

## Ficha técnica

### Etiquetado general de los alimentos e información al consumidor



**Simbiosis, S. Coop. Galega**



**Simbiosis**  
S. Coop. Galega

## **Simbiosis, S. Coop. Galega**

**Polígono de Pocomaco**

**Parcela 1- Nave 5B**

**15190 - A Coruña**

**Teléfonos: 881 924 726**

**698 172 726**

**[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)**

**Curso:**

**Etiquetado general de los alimentos e información al consumidor**

Horas lectivas: 100

Modalidad: on line bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesionales Sanitarias de Galicia**, con **13,2 créditos** de formación continuada, para licenciados/grado en **Veterinaria**, diplomados/grado en **Nutrición y Dietética Humana**, Licenciados en **Tecnología de los Alimentos** y licenciados/grado en **Farmacia**.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

**Presentación**

La herramienta que permite al consumidor conocer todas las características de un alimento es el etiquetado. Un etiquetado correcto constituye un punto clave en la seguridad alimentaria.

Es necesario que todas las personas implicadas en el diseño del etiquetado conozcan toda la normativa al respecto para poder aplicarla de modo correcto.

La legislación en materia de etiquetado de los alimentos es muy extensa, compleja y a veces ardua de leer.

No podemos cambiar la legislación pero sí podemos organizarla, sintetizarla, ordenarla y explicártela acompañada de numerosos ejemplos de casos reales. Para que todo sea más sencillo y ameno. Para que por fin la puedas comprender sin dificultad.

Y también te mostraremos los errores más frecuentes que no debes cometer.

El contenido se divide en dos módulos, uno dedicado a las disposiciones en material de etiquetado general de los alimentos, donde se abordará el Reglamento 1169/2011, Reglamento 1924/2006, Real Decreto 126/2015 y Reglamento 828/2014 entre otros; y otro módulo referente a los distintos sellos y certificaciones de calidad.

Además proporcionamos un anexo con otros aspectos relacionados (precios, etiquetado logístico...)

## Objetivos del curso

- **Objetivo general**

- ✓ Conocer las exigencias legales del etiquetado general de los alimentos

- **Objetivos específicos**

- ✓ Conocer los menciones obligatorias que deben acompañar a cada tipo de alimentos
- ✓ Conocer los aspectos relacionados con la información nutricional.
- ✓ Conocer los aspectos legales para poder formular declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables
- ✓ Conocer los requisitos legales en materia de información al consumidor de alérgenos tanto en alimentos envasados como alimentos sin envasar
- ✓ Conocer los distintos sellos o certificaciones de calidad de los alimentos que existen en el mercado y cuáles son sus requisitos
- ✓ Conocer otros aspectos del etiquetado relacionados con la logística

## Programa

### MÓDULO 1

#### 1. Introducción

##### 1.1 Antecedentes al marco legal actual

##### 1.2 Legislación vigente

#### 2 Etiquetado general de los alimentos

##### 2.1 Introducción

##### 2.2 Normativa europea y estatal

##### 2.3 Responsabilidades

##### 2.4 Principios generales

##### 2.5 Menciones obligatorias

##### 2.6 Excepciones a las menciones obligatorias

##### 2.7 Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria

##### 2.8 Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos

##### 2.9 Colocación y legibilidad

##### 2.10 Venta a distancia

##### 2.11 Cuando las características del producto son variables

##### 2.12 Información voluntaria

##### 2.13 Análisis menciones obligatorias

### Cuestionario 1

#### 3 Denominación del alimento

##### 3.1 Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento

##### 3.2 Condiciones físicas y tratamiento específico

##### 3.3 Alimentos descongelados

##### 3.4 Alimentos irradiados

##### 3.5 Sustitución de ingredientes

##### 3.6 Proteínas añadidas

##### 3.7 Agua añadida

- 3.8 Piezas combinadas
- 3.9 Carne picada
- 3.10 Envoltura de los embutidos

- 4. Lista de ingredientes
  - 4.1 Disposiciones específicas
  - 4.2 Designación ingredientes
  - 4.3 Designación de aditivos y enzimas
  - 4.4 Designación nanomateriales
  - 4.5 Designación aromas
  - 4.6 Ingredientes compuestos
  - 4.7 Alimentos exentos

## Cuestionario 2

- 5. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
  - 5.1 Alérgenos
  - 5.2 ¿Existen umbrales para la declaración?
  - 5.3 Declaración
  - 5.4 Alimentos no envasados
  - 5.5 Resumen

## Cuestionario 3

- 6. La cantidad de determinados ingredientes
  - 6.1 Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
  - 6.2 Mención de la cantidad
  - 6.3 Exención de la cantidad
  
- 7. Cantidad neta
  - 7.1 Omisión de la cantidad neta
  - 7.2 Líquido de cobertura
  - 7.3 Producto glaseado

8. Marcado de fechas

8.1 Fecha de duración mínima

8.2 Expresión

8.3 Omisión de la fecha de duración mínima

8.4 Fecha de caducidad

8.5 Fecha de congelación

9. Condiciones especiales de conservación y/o de utilización

10. Modo de empleo

11. Identificación de la empresa responsable

12. País de origen o lugar de procedencia

12.1 Obligatoriedad

12.2 Ingrediente primario

13. Grado alcohólico

14. Lote

14.1 Expresión

**Cuestionario 4**

15. Información nutricional

15.1 Ámbito de aplicación

15.2 Excepciones

15.3 Tipos de información nutricional

15.4 Ejemplos

15.5 Presentación

15.6 Suministro

15.7 Cálculo

15.8 Tolerancias

15.9 Tolerancias para alimentos distintos de los complementos alimenticios

- 15.10 Reglas de redondeo
- 15.11 Unidades
- 15.12 Ingestas de referencia
- 15.13 Expresión por 100 g o por 100 ml
- 15.14 Expresión por porción o por unidad de consumo
- 15.15 Porción
- 15.16 Presentación
- 15.16 Información nutricional repetida
- 15.17 Formas adicionales de expresión y presentación
- 15.18 Semáforo nutricional
- 15.19 Otras presentaciones
- 15.20 Sellos saludables
- 15.21 Venta en la UE y terceros países

## Cuestionario 5

- 16. Declaraciones nutricionales
  - 16.1 Alimentos funcionales
  - 16.2 Reglamento 1924/2006
  - 16.3 Utilización
  - 16.4 Requisitos
  - 16.5 Etiquetado nutricional
  - 16.6 Declaraciones nutricionales
  - 16.7 Declaraciones permitidas
  - 16.8 Declaraciones nutricionales comparativas
  - 16.9 Declaraciones nutricionales comparativas permitidas
  - 16.10 Otras declaraciones nutricionales
  - 16.11 Declaraciones en relación al contenido energético
  - 16.12 Declaraciones en relación al contenido en materia grasa
  - 16.13 Caso práctico
  - 16.14 Declaraciones en relación al contenido en azúcares
  - 16.15 Declaraciones en relación al contenido en sodio/sal
  - 16.16 Declaraciones en relación al contenido de otros nutrientes
  - 16.17 Otras declaraciones



16.18 Perfiles nutricionales

17. Declaración de propiedades saludables

17.1 Tipos de declaración de propiedades saludables

17.2 Condiciones específicas

17.3 Declaraciones de propiedades saludables generales

17.4 Formato de las declaraciones de propiedades saludables

17.5. Etiquetado, presentación y publicidad

17.6 Restricciones en el uso de determinadas propiedades saludables

17.7 Proceso de autorización de una declaración de propiedad saludable

17.8 Fundamento científico

17.9 Valor de evidencia

17.10 Flexibilidad de redacción

17.11 Caso práctico: declaración nutricional

17.11.1 Paso 1: Conocer la composición del alimento

17.11.2 Paso 2: Identificar las declaraciones autorizadas

17.11.3 Paso 3: Comprobar si el alimento cumple los requisitos específicos

17.12 Caso práctico: declaración de propiedades saludables

17.12.1 Paso 1

17.12.2 Paso 2

17.12.3 Paso 3

17.13. Descriptores genéricos

17.14. Solicitud de uso de descriptor genérico

**Cuestionario 6**

18. Etiquetado de alimentos sin envasar

18.1 Real Decreto 126/2015

18.2 Ámbito de aplicación

18.3 Alimentos sin envasar suministrados a las colectividades

18.4 Resto de los alimentos que se presenten sin envasar o los envasados en los lugares de venta a petición del consumidor

18.5 Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad

18.6 Frutas, hortalizas y similares

- 18.7 Presentación de la información alimentaria al consumidor
- 18.8 Idioma
- 18.9 Modalidades menciones alérgenos
- 18.10 Uso de cartelería
- 18.11 Información oral
- 18.12 Alimentos ofrecidos para la venta a distancia
- 18.13 Responsabilidades
- 18.14 Anexo II
- 18 15 Información voluntaria
  
- 19. Etiquetado sin alérgenos
  - 19.1 Gluten
  - 19.2 Declaraciones autorizadas
  - 19.3 Marcas de garantía
  - 19.4 «Controlado por FACE»
  - 19.5 Espiga barrada
  - 19.6 Lactosa
  - 19.7 sello ADILAC
  - 19.8 Información de advertencia de uso
  - 19.8 Información sobre trazas de alérgenos y sustancias que causan intolerancias
  
- 20. Contenido efectivo

### Cuestionario 7

- 21. Errores más frecuentes en el etiquetado de alimentos
  - 21.1 Denominación del alimento
  - 21.2 Lista de ingredientes
  - 21.3 Indicación cuantitativa del alimento
  - 21.4 Fecha de duración mínima/caducidad
  - 21.5 Destacado de alérgenos
    - 21.5.1 Declaración de falsos alérgenos
    - 21.5.2 Declaración de alérgenos confusa
    - 21.5.3 Referencia al anexo II

- 21.5.4 Confusión por la especie vegetal
- 21.5.5 Declaración de trazas
- 21.6 Idioma
- 21.7 Información nutricional
- 21.8 Declaraciones nutricionales
- 21.9 Declaraciones de propiedades saludables

## Bibliografía

Tarea 1. Realizar una propuesta de etiquetado.

Tarea 2. Revisar 2 etiquetas

Tarea 3. Propuesta de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Tarea 4. Revisión de declaraciones

## MÓDULO 2

- 0. Introducción
  - 1. Organismos modificados genéticamente (OMGs)
    - 1.1 Reglamento 1829/2003
    - 1.2 Ámbito de aplicación
    - 1.3 Producto envasado con lista de ingredientes
    - 1.4 Ingrediente que forma parte de un ingrediente compuesto
    - 1.5 Ingrediente designado por una categoría
    - 1.6 Sin lista de ingredientes
    - 1.7 Alimentos sin envasar
    - 1.8 Características o propiedades
    - 1.9 Libre de OMG
  - 2 .Producción ecológica
    - 2.1 Producción ecológica
    - 2.2 Producto ecológico
    - 2.3 Ámbito de aplicación
    - 2.4 Términos de referencia a la producción ecológica
    - 2.5 Producto agrario vivo envasado (no transformado)

- 2.6 Producto vivo presentado sin envasar
- 2.7 Productos transformados
- 2.8 Uso de los términos
- 2.9 Productos importados de terceros países
- 2.10 Resumen categorías
- 2.11 Producto transformado con al menos el 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos
- 2.12 Producto transformado con menos del 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos
- 2.13 Producto transformado cuyo ingrediente principal es de caza o pesca
- 2.14 Productos en conversión a la agricultura ecológica
- 2.15 Producto transformado en conversión a la agricultura ecológica
- 2.16 Producto vivo en conversión a la agricultura ecológica
- 2.17 Logotipo europeo
- 2.18 Código del organismo de control
- 2.19 Ejemplo de etiquetado del Consejo Regulador
- 2.20 Huevos ecológicos

### 3. Regímenes de calidad: DOP, IGP, ETG

- 3.1 Regímenes de calidad
- 3.2 Denominación de origen protegida
- 3.3 Indicación geográfica protegida
- 3.4 Diferencias y similitudes
- 3.5 Especialidad Tradicional Garantizada
- 3.6 Productos de Calidad diferenciada españoles

### 4. Origen gallego

- 4.1 Origen gallego
- 4.2 Ejemplos
- 4.3 Limitaciones específicas
- 4.4 Galega 100%
- 4.5 PescadeRías

### 6. Producción integrada

- 6.1 Producción integrada

6.2 Identificaciones de garantía

6.3 Identificación de garantía nacional

6.4 Identificaciones de garantía de las Comunidades Autónomas

6.5 Identificaciones de garantía privadas

7. Marcas regionales de garantía

7.1 Marcas regionales de garantía

7.2 ANDALUCÍA: Calidad Certificada

7.3 ARAGÓN: C'Alial

7.4 ASTURIAS: Alimentos del Paraíso Natural

7.5 CATALUÑA: Marca Q. Qualitat alimentaria

7.6 CANTABRIA: Calidad Controlada

7.7 CASTILLA Y LEÓN: Tierra de Sabor

7.8 CASTILLA-LA MANCHA: Castilla-La Mancha Calidad Diferenciada

7.9 EXTREMADURA: Alimentos de Extremadura

7.10 GALICIA: Galicia Calidade

7.11 ISLAS BALEARES

7.12 ISLAS CANARIAS: Alimentos de La Gomera

7.13 ISLAS CANARIAS: Gran Canaria Calidad

7.14 MADRID: M producto certificado

7.15 MURCIA: Calidad Agroalimentaria - Control Región de Murcia

7.16 NAVARRA: Reyno Gourmet de Navarra

7.17 LA RIOJA: Alimentos de La Rioja Calidad Garantizada

7.18 PAÍS VASCO: Eusko Label

7.19 VALENCIA: Marca de CV de la Comunidad Valenciana

7.20 Otras marcas colectivas

8. Reservas de la Biosfera Españolas

8.1 Reservas de la Biosfera Españolas

8.2 Categorías, productos y servicios bajo la protección de la marca

8.3 Uso de la marca

8.4 Requisitos esenciales

8.5 Requisitos no esenciales

## 9. Logotipo Razas autóctonas

### 9.1 Características

### 9.2 Formato

## 10. Productos sostenibles

### 10.1 Productos lácteos sostenibles

### 10.2 Pesca sostenible certificada MSC

#### 10.2.1 Formato

#### 10.2.2 Uso

### 10.3 Atún Dolphin Safe APICD

### 10.4 Aceite de palma sostenible

### 10.5 Certificación UTZ

### 10.6 Certificación de la Alianza para Bosques

### 10.7 Comercio justo

## 11. Etiqueta vegetariana

### 11.1 Etiqueta vegetariana

### 11.2 Diseño

## 12. Marca de Garantía Halal

## 13. Certificación Kosher

## Bibliografía

## Cuestionario 8

## **ANEXO**

### 1. Alimentos con juguetes

#### 1.1 Alimentos con juguetes

#### 1.2 Roscón de reyes

### 2. Alimentos contenidos en aerosoles

### 3. Propiedades de los envases

#### 4. Símbolos de reciclaje

##### 4.1 Símbolos de reciclaje

##### 4.2 Papel/cartón

##### 4.3 Plásticos

##### 4.4 Otros productos

#### 5. Sellos ambientales

#### 6. Certificaciones de empresa

#### 7. Etiquetado logístico

##### 7.1 Código de barras

##### 7.2 Código EAN-13

##### 7.3 Otros códigos de barras punto de venta

##### 7.4 Código EAN-14

##### 7.5 Código EAN-128

##### 7.6 SSCC

##### 7.7 Códigos QR

#### 8. Información y marcado de los precios

##### 8.1 Normas de cumplimiento general.

##### 8.2 Diferentes casos

##### 8.3 ¿y que pasa si hay un error?

##### 8.4 Precio de venta

##### 8.4.1 Particularidades

##### 8.5 Precio por unidad de medida

##### 8.5.1 Excepciones

##### 8.5.2 Obligaciones

##### 8.6 Actividades de promoción de ventas

##### 8.6.1 Venta en REBAJAS

##### 8.6.2 Venta en SALDOS

##### 8.6.3 Venta en LIQUIDACIÓN

##### 8.6.4 Venta con OBSEQUIO O PRIMA

##### 8.6.5 Venta en PROMOCIÓN

##### 8.7 Infracciones y sanciones

## **Docentes**

Ana M<sup>a</sup> Chas Barba

Licenciada en veterinaria

Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario

Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

## **Contacto**

Información general: [info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)

Información curso: [formacion@cooperativasimbiosis.com](mailto:formacion@cooperativasimbiosis.com)

Tutora: [ana.chas@cooperativasimbiosis.com](mailto:ana.chas@cooperativasimbiosis.com)



## Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA\_89/14.





**Simbiosis, S. Coop. Galega**

[www.cooperativasimbiosis.com](http://www.cooperativasimbiosis.com)

[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)