

INDICE DE MATERIAS

(Fecha revisión: ENERO, 2006)

Norma de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España y en la CEE.

M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

RESUMEN.....	2
INTRODUCCIÓN.....	2
NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD.....	4
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS SIN ENVASAR.....	8
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS SIN ENVASAR.....	8
ETIQUETADO EN EL COMERCIO MINORISTA.....	8
ETIQUETADO FACULTATIVO.....	9
ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....	9
MARCADO DE IDENTIFICACIÓN / MARCADO SANITARIO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.....	10
PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS.....	11
ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO.....	12
PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS ELABORADOS Y COMERCIALIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.....	14
PARTICULARIDADES DE LA CARNE DE RESES DE LIDIA.....	15
PARTICULARIDADES DE LA CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE.....	15
PARTICULARIDADES DE LA LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS.....	16
PARTICULARIDADES EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS.....	18
PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVAVOS VIVOS.....	20
PARTICULARIDADES DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS.....	21
PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS.....	21
PARTICULARIDADES DE LOS OVOPRODUCTOS.....	23
PARTICULARIDADES DE LOS HELADOS.....	25
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA RÉGIMENES DIETÉTICOS Y/O ESPECIALES.....	26
AGUAS DE BEBIDAS ENVASADAS MINERALES NATURALES, AGUAS DE MANATIAL Y AGUAS POTABLES PREPARADAS.....	27
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS GENÉTICAMENTE (OMGs).....	28
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES.....	29
ETIQUETADO ECOLÓGICO.....	29
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFÉINA.....	30
ETIQUETADO PARA EL ESPÁRRAGO BLANCO EN CONSERVA.....	30
ALIMENTOS CON JUGUETES.....	30
ANEXOS.....	31

NORMA DE ETIQUETADO Y MARCADO DE SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESPAÑA Y EN LA C.E.E

(ENERO, 2006)

Mª Begoña de Pablo Busto. Dirección Territorial de Sanidad de Bizkaia. Gobierno Vasco. C/ Mª Diaz de Haro, 58. 48003 Bilbao
Manuel Moragas Encuentra. Área de Salud y Consumo. Ayuntamiento de Bilbao. C/ Luis Briñas, 16. 48013 Bilbao

RESUMEN

Uno de los aspectos del Derecho Comunitario al que más espacio y atención se dedica en el Libro Verde (de 30 de abril de 1997 [COM(97) 176 final] sobre los principios generales de la legislación alimentaria en la Unión Europea es el referente al etiquetado de los productos alimenticios; en él se reconoce que son necesarias normativas obligatorias en materia de etiquetado que permitan a los consumidores acceder fácilmente a la información esencial relativa a los productos alimenticios. Con posterioridad, el Libro Blanco (de 12 de enero de 2000 [COM(99)719 capítulo 7: 36-40]) reitera lo recogido en el Libro Verde y completa otros aspectos en materia de etiquetado y publicidad de los productos alimenticios.

El etiquetado de un producto alimenticio que ha llegado al mercado para ser adquirido por el consumidor final tiene, entre sus variadas funciones, la de informar. La función primaria del etiquetado de los alimentos es ser meramente informativa. En la identificación de las características y composición de un alimento elaborado es fundamental la información que puede y debe portar su etiqueta.

En el presente trabajo se recopilan las regulaciones sanitarias en materia de etiquetado, presentación y publicidad así como el marcado sanitario de los productos alimenticios en sus diferentes modalidades de comercialización, tal y como están recogidas en las legislaciones actuales sin entrar en opiniones o valoraciones al respecto.

INTRODUCCION

Las legislaciones **generales** en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios así como las **específicas** en lo que respecta a dicha materia y al marcado de salubridad se desarrollan a lo largo del presente documento:

Legislaciones generales

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, B.O.E nº 202, de 24/8/1999. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Corrección de errores de 23 de noviembre de 1999. Modificaciones: R.D. 238/00, de 18/2/00, B.O.E nº 43, de 19/2/00; R.D. 1324/02, de 13/12/02, B.O.E nº 305 de 21/12/02; R.D. 2220/04, de 26/11/04, B.O.E nº 286, de 27/11/04, R.D. 892/05, de 22 de julio, B.O.E nº 75, de 23/7/05 y R.D. 1164/05, de 30/9/05, B.O.E nº 235, de 1/10/005).
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, B.O.E. nº 308, de 25 de diciembre de 1991.Regulación de la identificación del lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 1396/93, de 4 de agosto, B.O.E nº 244, de 12 de octubre de 1993. Utilización de nombres geográficos protegidos por denominaciones de origen, genéricas y específicas en productos agroalimentarios.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, B.O.E nº 187, de 5 de agosto de 1992, por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y R.D. 2180/04.
- Real Decreto 1472/1989, de 1 de diciembre, B.O.E nº 297, de 12 de diciembre de 1989, por el que se regulan las gamas de cantidades nominales y capacidades nominales para determinados productos envasados y sus posteriores modificaciones: R.D. 1780/1991 (B.O.E 21/12/91), R.D. 1202/1999 (B.O.E 17/7/99) y R.D 1194/00 (B.O.E 4/7/00).
- Orden Pre/3360/2004, de 14 de octubre, B.O.E nº 252, de 19 de octubre de 2004. Información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.

Legislaciones específicas

A) *Productos alimenticios de origen animal*

- Normas específicas de higiene de los productos alimenticios de origen animal (**carnes frescas, carne picada y preparados cárnicos, carne de caza silvestre, carne de conejo, carnes frescas de aves de corral, productos cárnicos, leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, productos pesqueros y de la acuicultura, moluscos vivos, ovoproductos y helados**), reguladas por

los Reglamentos (CE) N° 853/04 y 854/04, de 29 de abril de 2004, D.O.C.E n° L 226, de 25/6/2004 y sus modificaciones : Reglamentos (CE) N° 2074/05 y N° 2076/05, de 5 de diciembre, D.O.C.E de 22/12/05.

- Norma general relativa a los alimentos **ultracongelados**, reguladas por R.D. 1109/1991, B.O.E. de 17/7/1991.
- Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la producción y comercialización de los **ovoproductos**, regulada por R.D.1348/1992, B.O.E DE 5/12/92.
- Reglamentos (CEE) N° 1907/90; Reglamentos (CEE) N° 1274/91 y sus modificaciones: reglamentos (CEE) N° 3540/91, 1511/96, 505/98 y 1651/01, que regulan la producción y comercialización de **huevos**.
- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de las **carnes frescas y sus derivados en establecimientos de comercio al por menor**, reguladas por R.D. 1376/2003, B.O.E de 14/11/03.

B) Carne de vacuno

- Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales, aprobada por el Real decreto 2685/1976, de 16 de octubre (B.O.E de 25/12/95).

C) Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales

- Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente en el D.O.C.E de 18/10/2003, L 268/1-23.
- Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad de los alimentos y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

D) Aguas de bebida envasadas (R.D. 1074/2002, B.O.E n° 259, de 29/10/02)

E) Productos alimenticios producidos a partir de organismos modificados genéticamente

- Dictamen del Comité Económico y Social sobre la “Propuesta del Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97.
- Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo. D.O.C.E de 11/8/2000, L 204/1-10.
- Reglamento (CE) n° 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y a los productos a base de carne de vacuno. D.O.C.E de 26/8/2000, L216/8-12.
- Decreto 235/2000, de 21 de noviembre, por el que se regulan en la Comunidad Autónoma del País Vasco las medidas de aplicación de un sistema de etiquetado facultativo de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno. B.O.P.V de 27/11/2000.

F) Productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

- Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de los productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. B.O.E de 5 de abril de 2001.
- Lista de los alimentos o ingredientes alimentarios que los Estados miembros autorizan a tratar con radiación ionizante. D.O.C.E. de 28/4/01. C128/6.

G) Productos procedentes de la agricultura ecológica.

- Producción agrícola e indicación de la misma en los productos agrarios y alimenticios, regulada por R.D. 1852/1993, B.O.E n° 283, de 26/11/93.
- Modificación del R.D. 1852/1993, B.O.E n° 283, de 26/11/93, sobre producción agrícola e indicación de la misma en los productos agrarios y alimenticios, regulada por R.D. 506/2001, de 11 de mayo, B.O.E n° 126, de 26/5/01.

H) Etiquetado de los productos alimenticios que contienen quinina o cafeína (R.D. 906/2003, de 11 de julio, B.O.E. Nº 166, de 12 de Julio de 2003).

I) Etiquetado para el espárrago blanco en conserva (R.D. 946/03, de 18/7/03, B.O.E de 30/7/03)

J) Alimentos con juguetes (Diario de la seguridad alimentaria. Consuma seguridad.com. Normativa legal U.E, 7/1/2004)

LEGISLACIONES GENERALES: 1.- NORMA GENERAL Y 2.- NORMA SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS

1.- ASPECTOS MÁS DESTACABLES DE LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (REAL DECRETO 1334/1999).

Se entiende por 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.

A.- La Norma General de Etiquetado es de aplicación a todos los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final; 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. Quedan excluidos de la norma los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la CEE.

B.- El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán inducir a error al comprador.

C.- La información obligatoria del etiquetado de los productos alimenticios comprende:

1.- Denominación del producto.

Será la prevista por las disposiciones legales, en su defecto el nombre consignado por el uso o una descripción del producto, no será sustituido por marca de fábrica, comercial o una denominación de fantasía. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en el estado miembro en el que se efectúe la venta al consumidor final o a las colectividades, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse. Se admitirá también la utilización en el estado miembro de comercialización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y se comercialice legalmente en el estado miembro de producción, siempre y cuando permita a los consumidores del estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo; en caso de dar lugar a confusión, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

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

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 polvo, liofilizado, 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".

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.

2.- Lista de ingredientes: R.D. 1334/99, R.D. 238/00, R.D. 1324/02, R.D. 2220/04 (**alérgenos**), R.D. 892/05 y R.D. 1164/05 (**alérgenos**).

a) Irá precedida de la palabra "ingredientes".

b) 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.

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

d) En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas o setas, en las que ninguna de ellas predomine en peso de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de una mención tal como "frutas en proporción variable" seguida inmediatamente de la mención de las frutas, hortalizas o setas presentes.

e) Los ingredientes que constituyan menos del 2% podrán enumerarse en un orden diferente a continuación de los demás ingredientes.

f) cuando se utilicen ingredientes similares o intercambiables sin que se altere su composición, su naturaleza o valor percibido y siempre que constituyan menos del 2 % su designación en la lista de ingredientes podrá efectuarse con la indicación "contiene y/o" en el caso de que al menos uno de los dos ingredientes éste presente en el producto acabado. Esta aplicación no se aplicará a aditivos ni a ingredientes del anexo V (alérgenos).

g) Cuando un ingrediente de un producto haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a éstos últimos como ingredientes de dicho producto. Dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación (si está regulada o consagrada por el uso) en función de su masa global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes, si bien esta numeración no será obligatoria:

- 1) 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, si siguen cumpliendo función tecnológica en el producto acabado.
- 2) 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, si siguen cumpliendo función tecnológica en el producto acabado.
- 3) Cuando el ingrediente compuesto sea un producto alimenticio para el que no se exija la lista de ingredientes.

Cuando el etiquetado de un producto alimenticio destaque para diferenciarlo de otros de la misma clase, la presencia o el contenido limitado de uno o más ingredientes esenciales o específicos para las características de tal producto, o si la denominación de dicho producto produce el mismo efecto, deberá indicarse la cantidad mínima o máxima, según el caso, expresada en porcentaje, bien al lado de la denominación del producto o bien en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente de que se trate. La norma exceptúa a los productos cuya especificada denominación esté regulada por normas vigentes que regulen los ingredientes utilizados exclusivamente en dosis mínimas (por ejemplo, aromatizantes) y a aquéllos que contienen los ingredientes en una cantidad predeterminada.

Los aditivos que pertenezcan a alguna de las siguientes categorías: colorante, conservador, emulgente, espesante, gelificante, estabilizante, potenciador de sabor, acidulante, corrector de la acidez, antiaglomerante, edulcorante artificial, gasificante, antiespumante, agente de recubrimiento, almidón modificado, agente de tratamiento de la harina, endurecedor, humectante, agente de carga y gas propulsor, se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número de CEE. En el caso del almidón modificado no se requiere la indicación del nombre específico o nº CEE pero deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente puede contener gluten.

La Norma establece en el Anexo I una categoría de ingredientes para las que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico, definiendo el uso de los nombres de:

Aceites, grasas, harina, almidón/fécula, pescado, queso (s), especia(s) o mezclas de especia(s), plantas aromáticas o mezcla de plantas aromáticas, goma base, pan rallado, azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa, proteínas de leche, manteca de cacao, vino, carne(s) de,... Ejemplos:

"Queso" por cualquier tipo o mezcla de quesos siempre que la presentación del producto no se refiera a una especie específica de queso (Ej.: Salchicha de queso).

- "Especias" por todas las especias y sus extractos cuya masa no sea superior al 2 % del producto (paté con especias).

- "Azúcar" por todos los tipos de sacarosa.

- "Grasas" o "aceites" completado según el caso "vegetal" o "animal" o la indicación del origen específico.

El calificativo "hidrogenado" deberá acompañar la mención de las grasas o aceites hidrogenadas (Ej.: Bonito en aceite vegetal).

- "Carne (s) de" y el (los) nombre (s) de la (s) especie (s) animal (es) de la (s) que provenga (n). En el anexo define el término carne y los límites de materia grasa y tejido conjuntivo según distintas especies animales.

Alérgenos. 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 (añadido por el R.D. 2220/2004), o proceda de ingredientes enumerados en el anexo V, se indicará en la etiqueta mediante una referencia clara al nombre de dicho ingrediente. Esta indicación no será necesaria si la denominación comercial del producto se refiere claramente al ingrediente de que se trate. No obstante, 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 proceda.

Anexo V. Establecido por el R.D. 2220/2004

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

Crustáceos y productos a base de crustáceos.

Huevos y productos a base de huevos.

Pescado y productos a base de pescado.

Cacahuets y productos a base de cacahuets.

Soja y productos a base de soja.
 Leche y sus derivados (incluida lactosa).
 Frutos de cáscara, es decir almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Para, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados.
 Apio y productos derivados.
 Mostaza y productos derivados. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO₂.

El R.D. 1164/2005 excluye temporalmente a espera de estudios científicos una serie de productos derivados de ingredientes del anexo V, entre ellos:

Jarabes de glucosa a base de trigo o cebada.
 Cereales usados en destilados de bebidas espirituosas.
 Lisozima (de huevo) utilizada en vino.
 Albumina (de huevo) utilizada como clarificante en sidra y vinos.
 Gelatina de pescado como soporte de aromas, o como clarificante en cervezas, vinos y sidra.
 Aceite y grasa de soja totalmente refinados.
 Tocoferoles y fitosteroles derivados de soja.
 Suero (de leche) utilizado en destilados para bebidas espirituosas.
 Lactitol.
 Productos lácteos (caseína) utilizada como clarificantes en sidra y vino.
 Frutos de cáscara utilizados en destilados o aromatizantes para bebidas espirituosas.
 Aceite de hoja y semilla, y oleoresina, de apio.
 Aceite de mostaza, de semilla de mostaza y oleoresina de semilla de mostaza.

No precisarán lista de ingredientes

Los productos constituidos por un solo ingrediente. La Norma de etiquetado indica además una serie de productos que no precisan lista de ingredientes, entre los que se encuentran: fruta, hortaliza fresca, patata, agua envasada gasificada, vinagre de fermentación, queso, mantequilla, leche y nata fermentada, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos, etc. si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de 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 y las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100. No obstante, en el caso de las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100, en el caso de que los ingredientes estén citados en el anexo V del R.D. 2220/04, 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 bebida.

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 estrictamente 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 modificada.

3.- Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

Se indicará siempre que:

- El ingrediente o la categoría de ingredientes figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o
- 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
- 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.

No se aplicará lo anterior a un ingrediente cuando:

- El producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, debiéndose indicar en el etiquetado también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio.
- La cantidad deba figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.
- Se utilicen dosis bajas con fines de aromatización.
- Aún figurando 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 o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

4. – 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”.

5.- Cantidad neta.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará en unidades de volumen para los productos líquidos (litro, centilitro, mililitro) y en unidades de masa para los demás (kilogramo o gramo).

Los productos cárnicos destinados a ser vendidos exclusivamente previo fraccionamiento quedarán eximidos de indicar la cantidad neta siempre que figure la leyenda: "para venta exclusiva previo fraccionamiento". En los embalajes no destinados al consumidor final se hará constar la fecha de elaboración.

En 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.

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.

6. - Fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas: "Consumir preferentemente antes del ..." cuando la fecha incluya la indicación del día; en los demás casos, "Consumir preferentemente antes del fin de ...". Junto a dicha leyenda se pondrá la fecha o se indicará el lugar en que figure el etiquetado. No obstante:

- 1.- Cuando la duración del producto sea inferior a tres meses bastará indicar el día y mes.
- 2.- Si la duración es superior a tres meses, pero sin superar los dieciocho, bastará indicar el mes y el año.
- 3.- Si la duración es superior a 18 meses, bastará indicar el año.

No precisan de la indicación de fecha mínima: Frutas y hortalizas frescas, incluidas patatas no transformadas, vinos, bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol, bebidas refrescantes sin alcohol, vinagres, sal de cocina, azúcares, gomas de mascar y similares, porciones individuales de helados, productos de confitería consistentes exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados y productos de panadería y repostería que por su naturaleza se consuman normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.

Tanto los quesos como los embutidos crudos curados que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final deberán incluir el marcado de fechas en sus etiquetas.

Los productos muy perecederos por razones microbiológicas 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 indicará mediante la leyenda "fecha de caducidad" haciendo constar los siguientes datos en este orden: día, mes y, eventualmente, año.

7.-Condiciones especiales de conservación y de utilización.

8.-Modo de empleo.

Cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.

9.- Identificación de la Industria o establecimiento. Se harán constar los datos de identificación de la industria: nombre, la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea y, en todo caso, su domicilio.

10.- Identificación del lote (R.D. 1808/1991, de 13 de Diciembre, B.O.E nº 308, de 25/12/91).

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el R.D. 1808/1999. No obstante, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Se entiende por lote un conjunto de unidades, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas. Será determinado en su caso por el productor o envasador o fabricante o primer vendedor establecido en el interior de la CEE. Irá precedido de la letra "L" o palabra "Lote". Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote figurará en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto en los documentos comerciales pertinentes. No

La indicación del lote no será obligatoria en:

- 1.- Los productos agrícolas que al salir de la explotación sean vendidos o entregados a centros de almacenamiento, envasado, preparación o transformación.
- 2.- Cuando en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.
- 3.- En los envases o recipientes de menos de 10 cm².

Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

11.- Lugar de origen o procedencia.

En los productos originarios de la CEE se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos 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 Comunidad Económica 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.

12.- Indicaciones obligatorias adicionales.

El R.D. 1334/99 establece que cierta categoría de productos alimenticios deben indicarse obligatoriamente en el etiquetado de un modo concreto, citando las siguientes:

- Productos alimenticios de duración prolongada gracias a los gases de envasado. Se indicará **“envasado en atmósfera protectora”** (El R.D. 1111/91 regula los gases de envasado).
- Productos alimenticios que contienen uno o varios edulcorantes autorizados por el R.D. 2002/95. Se indicará: **“con edulcorante(s)”**. Esta mención acompañará a la denominación de venta.
- Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcares y uno o varios edulcorantes autorizados por el R.D. 2002/95. Se indicará **“con azúcar (es) y edulcorante (s)”**. Esta mención acompañará a la denominación de venta.
- Productos alimenticios que contienen aspartamo indicarán: **“contiene fuente de fenilalanina”**.
- Productos alimenticios a los que se les ha incorporado polioles en una proporción superior al 10%. Se indicará: **“un consumo excesivo puede tener efectos laxantes”**.

13.- Idioma. Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente al menos en la lengua española oficial de Estado, **salvo cuando se trate de productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.**

D.- Presentación de la información obligatoria:

Las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado (fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles) figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo. Deberán figurar en el mismo campo visual: denominación del producto, cantidad neta, marcado de fechas y grado alcohólico, en su caso

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 cm², solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

ETIQUETADO EN PRODUCTOS SIN ENVASAR

El etiquetado de los productos alimentarios 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. Dicha denominación irá acompañada de:

- a) La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
- b) En 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, si procede.
- e) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.
- f) Aquellos otros requisitos que se establezcan para esta modalidad de venta, las disposiciones específicas correspondientes.

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

ETIQUETADO EN PRODUCTOS CONGELADOS SIN ENVASAR (ORDEN PRE/3360/2004, DE 14 DE OCTUBRE, B.O.E. DE 19/10/04)

El etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final, deberá indicar:

- a) El precio por kilogramo de peso neto.
- b) El precio por kilogramo de peso neto escurrido.
- c) El porcentaje de glaseado.

En los productos que tengan un porcentaje de glaseado inferior al 5% no será necesario indicar dicho porcentaje.

La información anterior deberá figurar rotulada en etiquetas, carteles o tablillas colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

ETIQUETADO EN EL COMERCIO MINORISTA

- a) El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y que se presenten así para su venta inmediata el mismo día de su envasado en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar la denominación de venta del producto, la lista de ingredientes, la cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes, el grado alcohólico (si supera el 1,2%), la cantidad neta, la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, las condiciones especiales de conservación y de utilización, el modo de empleo, la identificación de la empresa que se referirá, en todo caso al envasador, el lugar de origen o procedencia.
- b) Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros que permiten a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, deberá indicar:

- 1.- La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
- 2.- La cantidad neta.
- 3.- la identificación de la empresa.

La referida información obligatoria 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 denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

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

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.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

1.- Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado 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, el 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 pequeños (de menos de 10cm²), las indicaciones relativas a:

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

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.

Los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria, bien sobre el envase bien en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

2.- ASPECTOS MÁS DESTACABLES DE LA NORMA DE ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (R.D. 930/1992 Y MODIFICACIÓN: R.D. 2180/04).

Esta norma regula lo referente al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. También se aplicará a los productos alimenticios destinados a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares. No se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano así como tampoco a los integrantes de dieta/complementos alimenticios.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas será obligatorio cuando en la etiqueta la presentación o la publicidad figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas. En el resto de los casos, el etiquetado sobre estas propiedades será facultativo.

“Etiquetado sobre propiedades nutritivas” es toda información que aparezca en la etiqueta en relación con:

1.-El valor energético.

2.-Los nutrientes siguientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra alimentaria, sodio, vitaminas y sales minerales cuando estén presentes en cantidades significativas.

La información en el etiquetado objeto de la presente Norma se pondrá en lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles y deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma tabular y, si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si no hubiera suficiente espacio, se utilizará la forma lineal.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán en la forma establecida por el artículo 5 de la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio.

En los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a los restaurantes, hospitales, comedores u otras colectividades similares o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a solicitud del comprador, junto al producto figurará un cartel en el que se indique de forma clara todos los datos que deberá contener la etiqueta en el caso de que el producto se presentara envasado.

Los productos envasados por los titulares del comercio minorista, para su venta inmediata irán acompañados de una etiqueta que recoja las exigencias de esta norma.

LEGISLACIONES ESPECÍFICAS

A) REQUISITOS GENERALES RELATIVOS A VARIOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL: MERCADO DE IDENTIFICACIÓN / MERCADO SANITARIO (REGLAMENTOS (CE) N° 853/2004 y N° 854/04, DE 29 DE ABRIL DE 2004, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS ESPECÍFICAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y SUS MODIFICACIONES: REGLAMENTOS (CE) N° 2074/05 Y N° 2076/05, DE 5/12/05).

A) FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento.
- 2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en un producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.
- 3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el reglamento (CEE) n° 1907/90 establezca requisitos relativos al etiquetado o marcado.
- 4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) n° 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

B) FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

5.- La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

6.- La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente.

Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.

7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se les aplique, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.

8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

C) MÉTODO DE MARCADO

9.- Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje, o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.

11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12. En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7, y, si procede, 8.

13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticio

D) PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) N° 2076/05 establece un **período transitorio** de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1. Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2. Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS (REGLAMENTOS 854/04, 2074/05 y 2076/05). Véanse ANEXOS I y II.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

1.- El veterinario oficial debe supervisar el marcado sanitario y las marcas utilizadas.

2.- El veterinario oficial debe asegurarse en particular de que:

a) el marcado sanitario se aplique únicamente a los animales (ungulados domésticos, mamíferos pertenecientes a la caza de cría distintos de los lagomorfos piezas de caza mayor silvestre) a los que se haya efectuado la inspección *ante mortem* y *post mortem* con arreglo al reglamento 854/04 y siempre que no existan motivos para declarar que la carne no es apta para el consumo humano. No obstante, el marcado sanitario podrá aplicarse antes de disponerse de los resultados de los exámenes que se hagan para detectar la presencia de triquinosis, siempre que el veterinario oficial tenga el convencimiento de que la carne procedente del animal en cuestión se comercializará únicamente si los resultados son satisfactorios.

y

b) el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego y, de manera, que si las canales se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.

3.- El marcado sanitario deberá consistir en una marca ovalada que tenga como mínimo 6,5 cm de ancho y 4,5 cm de alto y que presente la información que a continuación se menciona en caracteres perfectamente legibles

a) La marca deberá indicar el nombre del país en que está situado el establecimiento, pudiendo consignarse in extenso en letras mayúsculas o bien mediante un código de dos caracteres de acuerdo con la norma ISO correspondiente.

No obstante, en el caso de los estados Miembros dichos códigos serán BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.

b) La marca deberá indicar el número de autorización del matadero.

c) Cuando se haga en un matadero en el interior de la Comunidad, la marca deberá incluir la abreviatura CE, EC, EF, EG, EK o EK.

4.- Las letras y las cifras deberán tener una altura mínima de 0,8 cm y 1 cm, respectivamente. Las dimensiones y caracteres de la marca podrán reducirse para el marcado sanitario de corderos, cabritos y lechones.

5.- Los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

6.- La marca sanitaria podrá incluir además una indicación del veterinario oficial que efectúe la inspección sanitaria de la carne. Las autoridades competentes y los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o deban ser sustituidos, los equipos que hayan encargado antes del 1 de enero de 2006.

7.- La carne de animales que hayan sido sacrificados de urgencia fuera del matadero deberá llevar una marca sanitaria especial, que no podrá confundirse con la marca sanitaria prevista en los Reglamentos nº 853/04 y 854/04.

La carne de caza silvestre sin desollar no podrá llevar la marca sanitaria a menos que, una vez desollada en un establecimiento de manipulación de caza, se haya sometido a una inspección *post mortem* y haya sido declarada apta para el consumo humano.

Los siete requisitos arriba indicados se aplicarán sin perjuicio de las normas zoosanitarias relativas al marcado sanitario.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) Nº 2076/05 establece un **período transitorio** de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) Nº 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO (R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, B.O.E. de 20/12/03, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios: Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio y Reglamento (CE) nº 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000).

• Etiquetado obligatorio de la carne de vacuno

Sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa vigente y en la Norma General de Etiquetado (R.D.1334/99), la denominación de venta será la siguiente: 1) ternera, macho o hembra, hasta 14 meses; 2) añojo, macho o hembra, mayor de 14 meses hasta 24 meses; 3) novillo o novilla, macho o hembra, mayor de 24 meses hasta 48 meses; 4) cebón, macho castrado, menor o igual a 48 meses; 5) buey, macho castrado, mayor de 48 meses; 6) vaca, hembra, mayor de 48 meses; 7) toro, macho, mayor de 48 meses.

En el etiquetado de la *carne de vacuno*, se indicarán las menciones obligatorias siguientes:

- a) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que proceda.
- b) El nombre del Estado miembro o tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, "*Nacido en*" o "*País de nacimiento*".
- c) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: "*Criado en*" o "*Cebado en*" o "*País de engorde*".
- d) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "*Sacrificado en*", seguida del número de autorización sanitaria del matadero.
- e) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención "*Despiece en*", seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.

En el caso de que el animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención “*Origen*” y el número de autorización sanitaria del matadero.

- **Etiquetado obligatorio de la carne de reses de lidia**

Sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa vigente y en la Norma General de Etiquetado (R.D.1334/99), la denominación de venta se atenderá también a las denominaciones descritas para la carne de vacuno.

En el etiquetado de la *carne de reses de lidia*, se indicarán las menciones obligatorias de acuerdo con lo establecido en el R.D. 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia:

a) El número de referencia, establecido en el apartado 1.a.) será el código de identificación del animal establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.

b) El número de autorización sanitaria del matadero será sustituido por el número asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festejo popular asignado en la base de datos de identificación y registro de bovinos establecida en el artículo 12 del R.D. 1980/1998.

En el caso de que el faenado o despiece de los animales se realice en alguno de los establecimientos recogidos en el artículo 3.5.a) y b) del Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, se indicará, además, el número o los números de autorización sanitaria de dichos establecimientos.

- **Etiquetado obligatorio de la carne picada**

Sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa vigente y en la Norma General de Etiquetado (R.D.1334/99), la denominación de venta será “carne de vacuno picada”.

Para la *carne de vacuno picada* se indicará, al menos, las siguientes menciones:

a) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.

b) La mención “*Producido en*”, seguida del nombre del estado miembro o del tercer país de elaboración.

c) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención “*Sacrificado en*” o “*País de sacrificio*”.

d) Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.

Se aplicarán, asimismo, las indicaciones anteriores al etiquetado de la carne picada que contenga mezcla de carne de vacuno con otras especies animales, cuando el contenido de carne de vacuno sea superior al 50%.

- **Etiquetado para la carne de vacuno importada en la Unión Europea**

La carne de vacuno importada en la Unión Europea, en la que no esté disponible la información prevista en el etiquetado obligatorio, llevará en la etiqueta la indicación “*Origen no comunitario*” y “*Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)*”.

- **Etiquetado facultativo aplicable a la carne de vacuno.**

1.-Se entenderá por indicación adicional aquella, distinta de las menciones obligatorias previstas en la legislación vigente, que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables.

La inclusión en el etiquetado de la categoría del animal de que procede la carne distinta de la denominación de venta establecida en el artículo 3 del R.D. 1698/03 será considerada indicación adicional. A este respecto, se entiende por categoría del animal aquella denominación dada al animal en función de su sexo y edad. Siempre que se indique la categoría del animal, se indicará su sexo y edad.

2.- Los agentes económicos u organizaciones que deseen incluir en las etiquetas de la carne de vacuno que comercialicen, con su nombre o logotipo, indicaciones adicionales deberán presentar un pliego de condiciones que incluya todos los requisitos previstos en el artículo 16 del reglamento (CE) nº 1760/2000. La solicitud de aprobación y registro del pliego de condiciones será dirigida a la autoridad que resulte competente según el domicilio social del agente económico u organización, excepto si alguna de las menciones que se deseen incluir en el etiquetado hace referencia a un nombre geográfico, en cuyo caso será presentada ante la autoridad que resulte competente según la ubicación del lugar geográfico mencionado. La autorización del pliego de condiciones será válida en todo el Estado.

3.- Una vez autorizado el pliego de condiciones por la autoridad competente, los agentes económicos u organizaciones podrán utilizar las menciones facultativas en el etiquetado cuando hayan obtenido el oportuno certificado de conformidad emitido por el organismo de control designado, al que hace referencia el artículo 7.1. del R.D. 1698/03.

4.- En ningún caso se podrá hacer referencia, en el etiquetado facultativo, a características que toda carne posea intrínsecamente, destacándolas como si fuesen particulares de esa carne concreta, así como tampoco se podrá hacer referencia a condiciones de sanidad animal o salubridad del producto, ni a cualidades o características que se atribuyan a los animales de que procede debidas al cumplimiento de la legislación vigente.

5.- La marca comercial o la razón social no contendrán indicaciones gráficas o escritas incompatibles con lo establecido en el R.D. 1698/03.

6.- Sólo se podrá incluir la indicación “*Certificado por*”, seguida del nombre o acrónimo del organismo independiente de control y, en su caso, de su logotipo, cuando en la etiqueta se incluyan adicionales y se haya obtenido el correspondiente certificado de conformidad.

7.- De acuerdo con lo establecido en el artículo 16.6 del reglamento (CE) nº 1760/2000, no podrán ser utilizados en el etiquetado facultativo de carne de vacuno los nombres geográficos, salvo que se den simultáneamente las siguientes condiciones:

- a) Que el nombre geográfico no esté reservado para carnes de vacuno en el marco del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- b) Que el lugar geográfico mencionado se determine con suficiente exactitud en el pliego de condiciones de manera que no dé lugar a confusión o a dificultades en el control.
- c) Que el nacimiento y engorde de los animales de que proceda la carne hayan ocurrido en el lugar geográfico indicado, o que, no habiendo nacido en dicho lugar, se hayan engordado en éste al menos cuatro meses, si los animales se sacrifican con menos de doce meses, o seis meses en los demás casos. En este segundo caso en que el animal no ha nacido en el lugar de engorde, el lugar geográfico sólo podrá ir precedido de la mención “Engordado en” o “Cebado en”, seguida del número de meses de engorde.

8.- Antes del 31 de enero de cada año, el agente económico u organización comunicará a la autoridad competente, a efectos meramente estadísticos, la información sobre el volumen de carne comercializada al amparo de un pliego de condiciones de etiquetado facultativo durante el año anterior.

PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS ELABORADOS Y COMERCIALIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR (R.D. 1376/2003, B.O.E 7/11/2003). Véase ANEXO III.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO SANITARIO.

1.- Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos contemplados en este real decreto, irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable.

2.- La marca sanitaria deberá incluir, dentro de un rectángulo, las indicaciones siguientes:

- a) En la parte superior, la expresión “ELABORACIÓN PROPIA”, en mayúsculas.
- b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
- c) En la parte inferior, la expresión “VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”, en mayúsculas.

3.- La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.

B) CONDICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el 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, la carne y los derivados cárnicos que, producidos por los establecimientos de comercio al por menor (R.D. 1376/2003), se presenten **envasados** para la venta al consumidor, llevarán en el etiquetado, además, la siguiente información:

- a) La marca sanitaria.
- b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

Además, la carne y los derivados cárnicos, producidos por los establecimientos de venta al por menor de las carnes y derivados cárnicos que **no** se presenten **envasados** para la venta al consumidor, deberán tener un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:

- a) La indicación "Elaboración propia".
- b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

PARTICULARIDADES DE LAS RESES DE LIDIA (R.D. 260/2002, B.O.E. de 15/3/02) Véase ANEXO III.

CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de inspección veterinaria será de forma circular, con un diámetro de 65 mm, presentando en su interior:
Una letra "L" mayúscula, cuyo trazo vertical medirá 40 mm y el horizontal 25 mm. El grosor será de 5 mm.
En la parte inferior del círculo, el número de Registro General Sanitario de Alimentos, con caracteres de 10 mm de altura.
- 2.- Cada semicanal llevará al menos, cuatro marcas, colocadas en espalda, costillar, lomo y parte exterior de la pierna.
- 3.- Las carnes despiezadas se marcarán con una sola marca que puede tener la mitad de las medidas previstas citadas en el apartado anterior.

PARTICULARIDADES EN CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE (REGLAMENTOS 853/04, 2074/05 y 2076/05). Véanse ANEXOS I y II.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de identificación **deberá fijarse antes** de que el producto abandone el establecimiento.
- 2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.
- 3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) nº 1907/90 establezca en los requisitos relativos al etiquetado o marcado.
- 4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) nº 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de la empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 5.- La marca deberá ser **legible e indeleble** y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.
- 6.- La marca deberá indicar el **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento que podrá figurar con **todas sus letras o abreviado en un código de dos letras** conforme a la norma ISO correspondiente.
Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, **ES**, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.
Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.
- 7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se aplique el presente Reglamento, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.
- 8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas **CE**, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

MÉTODO DE MARCADO

- 9.- Dependiendo del tipo de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.
- 10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura del envase destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.

11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, la transformación envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12.- En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.

13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) N° 2076/05 establece un **período transitorio** de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1 Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2 Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3 Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES APLICABLES AL ETIQUETADO

Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CMS (carne separada mecánicamente) deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.

PARTICULARIDADES DE LA LECHE Y DERIVADOS LACTEOS (REGLAMENTOS 853/04, 2074/05 y 2076/05). Véase ANEXO I.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MERCADO DE IDENTIFICACIÓN

FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

1.- La marca de identificación **deberá fijarse antes** de que el producto abandone el establecimiento.

2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.

3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) n° 1907/90 establezca en los requisitos relativos al etiquetado o marcado.

4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) n° 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de la empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

5.- La marca deberá ser **legible e indeleble** y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

6.- La marca deberá indicar el **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento que podrá figurar con **todas sus letras o abreviado en un código de dos letras** conforme a la norma ISO correspondiente.

Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, **ES**, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.

7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se aplique el presente Reglamento, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.

8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

MÉTODO DE MARCADO

9.- Dependiendo del tipo de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura del envase destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.

11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, la transformación envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12.- En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.

13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

No obstante los requisitos arriba referidos:

- En lugar de indicar el número de aprobación del establecimiento, la marca de identificación podrá incluir una referencia al lugar del envase o del embalaje en el que se indica el número de autorización del establecimiento.
- En el caso de las botellas reutilizables, la marca de identificación podrá indicar únicamente las iniciales del país de consignación y el número de autorización del establecimiento.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) N° 2076/05 establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1. Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2. Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES APLICABLES AL ETIQUETADO

Sin perjuicio de lo dispuesto en el 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 y para facilitar el control, aparecerán claramente indicados en la etiqueta:

- 1.- Para la leche cruda destinada al consumo humano directo, la mención "leche cruda".
- 2.- Para los productos lácteos elaborados con leche cruda cuyo proceso de elaboración no incluya ningún tratamiento térmico por calentamiento o ningún tratamiento físico o químico, las palabras la mención "elaborado con leche cruda".

Los requisitos anteriores se aplican a los productos destinados al comercio minorista. El término "etiquetado" incluye cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dichos productos.

PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS (REGLAMENTOS 853/04, 2074/05, 2076/05 y R.D.121/04, de 23 de enero, B.O.E de 5/2/04). Véase ANEXO I.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de identificación **deberá fijarse antes** de que el producto abandone el establecimiento.
- 2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.
- 3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) nº 1907/90 establezca en los requisitos relativos al etiquetado o marcado.
- 4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) nº 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de la empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 5.- La marca deberá ser **legible e indeleble** y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.
- 6.- La marca deberá indicar el **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento que podrá figurar con **todas sus letras o abreviado en un código de dos letras** conforme a la norma ISO correspondiente.
Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, **ES**, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.
Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.
- 7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se aplique el presente Reglamento, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.
- 8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas **CE**, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

MÉTODO DE MARCADO

- 9.- Dependiendo del tipo de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.
- 10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura del envase destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.
- 11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, la transformación envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.
- 12.- En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.
- 13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) N° 2076/05 establece un período transitorio de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1. Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2. Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO

Todos los productos pesqueros frescos, refrigerados o cocidos, además de cumplir con lo establecido en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, y el Reglamento (CE) n° 853/04, deberán llevar en el envase o embalaje correspondiente, y en lugar bien visible, una etiqueta cuyas dimensiones mínimas no inferiores a 9,5 cm de longitud por 4 cm de altura, en la que en caracteres legibles e indelebles se contemplen como mínimo las siguientes especificaciones: denominación comercial y científica de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura, marisqueo), nombre de la zona de captura o de cría, conforme a lo establecido en el anexo II del R.D. 121/04, peso neto, para productos envasados, modo de presentación y/o tratamiento (eviscerado: evs; con cabeza: c/C; fileteado: fl; cocido:c; descongelado; otros), identificación del primer expedidor o centro de expedición.

Esta etiqueta ha de constar en el envase o embalaje en su primera puesta a la venta, y deberá acompañar al producto en las diversas fases de comercialización desde dicha primera venta o puesta en el mercado hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y distribución.

En el caso de especies pesqueras que, por su tamaño u otras razones físicas, se expongan para la primera venta en envases o embalajes especiales, en el documento que acompañe a la especie durante su comercialización han de constar todos los requisitos de información requeridos en el R.D. 121/04.

El contenido del etiquetado, que ha de servir de información en la venta a granel al consumidor final será expuesto en los lugares de venta con la etiqueta o en una tablilla o cartel de tal forma que se puedan identificar las características del producto, conteniendo, como mínimo, las siguientes especificaciones: denominación comercial de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura, marisqueo), nombre de la zona de captura o de cría, conforme a lo establecido en el anexo II del R.D. 121/04, peso neto, para productos envasados, modo de presentación y/o tratamiento (eviscerado: evs; con cabeza: c/C; fileteado: fl; cocido:c; descongelado; otros).

Las comunidades autónomas con lengua cooficial distinta de la lengua oficial del Estado podrán establecer que las especificaciones contenidas en el etiquetado según el R.D. 121/04 figuren en la lengua oficial del estado o en texto bilingüe.

Asimismo, es de cumplimiento el R.D. 1380/02, DE 20 DE DICIEMBRE, B.O.E. n° 3, DE 3/1/03, relativo a la IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA, DE LA ACUICULTURA Y DEL MARISQUEO CONGELADOS Y ULTRACONGELADO, que incluye: denominación comercial y científica de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo, zona de

captura o de cría, forma de presentación comercial: entero, filetes y otros, denominación: producto congelado), “gamba pelada”, etc.

PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (REGLAMENTO 853/04, 2074/05 y 2076/05). Véase ANEXO I.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de identificación **deberá fijarse antes** de que el producto abandone el establecimiento.
- 2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.
- 3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) n° 1907/90 establezca en los requisitos relativos al etiquetado o marcado.
- 4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) n° 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de la empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 5.- La marca deberá ser **legible e indeleble** y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.
- 6.- La marca deberá indicar el **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento que podrá figurar con **todas sus letras o abreviado en un código de dos letras** conforme a la norma ISO correspondiente.
Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, **ES**, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.
Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.
- 7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se aplique el presente Reglamento, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.
- 8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas **CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE**.

MÉTODO DE MARCADO

- 9.- Dependiendo del tipo de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.
- 10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura del envase destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.
- 11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, la transformación envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.
- 12.- En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.
- 13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.
- 14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) N° 2076/05 establece un **período transitorio** de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1. Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado

con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2. Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO

La etiqueta, incluida la marca de identificación, deberá ser impermeable.

Las etiquetas deberán recoger la información siguiente:

1. La especie de molusco bivalvo de que se trate (nombre vulgar y nombre científico).
2. Fecha de embalado, con indicación del día y el mes, como mínimo. No obstante lo dispuesto en la Norma General de etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, la fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención, "estos animales deben estar vivos en el momento de su venta".

La etiqueta fijada a los embalajes que no sean unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes del fraccionamiento del contenido de dichos envases.

PARTICULARIDADES DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS (R.D. 1109/1991, B.O.E. de 17/7/1991)

Envasado:

Los alimentos ultracongelados destinados a ser expedidos al consumidor final deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases previos adecuados que los protejan contra las contaminaciones externas, microbianas, o de otro tipo y contra la desecación.

Etiquetado:

A.- Los destinados al **consumidor final, así como a restaurantes, hospitales, comedores, y colectividades similares** deberán, además de cumplir la Norma de Etiquetado, incluir las siguientes indicaciones:

- Denominación de venta con la mención de "ultracongelados" o "congelado rápidamente".
- Fecha de duración mínima expresada como período máximo de almacenamiento por el destinatario y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda "no congelar de nuevo tras la descongelación" u otra de similar claridad.

B.- Los **no** destinados al **consumidor final, ni a restaurantes, hospitales, comedores y colectividades similares** deberán incluir únicamente las siguientes indicaciones obligatorias en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a ellos:

- La denominación de venta deberá ser completada con las menciones "ultracongelado" o "congelado rápidamente".
- La cantidad neta expresada en unidad de masa.
- Una mención que permita identificar el lote.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el de un vendedor establecidos en el interior de la CEE y, en todos los casos, su domicilio.

PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS (REGLAMENTO (CEE) N° 1907/90; REGLAMENTO (CEE) N° 1274/91 Y SUS MODIFICACIONES: REGLAMENTOS (CEE) N° 3540/91, 1511/96, 505/98, 1651/01 y 2052/03 REGLAMENTO (CE) N° 853/04.

ESTAMPADO DE LOS PROPIOS HUEVOS (REGLAMENTO (CEE) N° 1907/90)

Los huevos se marcarán con un color indeleble que resista la cocción y deberá ajustarse a las disposiciones relativas a colorantes que pueden emplearse en productos alimenticios destinados al consumo humano. Será de aplicación a partir del 1 de enero de 2004, con excepción de la indicación del régimen alimenticio de las gallinas ponedoras que podrá estamparse en los huevos de categoría A, a partir del 1 de julio de 2001.

Huevos de categoría A:

- **Irán provistos obligatoriamente de un código** que exprese el n° distintivo del productor y que permita identificar el sistema de cría (camperas, suelo o jaulas). El significado de dicho código se explicará en el embalaje, y si son huevos a granel en la documentación que les acompañen.
- **Podrán llevar** además una o varias de las marcas distintivas siguientes:
 - Fecha de duración mínima que no podrá exceder de los 28 días desde la fecha de puesta, según artículo 9 del Reglamento 2295/03. Se expresará en letras y dígitos de al menos 5 mm de altura, seguidos del día y el mes (2 series de cifras; el día, del 1 al 31, y el mes, del 1 al 12).
 - Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta (Reglamento 853/04 y artículo 11 del Reglamento 2295/03)
 - Otra u otras fechas que faciliten al consumidor información complementaria;
 - La categoría de calidad: La marca distintiva de la categoría A será un círculo de 12 mm de diámetro.
 - La categoría de peso: La marca distintiva de la categoría de peso será alguna de las siguientes letras: **S, M, L** ó **XL** dentro del círculo anterior y de 2 a 3 mm de altura).
 - S**= pequeños; menos de 53 g
 - M**= medianos de 53 a 63 g
 - L**= grandes de 63 a 73 g
 - XL**= super grandes 73 g ó más
 - El número del centro de embalaje, que estará compuesto, al menos, de 3 dígitos de una altura mínima de 5 mm.
 - El nombre o razón social del centro de embalaje;
 - Una marca de empresa o una marca comercial;
 - Una mención del origen de los huevos
 - Una indicación del régimen alimenticio

Huevos de categoría B

Los huevos de categoría B, excepto aquellos que presenten fisuras, **irán provistos** de marca distintiva de su categoría de calidad:

- Los no refrigerados ni conservados, se marcarán obligatoriamente con un círculo de al menos 12 mm de diámetro y en su interior la letra B.
- Si están refrigerados: la marca será un triángulo equilátero de 10 mm de lado.
- Si están conservados: la marca será un rombo cuyas diagonales sean 16 y 17mm.

También **podrán llevar** una o varias de las indicaciones, optativas, enumeradas anteriormente para huevos de categoría A.

No será obligatorio marcar los huevos de categoría B que se entreguen directamente a las empresas de la industria alimentaria autorizadas o a las de la industria no alimentaria y siempre que en su embalaje se indique con claridad su destino.

Huevos de categoría C

Su marca distintiva de calidad será de un círculo de al menos 12 mm de diámetro en el que figure la letra C con una altura de 5 mm como mínimo.

*A partir del 1 de enero de 2004 se simplificará la clasificación de los huevos agrupando en una nueva categoría B las actuales categorías B y C y disponiendo la venta exclusiva de estos huevos al sector de la transformación (industria alimentaria autorizada o a la industria no alimentaria).

ROTULADO DE LOS EMBALAJES (REGLAMENTO (CEE) N° 1907/90)

Los embalajes grandes y pequeños envases que contengan huevos **llevarán obligatoriamente** en una de las caras exteriores en letras claramente visibles y legibles:

- Nombre o la razón social y la dirección de la empresa que haya embalado o haya mandado embalar los huevos;
- Marca comercial (podrá ser colectiva)
- **N° distintivo del Centro de embalaje (en España comenzará por el número 11)**
- El n° de huevos embalados.
- Las referencias el método de alimentación o las fechas de duración mínima, de venta, de puesta o de embalaje que se marquen en los huevos, también se marcarán en sus embalajes.

Además llevarán obligatoriamente:

En huevos de Categoría A

- La categoría de calidad: Con la letra "A" o "Categoría A" (combinadas o no con la palabra "frescos")
- La categoría en razón del peso:
- **S** = pequeños menos de 53 g
- **M** = medianos de 53 a 63g
- **L** = grandes de 63 a 73g

- **XL** = super grandes 73g o más.
 - Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta (Reglamento 853/04 y artículo 11 del Reglamento 2295/03)
 - El sistema de cría (a partir del 1 de enero de 2004), deberá figurar en los embalajes alguna de las 3 opciones:
 - **Huevos de gallinas camperas**
 - **Huevos de gallinas criadas en el suelo**
 - **Huevos de gallinas criadas en jaulas**
- En huevos de Categoría B
- Indicaciones relativas a la refrigeración o al método de conservación. (a partir del 1 de enero de 2004).
 - Fecha de embalaje (a partir del 1 de enero de 2004).

Los embalajes grandes irán provistos de un precinto o etiqueta con las indicaciones anteriormente enumeradas, y que no pueda volver a utilizarse una vez abierto el embalaje. Dicho precinto no será obligatorio en el caso de embalajes tipo contenedores sin cerrar siempre que los embalajes pequeños contenidos en ellos lleven dichas indicaciones.

Sin embargo, en el caso de entrega directa por el embalador y para el comercio al por menor de huevos destinados a granel en pequeñas cantidades (3600 huevos por entrega y 360 huevos por comprador) no será necesario embalarlos, pero en los documentos que los acompañen se deberá indicar:

- Nombre, dirección, y código del centro de embalaje
- N° de huevos
- Categoría de calidad
- Categoría de peso
- Fecha de duración mínima

COLORES DE PRECINTOS Y ETIQUETAS

Los colores utilizados en precintos y etiquetas de grandes embalajes dependerán del destino final de los huevos.

- Huevos de categoría A para venta al consumidor color **BLANCO** con letras en color **NEGRO**.
- Huevos destinados a la industria alimentaria:
 - precinto o etiqueta de color **AMARILLO** y letras **NEGRAS** con las siguientes indicaciones:
 - Nombre o razón social y domicilio de la empresa expedidora.
 - N° o peso neto de los huevos embalados.
 - Mención de “HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA” (en mayúsculas de 2 cm de altura).
- Huevos industriales: se comercializarán en embalajes provistos de:
 - Precinto o etiqueta de color **ROJO**, y llevarán las siguientes indicaciones:
 - Nombre o razón social y el domicilio de la empresa destinataria.
 - Nombre o razón social y el domicilio de la empresa expedidora.
 - Mención de “HUEVOS INDUSTRIALES”, en mayúsculas de 2 cm de alto y la mención de “no aptos para el consumo humano” en letras **NEGRAS**, al menos, 0,8cm de alto.

HUEVOS VENDIDOS A GRANEL

Los huevos vendidos a granel se expondrán para la venta con la siguiente información adicional:

1. el número de identificación del centro de embalaje que haya clasificado los huevos, o en caso de que se trate de huevos importados, el tercer país de origen;
2. la fecha de duración mínima, seguida de las recomendaciones de almacenamiento adecuadas;
3. la indicación, de forma no codificada, de las condiciones de refrigeración para los huevos vendidos en los departamentos franceses de ultramar

PARTICULARIDADES DE LOS OVOPRODUCTOS (REGLAMENTO 853/04). Véase ANEXO I.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de identificación **deberá fijarse antes** de que el producto abandone el establecimiento.
- 2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.
- 3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) n° 1907/90 establezca en los requisitos relativos al etiquetado o marcado.
- 4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) n° 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de la empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

5.- La marca deberá ser **legible e indeleble** y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

6.- La marca deberá indicar el **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento que podrá figurar con **todas sus letras o abreviado en un código de dos letras** conforme a la norma ISO correspondiente.

Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, **ES**, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.

7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se aplique el presente Reglamento, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.

8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas **CE**, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

MÉTODO DE MARCADO

9.- Dependiendo del tipo de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura del envase destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.

11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, la transformación envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.

12.- En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.

13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) N° 2076/05 establece un **período transitorio** de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1. Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2. Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO

- Las remesas de ovoproductos no destinados a la venta al por menor, sino para su utilización como ingrediente en la fabricación de otro producto, deberán llevar una etiqueta que indique la temperatura a la que deben conservarse los ovoproductos y el período durante el cual puede garantizarse su conservación.
- En el caso de los huevos líquidos, la etiqueta a que se hace mención en el punto 1 deberá llevar la siguiente indicación. “ovoproductos no pasteurizados-deberán tratarse en el local de destino”, así como la mención de la fecha y la hora del cascado de huevos.

PARTICULARIDADES EN HELADOS (REGLAMENTO 853/04). Véase ANEXO I.

A) CONDICIONES RELATIVAS AL MERCADO DE SALUBRIDAD

FIJACIÓN DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 1.- La marca de identificación **deberá fijarse antes** de que el producto abandone el establecimiento.
- 2.- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.
- 3.- No será necesaria la marca de identificación para los huevos respecto de los cuales el Reglamento (CEE) nº 1907/90 establezca en los requisitos relativos al etiquetado o marcado.
- 4.- Los operadores de empresa alimentaria deberán, de conformidad con el artículo 18 del reglamento (CE) nº 178/2002, contar con sistemas y procedimientos para identificar a los operadores de la empresa alimentaria de los cuales han recibido y a los cuales han entregado productos de origen animal.

FORMA DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN

- 5.- La marca deberá ser **legible e indeleble** y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.
- 6.- La marca deberá indicar el **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento que podrá figurar con **todas sus letras o abreviado en un código de dos letras** conforme a la norma ISO correspondiente.
Para los Estados miembros, sin embargo, dichos códigos son los siguientes: BE, CZ, DK, DE, EE, EL, **ES**, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.
Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir utilizando, hasta que se acaben o hayan de ser sustituidos, existencias y equipos que habían encargado antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.
- 7.- La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento. En el caso de establecimientos que elaboren productos alimenticios a los que se aplique el presente Reglamento y productos alimenticios a los que no se aplique el presente Reglamento, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca de identificación en ambos tipos de productos alimenticios.
- 8.- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán tener forma oval y contendrán las siglas **CE**, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.

MÉTODO DE MARCADO

- 9.- Dependiendo del tipo de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.
- 10.- En el caso de los embalajes que contengan carne despiezada o despojos, la marca deberá fijarse a una etiqueta sujeta al embalaje o estamparse en el embalaje, de tal modo que quede destruida cuando éste se abra. Esto no será necesario, sin embargo, si el proceso de apertura del envase destruye el embalaje. Cuando el envase ofrezca la misma protección que el embalaje, la etiqueta podrá colocarse en el envase.
- 11.- Cuando los productos de origen animal se introduzcan en contenedores de transporte o en grandes embalajes y se destinen a su posterior manipulación, la transformación envasado o embalado en otro establecimiento, la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.
- 12.- En el caso de los productos de origen animal líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades, la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información indicada en los puntos 6, 7 y, si procede, 8.
- 13.- Cuando los productos de origen animal se pongan en el mercado en embalajes destinados al suministro directo al consumidor final, bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.
- 14.- Cuando la marca se aplique directamente a los productos de origen animal, los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.

PERIODO TRANSITORIO

El REGLAMENTO (CE) Nº 2076/05 establece un **período transitorio** de cuatro años que finalizará el 31 de diciembre de 2009 para las siguientes disposiciones transitorias aplicables:

1. Comercialización en el mercado nacional de alimentos de origen animal hasta la autorización de los establecimientos.

Los operadores de empresa alimentaria que antes del 1 de enero de 2006 estuvieran autorizados a poner en su mercado nacional alimentos de origen animal podrán seguir comercializando dichos productos en el mercado con una marca nacional **que no pueda confundirse** con las marcas previstas en el Reglamento (CE) N° 853/04 hasta que la autoridad competente haya autorizado los establecimientos que manipulan tales productos.

2. Material de envasado, embalado y etiquetado provisto de marcas sanitarias o de marcas de identificación preimpresas.

Los operadores de empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas sanitarias o de identificación y que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Equipo de marcado.

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie. Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado, de forma que se impida su reutilización.

B) CONDICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO

El etiquetado se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y modificaciones posteriores, con las siguientes particularidades:

1.- Las denominaciones del producto serán las establecidas en el artículo 3 del R.D 618/1998, que se completará con la mención del ingrediente característico, o en el caso de que dicho ingrediente sea un aroma, con la mención “sabor a”.

Los postres de helado se denominarán con el nombre consagrado por el uso en España, o una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

2.- Los establecimientos que vendan helados a granel, así como las máquinas elaboradoras-expendedoras de helados, deberán indicar las denominaciones de venta de los diferentes helados que comercializan, según la clasificación del artículo 3, o bien exponer dicha información en un cartel, en un lugar bien visible, próximo al producto. Así mismo, deberán tener a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismos.

C) PARTICULARIDADES DE LOS PREPARADOS ALIMENTICIOS PARA RÉGIMENES DIETÉTICOS Y/O ESPECIALES (R.D. 1809/1991, DE 13 DE DICIEMBRE).

En los envases de los productos destinados a una alimentación especial será de aplicación lo establecido en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, B.O.E. n° 202, de 24 de agosto de 1999. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, con las siguientes particularidades:

1.- La denominación de venta de estos productos deberá ir acompañada de la mención de sus características nutricionales especiales. No obstante, en el caso de los productos destinados a los niños de corta edad con buena salud, esta mención será sustituida por la indicación de su destino.

2.- Los productos podrán caracterizarse por las indicaciones “ dietéticos” o de “régimen”.

3.- El etiquetado de los siguientes productos: preparados para lactantes, leches de continuación y **OTROS** alimentos para poslactantes, alimentos para bebés (a base de hortalizas, carnes, pescados o mezclas de los mismos preparados y zumos infantiles), productos alimenticios de escaso o reducido valor energético, destinados a control de peso, alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas, alimentos sin gluten, alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para deportistas y alimentos destinados a personas físicas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los hidratos de carbono (dietéticos) así como de aquellos que no tengan legislación específica armonizada con la comunitaria, deberán incluir también:

- Los elementos particulares de la composición cualitativa y cuantitativa o el particular proceso de fabricación que dan al producto sus características nutricionales específicas.
- Valor energético disponibles expresado en kj y kcal así como el contenido de hidratos de carbono, grasas y proteínas por 100 g o 100 ml de producto comercializado y referido a la cantidad propuesta para el consumo, si el producto se presenta de esta manera. No obstante, si este valor energético es inferior a 50 kj (12 kcal) por 100 g o ml del producto comercializado, las indicaciones de que se trate podrán ser sustituidas, bien por la mención “valor energético inferior a 50 kj (12 kcal) por 100 g” bien por “valor energético inferior a 50 kj (12 kcal) por 100 ml.

4.- En el etiquetado, en la presentación y en la publicidad de los productos alimenticios de consumo corriente estarán prohibidas:

- La utilización de los calificativos “dietéticos” o “de régimen” solos o en combinación con otros términos, para designar dichos productos alimenticios.

- Cualquier otra indicación o cualquier presentación que pueda hacer creer que se trata de uno de los productos definidos como productos alimenticios destinados a una alimentación especial.
- 5.- El etiquetado y las modalidades utilizadas para ello, la presentación y la publicidad de los productos destinados a una alimentación especial no deberán atribuir a los mismos propiedades de prevención, de tratamiento o de curación de una enfermedad humana ni evocar tales propiedades. No obstante, lo anterior no impedirá la difusión de cualquier información o recomendación útil destinada exclusivamente a las personas cualificadas en el ámbito de la medicina, de la nutrición o de la farmacia.

D) PARTICULARIDADES DE LAS AGUAS ENVASADAS MINERALES NATURALES, AGUAS DE MANANTIAL Y AGUAS POTABLES PREPARADAS (R.D. 1074/2002, B.O.E N° 259, DE 29/10/02 y su modificación R.D. 1074/02, B.O.E n° 312, de 30/12/03))

A) Aguas minerales naturales

- 1.- Denominación de venta. La denominación de venta será Agua Mineral Natural o las siguientes: a) “Agua mineral natural naturalmente gaseosa” o “agua mineral natural carbónica natural”, b) “Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial, c) “Agua mineral natural o con gas carbónico añadido, d) “Agua mineral natural totalmente desgasificada”, e) “Agua mineral natural parcialmente desgasificada”
- 2.- Se incluirá el nombre del manantial o captación y el lugar de explotación. En el caso de que la procedencia del agua sea nacional debe añadirse, además, el término municipal y provincia en el que se encuentra ubicado el manantial o captación.
- 3.- A los términos mencionados en el apartado anterior puede añadirse una marca o signo distintivo, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua mineral natural cuyo manantial o captación sea explotado en el lugar indicado por dicha designación comercial y a condición de que ello no induzca a error sobre el lugar de explotación del manantial o captación ni entre en competición con la denominación original del agua. En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación, o con el lugar de explotación, el mayor tamaño de los caracteres utilizados en la designación comercial debe ser una vez y media menor que aquellos con los que figure el manantial o captación o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.
- 4.- Se prohíbe la comercialización con diversas designaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial.
- 5.- Se incluirá obligatoriamente una indicación de la composición analítica que enumere sus componentes característicos.
- 6.- Se debe incluir información sobre los tratamientos para la separación de elementos naturales inestables (compuestos de azufre y de hierro) y de otros componentes no deseados, en el caso de que hayan sido efectuados. Las aguas minerales naturales que hayan sido objeto de un tratamiento con aire enriquecido de ozono deberán indicar en la etiqueta “*agua sometida a una técnica de oxidación autorizada con aire ionizado*”.
- 7.- Se determinará por las autoridades sanitarias competentes la obligación de incluir en las etiquetas y en la publicidad advertencias relativas a contraindicaciones para determinados sectores de la población.
- 8.- Optativamente puede citarse su temperatura mediante la medición “temperatura en el punto de emergencia...°C” si el agua es termal, y su fecha de declaración como mineral natural o de utilidad pública e, igualmente, puede figurar un corto texto relativo a las características del agua (bicarbonatada, clorurada,...). Las aguas minerales naturales cuya concentración de flúor sea superior a 1,5 mg/l deberán incluir en su etiquetado la indicación “*contiene más de 1,5 mg/l de flúor, no adecuada para el consumo regular de los lactantes y niños menores de siete años*”. Esta indicación deberá figurar inmediatamente al lado de la denominación de venta y en caracteres claramente visibles
- 9.- En materia de publicidad serán de aplicación los criterios establecidos en los apartados A).2 y A).3 del R.D. 1074/2002, así como lo dispuesto en el R.D. 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

B) Aguas de manantial

- 1.- Denominación de venta. La denominación de venta será “Agua de manantial” en forma destacada. En los casos necesarios se incluirán las menciones “*Gasificada*” (permite la incorporación o reincorporación del anhídrido carbónico) o “*desgasificada*” (se permite la eliminación total o parcial del anhídrido carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos).
- 2.- Se incluirá el nombre del manantial o captación y el lugar de explotación. En el caso de que la procedencia del agua sea nacional debe añadirse, además, el término municipal y provincia en el que se encuentra ubicado el manantial o captación.
- 3.- A los términos mencionados en el apartado anterior puede añadirse una marca o signo distintivo, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua mineral natural cuyo manantial o captación sea explotado en el lugar indicado por dicha designación comercial y a condición de que ello no induzca a error sobre el lugar de explotación del manantial o captación ni entre en competición con la denominación original del agua. En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación, o con el lugar de explotación, el mayor tamaño de los caracteres utilizados en la designación comercial debe ser una vez y media menor que aquellos con los que figure el manantial o captación o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

- 4.- Se prohíbe la comercialización con diversas designaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial.
- 5.- Se debe incluir información sobre los tratamientos para la separación de elementos naturales inestables (compuestos de azufre y de hierro) y de otros componentes no deseados, en el caso de que hayan sido efectuados.
- 6.- En materia de publicidad serán de aplicación los criterios establecidos en los apartados A).2 y A).3 del R.D. 1074/2002, así como lo dispuesto en el R.D. 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.
- 7.- Para las aguas de procedencia nacional, se incluirá el término municipal y provincia en los que se encuentra ubicado el manantial o captación.

C) Aguas potables preparadas

1.- Agua potable preparada, procedente de manantial o captación:

- a) Denominación de venta. La denominación de venta será “agua potable preparada”, en forma destacada. Si se ha añadido o eliminado anhídrido carbónico, se incluirán además las menciones “gasificada” o “desgasificada”, según proceda.
- b) Podrá añadirse una marca o signo distintivo que, en tal caso, deberá figurar en caracteres cuya altura y ancho sean iguales o inferiores al menor de los caracteres utilizados para la denominación de venta.

2.- Agua de abastecimiento público preparada:

- a) Denominación de venta. La denominación de venta será “agua de abastecimiento público preparada”, en forma destacada. Si se ha añadido carbónico, se incluirá la mención “Gasificada”.
- b) Podrá añadirse una marca o signo distintivo que, en tal caso, deberá figurar en caracteres cuya altura y ancho sean iguales o inferiores al menor de los caracteres utilizados para la denominación de venta.

Prohibiciones en el etiquetado

Está prohibido introducir en el etiquetado de las aguas envasadas elementos que atribuyan a cualquier agua propiedades de tratamiento o curación de una enfermedad humana.

En las aguas de manantial y aguas potables preparadas se prohíbe crear confusión con aguas minerales naturales, incluir datos analíticos en el etiquetado así elementos que sugieran acciones fisiológicas específicas.

E) PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS GENÉTICAMENTE ASÍ COMO LOS QUE CONTIENEN ADITIVOS Y AROMAS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE O PRODUCIDOS A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003 DEL PARLAMENTO Y DEL CONSEJO, DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2003, DOCE L268/1-23, DE 18/10/2003, SOBRE ALIMENTOS Y PIENSOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Y REGLAMENTO (CE) N° 1830/2003 DEL PARLAMENTO Y DEL CONSEJO, DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2003, DOCE L268/24-28, DE 18/10/2003, RELATIVO A LA TRAZABILIDAD Y AL ETIQUETADO DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Y A LA TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PIENSOS PRODUCIDOS A PARTIR DE ÉSTOS, Y POR EL QUE SE MODIFICA LA DIRECTIVA 2001/18/CE)

El etiquetado se aplicará a los alimentos destinados a ser suministrados como tales al consumidor final o a las colectividades en la Comunidad y que:

- **contengan o estén compuestos por OMG, o**
- **se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos**

No se aplicará a los alimentos que contengan material que, a su vez, contenga o esté compuesto por OMG o haya sido producido a partir de estos organismos, siempre que el contenido de dicho material no supere el 0,9% de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable.

1.- Los alimentos que **contengan o estén compuestos por OMG, o se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos** estarán sujetos a los requisitos específicos adicionales en materia de etiquetado:

- a) si el alimento está compuesto por más de un ingrediente, en la lista de ingredientes establecida por el artículo 6 de la directiva 2000/13/CE figurará entre paréntesis, inmediatamente después del ingrediente en cuestión, el texto ***“modificado genéticamente” o “producido a partir de (nombre de ingrediente) modificado genéticamente”***;
- b) si el ingrediente viene designado por el nombre de una categoría, en la lista de ingredientes figurará el texto ***“contiene (nombre del organismo) producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”***;
- c) a falta de una lista de ingredientes, en el etiquetado figurará claramente el texto ***“modificado genéticamente” o “producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”***;

- d) las indicaciones mencionadas en las letras a) y b) podrán figurar en una nota al pie de la lista de ingredientes. En este caso se imprimirán en letra de tamaño al menos igual que la lista de ingredientes. Cuando no haya lista de ingredientes, figurarán claramente en la etiqueta;
- e) si el alimento se ofrece para su venta al consumidor final como alimento no preenvasado o como alimento preenvasado en pequeños recipientes cuya mayor superficie consiste en un área de menos de 10 cm², la información exigida en el presente apartado deberá exhibirse visible y permanentemente, bien en el expositor del alimento, bien inmediatamente al lado, o en el envase, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.

2.- Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior, la etiqueta deberá mencionar cualquier característica o propiedad que se especifique en la autorización en los siguientes casos:

- a) Cuando el alimento sea diferente de su homólogo convencional por lo que respecta a las siguientes características o propiedades:
 - ii) composición,
 - iii) valor o efectos nutricionales,
 - iv) uso para el que está destinado,
 - v) repercusiones para la salud de determinados sectores de la población;
- b) cuando el alimento pueda generar inquietudes de orden ético o religioso.

3.- Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior y especificados en la autorización, el etiquetado de los alimentos que entren en el ámbito de la presente sección y no tengan homólogo convencional incluirán la información pertinente acerca de su naturaleza y sus características.

CONCLUSIONES GENERALES

El Reglamento obliga a indicar en la etiqueta la presencia de OGM o la elaboración a partir de OGM, pero exceptúa de esas disposiciones a aquellos productos convencionales con una presencia accidental mínima de OGM, para tener en cuenta que, en algunos casos, aparecen trazas diminutas de transgénicos en productos convencionales, por accidente o por ser técnicamente inevitable. El reglamento fija un umbral de presencia accidental por debajo del cual los productos convencionales no se verán sujetos a las obligaciones de etiquetado: el 0,9% (en principio, la Comisión de Medio ambiente había propuesto reducir ese umbral a 0,5%). Siempre que se supere ese porcentaje, deberá indicarse en la etiqueta. Los operadores habrán de mostrar que han tomado todas las medidas apropiadas para evitar esa presencia. También se prevé reducir este umbral en el futuro en función de los progresos científicos. En la lista de ingredientes o en la etiqueta figurará en su caso la mención “modificado genéticamente” o “producido a partir de... modificado genéticamente”. Las letras serán al menos del mismo tamaño que las de los ingredientes. Los OGM autorizados antes de la entrada en vigor de este reglamento podrán seguir comercializándose en la UE, pero en seis meses tiene que presentar un informe de evaluación del riesgo.

F) ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES (R.D. 348/2001, DE 4 DE ABRIL, B.O.E. n° 82, de 5/4/01).

El etiquetado de los productos alimenticios ionizados se ajustará a lo dispuesto a continuación:

- 1). En el caso de productos destinados al consumidor final o colectividades:
 - a) Cuando los productos se vendan en envases individuales, deberá figurar en el etiquetado la mención “irradiado” o “tratado con radiación ionizante”. En el caso de los productos que se vendan a granel, la mención figurará junto con la denominación del producto en un cartel o un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga.
 - b) Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente, la misma mención deberá acompañar a su denominación en la lista de ingredientes. En el caso de productos que se vendan a granel, la mención figurará junto con la denominación del producto en un cartel o un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga.
 - c) La misma mención también será obligatoria para indicar los ingredientes irradiados utilizados en los ingredientes compuestos de los productos alimenticios, aún cuando dichos ingredientes constituyan menos del 25 por 100 del producto final.
- 2) En el caso de que los productos no vayan destinados al consumidor final o a colectividades:
 - a) Deberá indicarse la mención “irradiado” o “tratado con radiación ionizante”, tanto en el caso de los productos, como en el de los ingredientes incluidos en un producto no irradiado.
 - b) Deberá indicarse la identidad y la dirección postal de la instalación que haya practicado la irradiación o el número de referencia de la misma.
- 3) La mención de que se ha efectuado el tratamiento deberá figurar, en todos los casos, en los documentos que acompañen o se refieran a los productos alimenticios irradiados.

G) ETIQUETADO ECOLÓGICO (Reglamento 2092/91, R.D.1852/1993, de 22/10/93 y sus modificaciones: R.D. 506/01, de 11/5/01 y R.D. 1614/05, de 30/12/05.).

De conformidad con el Reglamento (CEE) 2092/91, del Consejo, de 24 de junio (LCER 19991/862), sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando el producto, sus ingredientes o las materias primas para la alimentación animal se identifiquen en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, mediante el término “**ecológico**” o su prefijo “**eco**”, solos o combinados con el nombre del producto, sus ingredientes o la marca comercial.

El R.D. 1614/05 establece que sólo se podrán etiquetar como “**ecológico**”, “**biológico**” y “**orgánico**” y sus diminutivos y derivados habituales tales como “**bio**”, “**eco**”, etc., aquellos productos que procedan, exclusivamente, de la agricultura y ganadería ecológicas, es decir, de métodos ecológicos de producción..

H) ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFEÍNA (R.D. 906/2003, DE 11 DE JULIO, B.O.E. Nº 166, DE 12 DE JULIO DE 2003).

Cuando la cafeína o quinina son utilizadas como aromas en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio, deberán figurar en la lista de ingredientes con su denominación específica, inmediatamente después del término “aroma”.

Cuando una bebida destinada a consumirse tal cual o tras la reconstitución del producto concentrado o deshidratado, contenga cafeína, sea cual sea su fuente, en una proporción superior a 150 mg/l, deberá figurar en la etiqueta, en el mismo campo visual que la denominación de venta de la bebida, la siguiente advertencia: “contenido elevado de cafeína”.

Esta indicación irá seguida entre paréntesis del contenido en cafeína expresado en mg/100 ml.

I) ETIQUETADO PARA EL ESPÁRRAGO BLANCO EN CONSERVA (R.D. 946/03, de 18/7/03, B.O.E de 30/7/03).

El etiquetado del espárrago blanco envasado para su comercialización en España se ajustará, además de lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado (R.D. 1334/99), a lo siguiente:

1. En el caso de productos originarios de España, la expresión “producto cultivado en (provincia, comunidad autónoma)”.
2. En el caso de producto originario de la Unión Europea, una indicación con la expresión “producto originario de (Estado miembro en el que se ha cultivado el producto)”.
3. En el caso de productos originarios de países terceros, la expresión “producto originario de (país tercero en el que se ha cultivado el producto)”.
4. Dichas leyendas deben ser con los mismos caracteres tipográficos que los del nombre, la razón social y en el mismo campo y ángulo visual.
5. Además, cuando el producto se haya envasado en España, en el envase deberá figurar el número de registro sanitario correspondiente a la fábrica en la que se haya elaborado el producto. Dicha indicación aparecerá troquelada si el envase es metálico, e impreso con tinta indeleble, antes de la esterilización, si es de vidrio.

J) ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON JUGUETES (Artículo de Juan Ramón Hidalgo Moya, publicado con fecha 7 de enero de 2004 en DIARIO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. CONSUMASEGURIDAD.COM. NORMATIVA LEGAL U.E.).

La mayoría de los juguetes que se acompañan de productos alimenticios deben advertir de forma explícita y mediante una inscripción expresamente formulada, que no están destinados a niños menores de treinta y seis meses. En este caso, la mención debe completarse con una indicación concisa que explique los riesgos específicos que motivan dicha exclusión, y que suele ser por contener piezas pequeñas que pueden ser ingeridas o inhaladas por los más pequeños. En algunas ocasiones, atendiendo al riesgo específico que se trata de evitar, aparece también la indicación o recomendación de “utilizar bajo la supervisión de un adulto”.

Asimismo, **además del etiquetado propio del alimento que se comercializa junto al artículo promocional, debe aparecer el específico sobre seguridad de los juguetes. Esta segunda etiqueta debe indicar, como mínimo:**

- El nombre, domicilio y razón social del fabricante o de su representante autorizado en la UE.
- El marcado “CE”.
- Información sobre uso y montaje en castellano u otro idioma oficial del lugar donde se compre el juguete.
- Las advertencias acerca de los riesgos derivados del uso de los juguetes y la manera de evitarlos.
- La edad mínima, si es necesaria para evitar determinados riesgos.

La información contenida en la etiqueta ha de ser cierta, eficaz, veraz y objetiva. En ningún caso puede inducir a error a quienes lo adquieren o a quienes lo utilizan. El contenido de la etiqueta debe ir colocado de forma visible, legible e indeleble sobre el juguete o sobre su envase. En los juguetes de tamaño reducido y en aquellos compuestos por elementos de pequeño tamaño, las indicaciones obligatorias de la etiqueta pueden ir colocadas sobre el envase, en una etiqueta o en un folleto. En el caso de que las indicaciones no vayan colocadas sobre el juguete, debe llamarse la atención del consumidor sobre la utilidad de conservarlas.

ANEXO I

COMERCIALIZACIÓN EN LA UNIÓN EUROPEA

**CARNES FRESCAS, CARNE DE CONEJO, CARNE DE CAZA SILVESTRE, DE GRANJA Y DE CRIA,
CARNES FRESCAS DE AVE DE CORRAL, CARNE DE CONEJO, CARNE PICADA Y PREPARADOS DE
CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS**

(REGLAMENTOS N^{os} 853/04 Y 854/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
10.00.000/BI
CE

ES
10.00.000/BI
CE

LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

(REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
15.00.000/BI
CE

ES
15.00.000/BI
CE

HELADOS

(REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
28.00.000/VI
CE

ES
28.00.000/VI
CE

MOLUSCOS BIBALVOS VIVOS

(REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

ESPAÑA
12.00.000/C
CE

ES
12.00.000/C
CE

OVOPRODUCTOS

(REGLAMENTO 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)

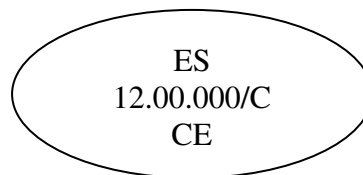
ESPAÑA
14.00.000/B
CE

ES
14.00.000/B
CE

PRODUCTOS PESQUEROS

Markado sanitario

(REGLAMENTO N° 853/04, D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04)



Etiquetado

(R.D. 161/04)

*Productos de la Unión europea y terceros países **

Zona de captura o de cría:	Primer expedidor o centro de expedición Nº R.S.I. o Nº de autorización Domicilio: Nombre:	
Denominación comercial: Denominación científica:		
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de producción:	Modo de presentación o tratamiento:

* Para los productos procedentes de terceros países no incluidos en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 2406/96 del Consejo

*Productos procedentes de terceros países ***

Zona de captura o de cría:	País de origen:	Calibre:	Frescura: Categoría:	E A B
Denominación comercial: Denominación científica:				
Peso neto: (Pto. Envasado)	Método de producción:	Modo de presentación o tratamiento:	Expedidor: Nombre, apellidos y dirección.	Fecha de clasificación y fecha de expedición:

** Solamente para los productos a los que hace alusión el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 2406/96 del Consejo

ANEXO II

COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO NACIONAL

PERIODO TRANSITORIO: (REGLAMENTOS N°s 853/04 Y N°2076/05)

CARNES FRESCAS DE AVES DE CORRAL

(R.D. 2087/94)

Establecimientos de pequeña capacidad

M. LOCAL Código (Unidad sanitaria Local) 10.00.000/B

PRODUCTOS CÁRNICOS

(R.D. 1904/1993)

Mercado nacional

ESPAÑA 10.00.000/Z
--

Mercado local

MERCADO LOCAL CODIGO UNIDAD SANITARIA LOCAL 10.00.000/BI
--

CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE

(R.D. 1916/97)

Comercialización nacional

NACIONAL 10.00.000/L
--

ANEXO III

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EXCLUIDOS DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS (CE) N^{os} 853/04 Y 854/04

DERIVADOS CÁRNICOS COMERCIALIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AL POR MENOR

(R.D. 1376/2003)

ELABORACIÓN PROPIA
Nº AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

CARNE DE RES DE LIDIA

(R.D. 260/02)

