- ⊕ *El **Real Decreto 1808/1991**, vigente, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.*
- ⊕ *EL **Real Decreto 1334/1999** y sus modificaciones, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado y presentación y publicidad de los productos alimenticios que se mantiene vigente en aquellos aspectos que no contradigan lo dispuesto en el Reglamento.*
- ⊕ *Y el **Real Decreto 126/2015**, que complementa los anteriores en lo que se refiere a la *información alimentaria en los alimentos que se presentan sin envasar para su venta al consumidor final o colectividades; así como aquellos envasados en los lugares de venta a petición del comprador y los envasados por los titulares del comercio al por menor.**

Dentro de este nuevo marco legislativo; y con el fin de facilitar la labor de los Inspectores en el desarrollo de sus funciones de Control Oficial, se ha confeccionado este nuevo "Protocolo de Valoración del Etiquetado de Alimentos Envasados Destinados al Consumidor".

De igual forma, puede ser una herramienta de utilidad tanto para las empresas alimentarias a la hora de asumir las responsabilidades que les corresponden de garantizar la presencia y la exactitud de la información alimentaria, como para los consumidores, facilitándoles la interpretación de las etiquetas de los alimentos, en el momento de su adquisición.

Es por ello, que con el deseo de contribuir, en la medida de lo posible, al mantenimiento de la seguridad de los alimentos desde la granja hasta la mesa, se pone el presente documento a disposición de todos los profesionales de salud pública dedicados a las actividades de control oficial, de las empresas del sector alimentario y de los consumidores y usuarios.

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA		
Identificación de la empresa inspeccionada		
Nombre o razón social:		RGSEAA (si procede):
Dirección:		Municipio:
Actividad de la empresa: <input type="checkbox"/> Fabricante/envasador <input type="checkbox"/> Almacenista <input type="checkbox"/> Distribuidor/Importador <input type="checkbox"/> Minorista <input type="checkbox"/> Restauración		
Identificación de la empresa responsable del etiquetado, con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento (si es diferente de la anterior)		
Nombre o razón social:		
Dirección:		Provincia/País:
Fecha de valoración:	Área/Servicio:	Inspector:
Observaciones:		

DATOS DE LA ETIQUETA		
Identificación del producto		
Sector al que pertenece el producto alimenticio		
<input type="checkbox"/> carne <input type="checkbox"/> pesca <input type="checkbox"/> huevos <input type="checkbox"/> lácteos <input type="checkbox"/> helados <input type="checkbox"/> grasas/aceites	<input type="checkbox"/> cereales <input type="checkbox"/> vegetales <input type="checkbox"/> comidas preparadas <input type="checkbox"/> edulcorantes naturales <input type="checkbox"/> alimentos estimulantes <input type="checkbox"/> condimentos y especias	<input type="checkbox"/> aguas <input type="checkbox"/> bebidas no alcohólicas <input type="checkbox"/> bebidas alcohólicas <input type="checkbox"/> ingredientes tecnológicos

VALORACIÓN DEL ETIQUETADO (C: cumple; I: incumple; NP: no procede)	C	I	NP	Observaciones
A) PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES (art. 7 del R 1169/2011)				
La información alimentaria es precisa, clara y fácil de comprender				
No induce a error sobre las características del alimento				
No atribuye al alimento efectos o propiedades que no posee				
No insinúa que el alimento posee características especiales, que también tienen otros alimentos similares				
No sugiere la presencia de un ingrediente, cuando éste ha sido sustituido				
No atribuye ni hace referencia a propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana				
B) INFORMACIÓN OBLIGATORIA Y PRESENTACIÓN				
Se incluyen todas las indicaciones obligatorias (art. 9 del R 1169/2011) <i>Consultar tabla resumen del anexo.</i>				
Se incluyen las menciones obligatorias adicionales (art. 10 y anexo III del R 1169/2011)				
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos envasados en determinados gases • Alimentos con edulcorantes • Alimentos con ácido glicérrico o su sal de amonio • Bebidas con un contenido de cafeína o con cafeína añadida • Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos 				
Las menciones figuran en el envase, o en una etiqueta adherida al mismo o en documentos comerciales, en su caso (art. 8.7 del R 1169/2011)				
Figura en lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. Nunca disimulada, tapada o separada (art. 13 del R 1169/2011)				
Se expresa siempre por palabras y números , con tamaño de letra $\geq 1,2$ mm (0,9 mm para superficies mayores < a 80 cm ²) (art. 13 y anexo IV del R 1169/2011)				
Se expresa en una lengua fácilmente comprensible por los consumidores (Art. 15 del R 1169/2011). Se expresa, al menos en la lengua oficial del Estado (Art.18 del RD 1334/1999)				
Figura en el mismo campo visual denominación del alimento, cantidad neta y grado alcohólico				
C) DESCRIPCIÓN DE LAS INDICACIONES OBLIGATORIAS				
1. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO (art. 17 del R 1169/2011)				
Es la denominación legal, la habitual o una descriptiva				
En su caso, se completa con otras indicaciones descriptivas próximas				
En su caso, se acompaña de la condición física o del tratamiento específico del alimento (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En su caso, se acompaña de la mención « descongelado » (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En su caso, se acompaña de la mención « irradiado » o « tratado con radiación ionizante » (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En su caso, se acompaña de la mención del ingrediente utilizado para sustituir el que esperan habitualmente los consumidores (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En su caso, los preparados de carne, productos cárnicos y productos pesqueros , se acompañan de una indicación de proteínas añadidas y su origen (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En los productos cárnicos, preparados de carne, productos de la pesca y productos de la pesca preparados con apariencia de corte , se acompaña de una indicación del agua añadida , en caso de que sea más del 5% (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza , se				

VALORACIÓN DEL ETIQUETADO (C: cumple; I: incumple; NP: no procede)	C	I	NP	Observaciones
acompaña de « elaborado a partir de piezas de carne » y « elaborado a partir de piezas de pescado » (anexo VI, parte A del R 1169/2011)				
En la « carne picada » figuran las expresiones « porcentaje de grasa inferior a... », y « relación colágeno/proteínas de carne inferior a... » (anexo VI, parte B del R 1169/2011)				
En su caso, los embutidos se acompañan de una indicación de que su envoltura no es comestible (anexo VI, parte C del R 1169/2011)				
2. LISTA DE INGREDIENTES (art. 18 del R 1169/2011)				
Está precedida del título « ingredientes » o de una mención apropiada que incluya tal palabra				
Se incluyen todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos (anexo VII, Parte A del R 1169/2011)				
Los ingredientes se designan por su nombre específico				
Determinados ingredientes se designan por su categoría (anexo VII parte B del R 1169/2011)				
Los aditivos y las enzimas se designan por su nombre de categoría seguido del nombre específico o del nº E (anexo VII parte C del R 1169/2011)				
Los aromas se designan adecuadamente (anexo VII Parte D del R 1169/2011)				
Los ingredientes compuestos van seguidos inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes (anexo VII parte E del R 1169/2011)				
3. SUSTANCIAS CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS (art. 21 y anexo II del R 1169/2011)				
Se indican en la lista de ingredientes con una clara referencia a su denominación, destacados mediante una composición tipográfica claramente diferente				
Si no hay lista de ingredientes, se indican con la palabra "contiene" seguida del nombre de la sustancia				
1) Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno , cebada , avena o sus variedades híbridas y productos derivados <i>Excepciones: Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa y derivados; Maltodextrinas a base de trigo y derivados; Jarabes de glucosa a base de cebada; Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos incluido el alcohol etílico de origen agrícola</i>				
2) Crustáceos y productos a base de crustáceos				
3) Huevo y productos a base de huevo				
4) Pescado y productos a base de pescado <i>Excepciones: Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</i>				
5) Cacahuetes y productos a base de cacahuetes				
6) Soja y productos a base de soja <i>Excepciones: Aceite y grasa de semilla de sojas totalmente refinadas y derivados; Tocoferoles naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa tocoferol derivados de soja; Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</i>				
7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <i>Excepciones: Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; Lactitol.</i>				
8) Frutos de cáscara y productos derivados: 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</i>				

VALORACIÓN DEL ETIQUETADO (C: cumple; I: incumple; NP: no procede)	C	I	NP	Observaciones
<i>ternifolia)</i> <i>Excepciones: Frutos de cáscara para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</i>				
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/l o 10 mg/kg expresado como SO ₂				
13) Altramuces y productos a base de altramuces				
14) Moluscos y productos a base de moluscos				
4. INDICACIÓN CUANTITATIVA DE CIERTOS INGREDIENTES (art. 22 del R 1169/2011)				
5. MARCADO DE FECHAS (art. 24 y anexo X del R 1169/2011)				
En alimentos microbiológicamente muy perecederos, se indica la « fecha de caducidad » (día, mes, y eventualmente, año)				
En los demás, se indica la fecha de duración mínima : «Consumir preferentemente antes de» mes y día (vida útil < 3 meses); «Consumir preferentemente antes de» mes y año (3-18 meses) ó año (> 18 meses)				
En el caso de carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados, se indica la « fecha de congelación »				
6. INDICACIONES DE CONSERVACIÓN/ UTILIZACIÓN/ EMPLEO (art. 25 y 27 del R 1169/2011)				
7. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA (art. 9.1.h) del R 1169/2011)				
Nombre o razón social				
Domicilio				
8. PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE ORIGEN (art. 26 y anexo XI del R 1169/2011)				
9. GRADO ALCOHÓLICO (art. 28 y anexo XII del R 1169/2011)				
10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (art.29 al 35 y anexos I, XIII, XIV y XV del R 1169/2011)				
Incluye el valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.				
Se completa, en su caso, con una o varias sustancias: ácidos grasos monoinsaturados; ácidos grasos poliinsaturados; polialcoholes; almidón; fibra alimentaria; vitamina o mineral en cantidades significativas				
Los factores de conversión para calcular el valor energético son correctos (anexo XIV del R 1169/2011)				
La información nutricional se expresa siempre por 100 g o 100 ml, y para vitaminas y minerales, se expresa además como porcentaje de los valores de referencia				
Se presenta en forma de tabla , con las cifras en columna (si el espacio no lo permite, en formato lineal)				
Las unidades de expresión y el orden de presentación de la información nutricional son adecuadas (anexo XV del R 1169/2011)				
11. CANTIDAD NETA (art. 23 del R 1169/2011)				
12. LOTE (Art 5.1.j y Art. 12 RD 1334/1999; RD 1808/1991)				
D) OTRAS INDICACIONES OBLIGATORIAS APLICABLES A ALIMENTOS CONCRETOS				
Alimentos modificados genéticamente (R 1829/2003/CE y R 1830/2003/CE)				
Aditivos, enzimas y aromas (R 1333/2008, R 1332/2008, R 1334/2008);				
Marcado sanitario o marcado de identificación (R 853/2004)				
Otros requisitos aplicables al sector al que pertenece el alimento concreto				
E) INFORMACIÓN VOLUNTARIA (art. 36 y 37 del R 1169/2011)				

VALORACIÓN DEL ETIQUETADO (C: cumple; I: incumple; NP: no procede)	C	I	NP	Observaciones
Posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias (art. 36.3.a) del R 1169/2011)				
Declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos (art. 36.3.d) del R 1169/2011 y R 828/2014)				
Adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos (art. 36.3.b) del R 1169/2011				
Posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos (art. 36.3.c) del R 1169/2011				
VALORACIÓN GLOBAL				
				C
				I
¿La ETIQUETA cumple con lo establecido en el R 1169/2011?				

ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL

Incumplimientos detectados:

MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

Marcar con una cruz la(s) que proceda(n)

APERCIBIMIENTO, REQUERIMIENTO CORRECCIÓN DEFICIENCIAS (REETIQUETADO)

PROPUESTA INCOACIÓN EXPEDIENTE SANCIONADOR

INMOVILIZACIÓN CAUTELAR DE LOS PRODUCTOS

RETIRADA DEL CANAL DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

ACTIVACIÓN ALERTA A TRAVÉS DEL SCIRI

NOTIFICACIÓN A SUBDIRECCIÓN PARA SU TRASLADO A OTRAS AUTORIDADES COMPETENTES

El etiquetado es el conjunto de información mínima exigida por la normativa legal que debe acompañar a los alimentos durante su comercialización para informar al consumidor sobre las características de los alimentos, con el fin de prevenir riesgos sanitarios derivados del consumo de alimentos.

Este documento recoge el protocolo utilizado por los profesionales adscritos a la Dirección General de Ordenación e Inspección, durante las inspecciones oficiales, y que puede ser utilizado igualmente por las empresas alimentarias madrileñas.

Tiene como objetivo informar de los requisitos legales en materia de etiquetado de alimentos envasados. En esta 2ª edición, motivada por la modificación de la normativa de aplicación, se propone un cambio en el título para que se describa, con mayor precisión, el contenido del documento.