

Suplemento nº 20

Editado en colaboración con la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario (AIBADA)

© Todos los derechos reservados



Asociación de

INDICE

- | | |
|---------------------------------|---------|
| • En el BOE (España) | pág. 1 |
| • En el Diario Oficial de la UE | pág. 3 |
| • Documentos | pág. 6 |
| • Agenda | pág. 15 |
| • Etiquetado | pág. 16 |



EN EL BOE (ESPAÑA)

- **Ministerio de Economía y Competitividad**

Ayudas

- Resolución de 16 de octubre de 2014, de ICEX España Exportación e Inversiones, por la que se convoca para 2014 la concesión de ayudas a través del "Plan ICEX Target Usa": <http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/22/pdfs/BOE-A-2014-10734.pdf>

Importaciones. Productos ecológicos

Orden ECC/1936/2014, de 16 de octubre, por la que se dictan normas de control e inspección en la importación de productos ecológicos procedentes de terceros países: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/23/pdfs/BOE-A-2014-10744.pdf>

● **Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas**

Procedimientos de declaración de inconstitucionalidad

- Resolución de 14 de octubre de 2014, de la Secretaría General de Coordinación Autonómica y Local, por la que se publica el Acuerdo de la Comisión Bilateral de Cooperación Administración General del Estado- Comunidad Autónoma de Galicia en relación con la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de garantía de la unidad de mercado:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/29/pdfs/BOE-A-2014-11045.pdf>

● **Ministerio de Industria, Energía y Turismo**

Normalización

- Resolución de 6 de octubre de 2014, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se someten a información pública los proyectos de normas europeas e internacionales que han sido tramitados como proyectos de norma UNE, correspondientes al mes de septiembre de 2014:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/31/pdfs/BOE-A-2014-11210.pdf>

- Resolución de 6 de octubre de 2014, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que someten a información pública los proyectos de norma UNE que AENOR tiene en tramitación, correspondientes al mes de septiembre de 2014: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/31/pdfs/BOE-A-2014-11211.pdf>

● **Ministerio de Educación, Cultura y Deporte**

Títulos académicos

- Real Decreto 832/2014, de 3 de octubre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Fabricación de productos farmacéuticos, biotecnológicos y afines y se fijan sus enseñanzas mínimas:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/25/pdfs/BOE-A-2014-10871.pdf>

● **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**

Denominaciones de origen

- Orden AAA/1945/2014, de 16 de octubre, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Jumilla" y de su Consejo Regulador:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/24/pdfs/BOE-A-2014-10844.pdf>

Sanidad animal

- Orden AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/03/pdfs/BOE-A-2014-11276.pdf>

- **Comunidad Autónoma de Andalucía**

Actividades económicas

- Ley 3/2014, de 1 de octubre, de medidas normativas para reducir las trabas administrativas para las empresas:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/21/pdfs/BOE-A-2014-10663.pdf>

- **Universidades**

Planes de estudios

- Resolución de 26 de septiembre de 2014, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Acuicultura:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/30/pdfs/BOE-A-2014-11146.pdf>

- Resolución de 3 de octubre de 2014, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Microbiología Avanzada:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/30/pdfs/BOE-A-2014-11163.pdf>

**Se agradece
a Leticia Bourges,
Cristina Vidreras y Adela Sella
su colaboración en la selección
de las disposiciones del BOE**

EN EL DIARIO OFICIAL DE LA UE (DISPOSICIONES RECIENTES)

- DOUE nº L 302 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:302:TOC>]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 1114/2014 de la Comisión, de 21 de octubre de 2014, que modifica el Reglamento (CE) nº 2075/2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.302.01.0046.01.SPA



DESTACADO

- [DOUE nº L 304 \[edición completa: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:304:TOC\]](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:304:TOC)

- Reglamento (UE) nº 1119/2014 de la Comisión, de 16 de octubre de 2014, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de cloruro de benzalconio y cloruro de didecildimetilamonio en determinados productos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.304.01.0043.01.SPA



DESTACADO

- [DOUE nº L 305 \[edición completa: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:305:TOC\]](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:305:TOC)

- Reglamento (UE) nº 1126/2014 de la Comisión, de 17 de octubre de 2014, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, por lo que respecta a los límites máximos de residuos de asulam, cianamida, diclorán, flumioxazina, flupirsulfurón-metilo, picolinafeno y propisocloro en determinados productos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.305.01.0003.01.SPA



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 1127/2014 de la Comisión, de 20 de octubre de 2014, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de amitrol, dinocap, fipronil, flufenacet, pendimetalina, propizamida y piridato en determinados productos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.305.01.0047.01.SPA

- [DOUE nº L 307 \[edición completa: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:307:TOC\]](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:307:TOC)

- Reglamento (UE) nº 1137/2014 de la Comisión, de 27 de octubre de 2014, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la manipulación de determinados despojos de animales destinados al consumo humano: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.307.01.0028.01.SPA

- [DOUE nº L 308 \[edición completa: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:308:TOC\]](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:308:TOC)



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 1146/2014 de la Comisión, de 23 de octubre de 2014, que modifica los anexos II, III, IV y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de antraquinona, benfluralina, bentazona, bromoxinil, clorotalonil, famoxadona, imazamox, bromuro de metilo, propanil y ácido sulfúrico en

determinados productos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.308.01.0003.01.SPA

- Reglamento (UE) nº 1148/2014 de la Comisión, de 28 de octubre de 2014, que modifica los anexos II, VII, VIII, IX y X del Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.308.01.0066.01.SPA



DESTACADO

- Decisión de Ejecución 2014/745/UE de la Comisión, de 28 de marzo de 2014, por la que se modifica la Decisión 98/536/CE en lo que respecta a la lista de laboratorios nacionales de referencia: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.308.01.0104.01.SPA

• DOUE nº L 309 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:309:TOC>]

- Reglamento (UE) nº 1154/2014 de la Comisión, de 29 de octubre de 2014, por el que se deniega la autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.309.01.0023.01.SPA





- Comisión Europea –



Sistema de alerta rápida para alimentos²

- Semana 42 (2014):

, via the Netherlands [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 17/10/2014 Ref. 2014.1420 (DE): too high content of hydrogen peroxide (> 25 mg/l) in chocolate & vanilla dessert from Germany, via the Czech Republic [milk and milk products];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/10/2014 Ref. 2014.BQA (BG) methomyl (0.44 mg/kg - ppm) in peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/10/2014 Ref. 2014.BQG (DE); aflatoxins (B1 = 37.80 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran, dispatched from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/10/2014 Ref. 2014.BQF (ES): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (3.5 µg/kg - ppb) in frozen catfish (*Pangasius* spp.) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/10/2014 Ref. 2014.BQH (ES): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (>10 µg/kg - ppb) in frozen pangasius fillet (*Pangasius* spp.) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/10/2014 Ref. 2014.BQC (BE): carbendazim (0.25 mg/kg - ppm) and unauthorised substances hexaconazole (0.81 mg/kg - ppm) and isoprothiolane (0.056 mg/kg - ppm) in fresh celery from Cambodia [fruits and vegetables];

¹ Prácticamente toda la información disponible sobre el RASFF está en inglés (incluyendo las listas de la base de datos); de todos modos puede consultarse un folleto informativo en español en: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_es.pdf. Véase también: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff30_booklet_es.pdf.

² A fin de no monopolizar un espacio excesivamente amplio en este “Suplemento”, sólo enumeramos a continuación las alertas y los rechazos en la frontera relativos a productos alimenticios (el resto de informaciones pueden consultarse en: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>).



■ **producto rechazado en la frontera** 17/10/2014 Ref. 2014.BQB (NL): aflatoxins (B1 = 4.9 µg/kg - ppb) in groundnuts from Brazil nuts, nut products and seeds food Details



■ **alerta** 17/10/2014 Ref. 2014.1418 (PT): diclazuril (77.8 µg/kg - ppb) unauthorised in chilled equine carcasses from Portugal [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 16/10/2014 Ref. 2014.1416 (FR): *Listeria monocytogenes* (> 1500 ; < 240 ; < 40 ; < 10 CFU/g) in chilled salads from France [prepared dishes and snacks];



■ **alerta** 16/10/2014 Ref. 2014.1412 (SI): histamine (up to 266 mg/kg - ppm) in canned sardines in soybean oil from Indonesia [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/10/2014 Ref. 2014.BPT (IT): aflatoxins (B1 = 66.9; Tot. = 73.3 µg/kg - ppb) in sweet shelled almond kernels from Afghanistan, via Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/10/2014 Ref. 2014.BPN (GB): tuna chunks in brine from the Seychelles with defective packaging [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/10/2014 16/10/2014 2014.BPR (ES): aflatoxins (B1 = 12.4; Tot. = 24 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/10/2014 Ref. 2014.BPQ (GB): *Salmonella* spp. (presence /25g) in paan leaves from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/10/2014 Ref, 2014.BPP (LV): E 363 - succinic acid unauthorised in vodka from Russia [alcoholic beverages];



■ **alerta** 15/10/2014 Ref. 2014.1404 (IT); cadmium (1.15 mg/kg - ppm) in frozen whole Patagonian squid (*Loligo patagonica*) from Spain [cephalopods and products thereof];



■ **alerta** 15/10/2014 Ref. 2014.1407 (BE): chlorothalonil (0.16; 0.024 mg/kg - ppm) and dimethoate (0.059; 0.11 mg/kg - ppm) in fresh endives from Belgium [fruits and vegetables];



■ **alerta** 15/10/2014 Ref. 2014.1403 (GB): undeclared gluten and egg in baby food from Poland [prepared dishes and snacks];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/10/2014 Ref. 2014.BPM (DE): aflatoxins (B1 = 8.5; Tot. = 9.0 / B1 = 12.2; Tot. = 13.5 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/10/2014 Ref. 2014.BPL (NL): aflatoxins (B1 = 21; Tot. = 24 µg/kg - ppb) in whole nutmeg from Indonesia [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/10/2014 Ref. 2014.BPK (NL): aflatoxins (B1 = 30; Tot. = 32 µg/kg - ppb) in whole nutmeg from Indonesia [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/10/2014 Ref. 2014.BPJ (DE): aflatoxins (B1 = 76.7; Tot. = 87.0 / B1 = 34.7; Tot. = 37.8 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 15/10/2014 Ref. 2014.1405 (BE): arsenic (43 mg/kg - ppm) in food supplement (*Laminaria flexicaulis*) from France [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/10/2014 Ref. 2014.BPF (GR): sulphite (26 mg/l) unauthorised in apple drink from Lebanon [non-alcoholic beverages];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/10/2014 Ref. 2014.BPH (LT): aflatoxins (B1 = 30 µg/kg - ppb) in raw pistachios in shell from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/10/2014 Ref. 2014.BPG (FR): aflatoxins (B1 = 28; Tot. = 31 µg/kg - ppb) in almonds from the United States [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/10/2014 Ref. 2014.BPE (NO): methamidophos (0.45 mg/kg - ppm) and acephate (0.03 mg/kg - ppm) in red chili peppers from Vietnam [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/10/2014 Ref. 2014.BPB (PL): unsuitable organoleptic characteristics of nutmeg from Indonesia infested with moulds [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/10/2014 Ref. 2014.BPA (PL): benzo(a)pyrene (3.11 µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (15.7 µg/kg - ppb) in unrefined soybean oil from Ukraine [fats and oils];



■ **alerta** 13/10/2014 Ref. 2014.1393 (DK): Salmonella Indiana (present /25g) in chilled and frozen whole chicken, chicken cuts and chicken liver from Denmark [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 13/10/2014 Ref. 2014.1391 (IT): ochratoxin A (14 µg/kg - ppb) in whole emmer wheat pasta from Italy [cereals and bakery products];



■ **alerta** 13/10/2014 Ref. 2014.1395 (BE): Salmonella spp. (presence /25g) in smoked sausages from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];
















■ **producto rechazado en la frontera** 13/10/2014 Ref. 2014.BOZ (PT): unauthorised substance molybdenum chelate in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 13/10/2014 Ref. 2014.BOY (FR): aflatoxins (B1 = 18; Tot. = 19.1 µg/kg - ppb) in crushed chillies from India [herbs and spices].



- Semana 41 (2014):

- 
 - **alerta** 10/10/2014 Ref. 2014.1389 (IT): too high count of Escherichia coli (16000 MPN/100g) in live clams from Italy [bivalve molluscs and products thereof];
- 
 - **alerta** 10/10/2014 Ref. 2014.1388 (NL): possible presence of Bacillus anthracis in beef from Poland, with raw material from Slovakia [meat and meat products (other than poultry)];
- 
 - **alerta** 10/10/2014 Ref. 2014.1386 (FR): Listeria monocytogenes (< 10 CFU/g) in pate with riesling wine from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];
- 
 - **producto rechazado en la frontera** 10/10/2014 Ref. 2014.BOV (ES): poor temperature control (-9.7, -10.7, -13.6, -10.4, -10.3, -15.1, -14.1, -14.6, -15.4 °C) of frozen fish, crustacean and mollusc from Mozambique [fish and fish products];
- 
 - **alerta** 10/10/2014 Re. 2014.1390 (MT) histamine (between 0.4 and 204 mg /100g) in canned anchovies in olive oil from Spain, via the Netherlands [fish and fish products];
- 
 - **producto rechazado en la frontera** 10/10/2014 Ref: 2014.BOW (BE): aflatoxins (B1 = 35 µg/kg - ppb) in groundnuts from India, via Egypt [nuts, nut products and seeds];
- 
 - **producto rechazado en la frontera** 10/10/2014 Ref. 2014.BOT (IT): aflatoxins (B1 = 7.8; Tot. = 8.1 µg/kg - ppb) in whole nutmegs from Indonesia [herbs and spices];
- 
 - **producto rechazado en la frontera** 10/10/2014 Ref. 2014.BOS (FR): unauthorised substance permethrin (0.14 mg/kg - ppm) in mint from Morocco [herbs and spices];
- 
 - **alerta** 09/10/2014 Ref. 2014.1380 (PL): residue level above MRL for oxytetracycline (334; 1970; 296 µg/kg - ppb) in fresh and frozen beef from Poland [meat and meat products (other than poultry)];
- 
 - **alerta** 24/10/2014 Ref. 2014.1376 (FR): Salmonella enteritidis (present /25g) in chilled corn-fed chicken from France [poultry meat and poultry meat products];
- 
 - **alerta** 09/10/2014 Ref.: 2014.1377 (IT): mercury (1.4 mg/kg - ppm) in frozen swordfish fillets from Spain [fish and fish products];
- 
 - **alerta** 09/10/2014 Ref. 2014.1374 (FR): Listeria monocytogenes (110 CFU/g) in organic cooked ham and mortadella from Italy [meat and meat products (other than poultry)];
- 
 - **producto rechazado en la frontera** 09/10/2014 Ref. 2014.BOP (ES): dithiocarbamates (0.11 mg/kg - ppm) and iprodione (0.042 mg/kg - ppm) in dragon fruits from Vietnam [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/10/2014 Ref. 2014.BOQ (FI): high content of iodine (3200 mg/kg - ppm) in dried seaweed from China [fruits and vegetables];



■ **alerta** 09/10/2014 Ref. 2014.1379 (DK): Campylobacter (present /25g) in mixes baby leaves from Denmark [fruits and vegetables];



■ **alerta** 08/10/2014 Ref. 2014.1373 (DK): Salmonella Dublin (presence /25g) in raw milk cheese from France [milk and milk products];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOH (ES): norovirus (GI1 in 1 out of 5 samples /25g) in frozen cooked whole white clams (*Meretrix lyrata*) from Vietnam bivalve molluscs and products thereof food Details



■ **alerta** 08/10/2014 Ref. 2014.1371 (ES): mercury (1.5 mg/kg - ppm) in frozen swordfish (*Xiphias gladius*) from Spain [fish and fish products food];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOK (FR): methomyl (0.318 mg/kg - ppm) in fresh green beans from Kenya [fruits and vegetables];



■ **alerta** 08/10/2014 Ref. 2014.1372 (DK): *Listeria monocytogenes* in organic soft white cheese from Denmark [milk and milk products];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOO (SE): dithiocarbamates (0.16 mg/kg - ppm) in vine leaves from Turkey [other food product / mixed];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BON (SE): dithiocarbamates (0.5 mg/kg - ppm) in vine leaves from Turkey [other food product / mixed];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOM (SE): dithiocarbamates (0.3 mg/kg - ppm) in vine leaves in brine from Turkey [other food product / mixed];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOJ (BE): triazophos (0.16 mg/kg - ppm) in yardlong beans from Cambodia [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOI (IT): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (13.5 µg/kg - ppb) in frozen catfish fillets (*Pangasius spp.*) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/10/2014 Ref. 2014.BOG (IT): chickpeas from Argentina infested with insects [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/10/2014 Ref. 2014.BOD (ES): E 452 - polyphosphates unauthorised in preparation of surimi with Pacific Pollock (*Theragra chalcogramma*) from the United States [fish and fish products];



■ **alerta** 07/10/2014 Ref. 2014.1366 (BE): *Listeria monocytogenes* (presence /25g) in raw milk soft cheese from Belgium [milk and milk products];



■ **alerta** 07/10/2014 Ref. 2014.1364 (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in minced chicken from the Netherlands [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/10/2014 Ref. 2014.BOF (BE): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) furazolidone (AOZ) in frozen shrimps (*Penaeus vannamei*) from India [crustaceans and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/10/2014 Ref. 2014.BOE (GB): unauthorised substance dichlorvos (0.33 mg/kg - ppm) in dried beans from Nigeria [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/10/2014 Ref. 2014.BOB (NL): aflatoxins (B1 = 9.2; Tot. = 12.0 / B1 = 13.0; Tot. = 15.0 µg/kg - ppb) in groundnuts from China [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/10/2014 Ref. 2014.BOA (FR): cadmium (1.73 mg/kg - ppm) in frozen mussels from Chile [bivalve molluscs and products thereof];



■ **alerta** 06/10/2014 Ref. 2014.1358 (HU): abnormal smell of and undeclared sulphite (37.4 mg/kg - ppm) in desiccated coconut from Malaysia, via Romania [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/10/2014 Ref. 2014.BNY (LU): omethoate and dimethoate (sum: 0.066 mg/kg - ppm) in fresh peas (*Pisum sativum*) from Kenya [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/10/2014 Ref. 2014.BNZ (ES): poor temperature control - rupture of the cold chain - (>+ 4 °C) of frozen jumbo squid (*Dosidicus gigas*) from Peru [cephalopods and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/10/2014 Ref. 2014.BNW (IT): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (> MRPL) in frozen catfish (*Pangasius* spp) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/10/2014 Ref. 2014.BNX (GB): monocrotophos (0.02 mg/kg - ppm) and acephate (0.07 mg/kg - ppm) in frozen okra from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/10/2014 Ref. 2014.BNV (GB): monocrotophos (0.1 mg/kg - ppm) and acephate (0.1 mg/kg - ppm) in frozen okra from India [fruits and vegetables].





UNIVERSITY
OF MANITOBA

- **Nana Marmah**, “A Generic Model for Risk-Based Food Inspection in Canada: Assessment of Initial Biological Hazards and Risk Ranking for Inspection”. The University of Manitoba (2014) 149 págs.

Abstract

Risk-based inspection provides a framework whereby inspection resources can be prioritized and targeted towards foods that pose the highest risk to human health. To provide a risk assessment of the initial biological hazards associated with foods consumed, criteria related to hazard identification, hazard characterization and exposure assessment were developed for all foods inspected by the Canadian Food Inspection Agency. Using Canadian scientific data, food-pathogen pairs most responsible for foodborne illness were developed and ranked. To characterize the overall population burden of these food-pathogen pairs, a model adapted from the European Food Safety Authority (EFSA) was developed which incorporated criteria related to pathogen characteristics and probability of exposure of humans by food. The top risk-ranked food-pathogen pairs were *Campylobacter* spp. and poultry, pathogenic *Escherichia coli* and beef, *Salmonella* spp. and poultry, *Salmonella* spp. and produce, and *Campylobacter* spp. and dairy.



Consultar:

http://mspace.lib.umanitoba.ca/bitstream/1993/24312/1/Marmah_Nana.pdf



- **José Vida Fernández**, “La identificación de la empresa en el etiquetado de productos alimenticios comercializados en la Unión Europea”. *Cuadernos de Derecho Transnacional*, Vol. 6 nº 2 (2014) 290-302.

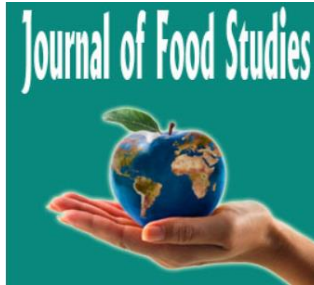
Resumen

En este trabajo se analizan las obligaciones relativas a la identificación de la empresa responsables en el etiquetado de los productos alimenticios comercializados dentro de la

Unión Europea. Se trata de identificar el contenido mínimo de la información que obligatoriamente debe figurar en las etiquetas de los alimentos a este respecto y, en concreto, si tiene que identificarse a quien los fabrica así como la actividad que desarrolla la empresa responsable. La finalidad del trabajo es determinar si existe o no un derecho a conocer la identidad del fabricante de los alimentos que se consumen.



Consultar: <http://e-revistas.uc3m.es/index.php/CDT/article/view/2270/1208>



- **Vita Di Stefano y Giuseppe Avellone**, “Food Contaminants”. *Journal of Food Studies*, Vol. 3 nº 1 (2014) 88-103.

Abstract

Chemical contaminants may occur in our food from various sources. Contaminants can be present in foods mainly as a result of the use of agrochemicals, such as residues of pesticides and veterinary drugs, contamination from environmental sources (water, air or soil pollution), cross-contamination or formation during food processing, migration from food packaging materials, presence or contamination by natural toxins or use of unapproved food additives and adulterants. They typically pose a health concern, resulting in strict regulations of their levels by national governments and internationally. Therefore, analysis of relevant chemical contaminants is an essential part of food safety testing programs to ensure consumer safety and compliance with regulatory limits. Modern analytical techniques can determine known chemical contaminants in complex food matrices at very low concentration levels. Moreover, they can also help discover and identify new or unexpected chemical contaminants.



Consultar: <http://www.macrothink.org/journal/index.php/jfs/article/viewFile/6192/5288>



- **Ricardo Flores Castro**, “La salmonelosis porcina y su importancia en la cadena de producción”. *SUIS*, Vol. 3 nº 1 (2014) 16-21.

Resumen

La salmonelosis es una importante zoonosis mundial de origen alimentario. Anualmente, en Estados Unidos enferman cerca de 100.000 personas. En la Unión Europea causó el 35 % de los 5.332 brotes de enfermedad de origen alimentario ocurridos en 2008; el 7,1 % de ellos fue causado por alimentos de origen porcino. En este sector causa pérdidas debido al retraso del crecimiento en animales enfermos y a la mortalidad de animales jóvenes. Las

heces de portadores sanos son fuente importante de contaminación. *S. choleraesuis* produce más del 50 % de los casos de salmonelosis porcina. La segunda en importancia es la *S. typhimurium*. Otras salmonelas también causan la enfermedad, que puede presentar cuadros septicémicos, entéricos agudos y crónicos. No se recomienda el uso de antibióticos para evitar el riesgo de generar cepas resistentes que eventualmente afecten a los humanos. Se recomienda aplicar medidas sanitarias e implementar programas de diagnóstico periódico para eliminar portadores sanos.



Consultar:

<http://www.ciap.org.ar/ciap/Sitio/Materiales/Produccion/Sanidad%20y%20Bioseguridad/La%20salmonelosis%20porcina%20y%20su%20importancia%20en%20la%20cadena%20de%20produccion.pdf>



En Internet



- **Caroline Scott-Thomas**, “EFSA reassesses European curcumin exposure levels”. Food navigator.com (29.10.2014).



Consultar: <http://www.foodnavigator.com/Legislation/EFSA-reassesses-European-curcumin-exposure-levels>



- **Del blog de la FIAB** - “Sólo el 15% de la población española presenta algún tipo de trastorno en relación al consumo de lácteos”: <http://blog.fiab.es/index.php/solo-el-15-de-la-poblacion-espanola-presenta-algun-tipo-de-trastorno-en-relacion-al-consumo-de-lacteos/>
- **Idem** - “Las cifras de la industria europea de alimentación y bebidas en el segundo trimestre de 2014”: <http://blog.fiab.es/index.php/la-industria-europea-de-alimentacion-y-bebidas-modera-su-tendencia-en-el-segundo-trimestre-de-2014/>



AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)

- 17-19 de noviembre de 2014
Londres (Reino Unido)
Wine Vision 2014
Para más información: <http://t.marketing1.william-reed.com/nl/jsp/m.jsp?c=EPgHcBQkYo8ZQ0RiCuk71LBJMbkb97jU>
- 17-19 de noviembre de 2014
Shangai (China)
China International Condiments & Food Additives Expo
Para más información: <http://www.campdenbri.co.uk/training/haccp-intermediate.php>
- 20-22 de noviembre de 2014
Miami (EE.UU.)
VIII Curso Avanzado sobre Obesidad (en Español)
Para más información:
http://www.fesnad.org/pdf/Anuncio_Preliminar_8o_Curso_Avanzado_en_Obesidad_2014_MIAMI_FLORIDA.pdf
- 26-28 de noviembre de 2014
Pekín (China)
Sweets & Snacks China
Para más información: <http://www.sweets-snackschina.com/>
- 4 y 5 de diciembre de 2014
Amsterdam (Países Bajos)
Practical Short Course: Food Texture Technology: Hydrocolloids, Emulsions and Protein
Para más información:
<http://www.smartshortcourses.com/foodtexture/foodtexture.html>
- 8-12 de diciembre de 2014
College Park [University of Maryland] (EE.UU.)
Methods of Determination for Artificial Colors in Foods
Para más información:
<http://ifstl.jifsan.umd.edu/catalogue/course/artificialColors>
- 9 y 10 de diciembre de 2014
Chipping Campden (Reino Unido)
HACCP – intermediate

Workshop organizado por Campden BRI
Para más información: <http://www.campdenbri.co.uk/training/haccp-intermediate.php>

ETIQUETADO:

¿SON LOS SEMÁFOROS NUTRICIONALES LA MEJOR MANERA DE INFORMAR A LOS CONSUMIDORES SOBRE LOS NUTRIENTES *CONTENIDOS* EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS?

Luis González Vaqué³

Vicepresidente de la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario

1.- Introducción. 2.- Formas adicionales de expresión y presentación de la información nutricional. 2.1.- *El art. 35 del Reglamento nº 1169/2011.* 2.2.- *Diversos símbolos nutricionales con objetivos igualmente divergentes.* 3.- Los semáforos nutricionales. 3.1.- *El “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling”.* 3.1.1.- *El sistema británico: aceptado y (muy) utilizado a nivel nacional, pero controvertido a nivel comunitario.* 3.1 2.- *¿En qué consiste?* 3.1 3.- *Ventajas e inconvenientes del “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling”.* 3.1.4.- *El semáforo nutricional británico en entredicho: la in-decisión el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad.* 3.1.5.- *El semáforo nutricional británico es ilegal (incompatible con el Derecho de a UE).* 3.2.- *Efecto útil de un sistema de semáforo nutricional.* 4.- Conclusiones. 5.- Nota final.

1. Introducción

El propósito de la información nutricional que aparece en las etiquetas de los alimentos es ayudar a que los consumidores elijan los productos más saludables⁴; por otro lado, dicha información es una herramienta importante que los fabricantes de alimentos pueden utilizar para comunicar información esencial sobre el valor nutritivo y la composición de sus productos⁵.

³ Dirección electrónica: gonzalu20@live.com. La primera versión de este artículo se publicó en la Revista CESCO, nº 11 (2014) 241-256.

⁴ Véase “El etiquetado nutricional en Europa”, EUFIC, 2010 (información disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 23 de mayo de 2014: <http://www.eufic.org/article/es/artid/Etiquetado-nutricional-Europa/>).

⁵ Véase “Un etiquetado nutricional centrado en el valor energético”, EUFIC, 2006 (información disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 23 de mayo de 2014: <http://www.eufic.org/article/es/page/FTARCHIVE/artid/etiquetado-nutricional-valor-energetico/>). Sobre este tema pueden consultarse también: BALTAS, "Nutrition labelling: issues and policies", *European Journal of Marketing*, Vol. 35, núm. 5/6, 2001, págs 708-721; COWBURN,

En este sentido en el segundo considerando de la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios⁶, que sigue siendo aplicable cuando redactamos estas líneas, el legislador ya afirmaba “que existe un interés público creciente por la relación entre la alimentación y la salud y por la elección de una dieta adecuada a las necesidades individuales”; además, se esperaba que “... un etiquetado adecuado sobre propiedades nutritivas de los alimentos contribuirían en gran medida a capacitar al consumidor para llevar a cabo [elecciones acertadas al respecto]”⁷.

Como ha subrayado la doctrina, la aplicación de la citada Directiva 90/496/CEE no ha sido precisamente un éxito puesto que parece ser que las etiquetas nutricionales no siempre transmiten el mensaje esperado de forma eficaz⁸. No obstante, o precisamente por ello, tanto a nivel privado como oficial, la regulación del etiquetado nutricional que, en principio, constituye un instrumento que permite al consumidor tomar decisiones sobre su dieta y estilo de vida con conocimiento de causa, no ha dejado de acaparar el interés de tirios y troyanos. Así, por ejemplo, en el Libro Blanco de la Comisión “Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad”⁹ se afirmaba que “el etiquetado nutricional es un medio de información de los

G. y STOCKLEY, L. “Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review”, *Public Health Nutrition*, Vol. 8, núm. 1, 2004, págs 21–28 (disponible en: http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FPHN8_01%2F51368980005000_054a.pdf&code=8531888fbff89f513395fd739ff44a29); DEVILLE-ALMOND, J. y HALLIWELL, K., “Understanding and interpreting nutrition information on food labels”, *Nursing Standard*, Vol.28, núm. 29, 2014, págs. 50-57; DIETZ, W.H. y SYLVETSKY, A.C., “Nutrient-content claims-- guidance or cause for confusion?”, *The New England journal of medicine*, Vol. 371, núm. 3, 2014, págs. 195-198; EDGE, M. S. y otros, “The impact of variations in a fact-based front-of-package nutrition labeling system on consumer comprehension”, *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, Vol. 114, núm. 6, 2014, págs. 843-854; FEUNEKES, G. I. J. y otros, “Front-of-pack nutrition labelling: Testing effectiveness of different nutrition labelling formats front-of-pack in four European countries”, *Appetite*, Vol. 50, núm. 1, 2008, págs 57–70; GRACIA, A., LOUREIRO, M. y NAYGA Jr., R. M., “Do consumers perceive benefits from the implementation of a EU mandatory nutritional labelling program?”, *Food Policy*, Vol. 32, núm. 2, 2007, págs 160–174; y LICHTENSTEIN, A.H. y otros, “Food-intake patterns assessed by using front-of-pack labeling program criteria associated with better diet quality and lower cardiometabolic risk”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 99, núm. 3, 2014, págs. 454-462.

⁶ DO L 276 de 6.10.1990 p. 40.

⁷ Véase el cuarto considerando de la Directiva 90/496/CEE; por otro lado, en el quinto considerando se declaraba “que el etiquetado sobre propiedades nutritivas fomentará presumiblemente una mayor actividad en el campo de la educación alimentaria de los consumidores”, lo que, como ha destacado FERNÁNDEZ MARILGERA, E., no se cumplió por la propia imprecisión de la citada Directiva y por otras razones tan variadas como variables (véase de dicha autora: “¿Por qué se impone un ininteligible etiquetado nutricional sin formar ni informar a los consumidores...?”, *BoDiA/Co*, núm. 7, 2014, págs. 15-16).

⁸ Véase, por ejemplo, la obra de FERNÁNDEZ MARILGERA, E. citada en la nota anterior pág. 16.

⁹ Documento COM(2007) 279 final de 30.5.2007.

consumidores que contribuye a la adopción de *decisiones buenas*¹⁰ para la salud al comprar los alimentos y las bebidas”.

En este contexto, la Comisión presentó el 30 de enero 2008 una *ambiciosa*¹¹ “Propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor”¹² en la que se reiteraba que:

- el etiquetado nutricional es una forma *establecida* de informar al consumidor que ayuda a elegir alimentos sanos con conocimiento de causa¹³;
- existe un amplio acuerdo en que se puede mejorar la eficacia del etiquetado nutricional a fin de aumentar la capacidad de los consumidores de elegir una dieta equilibrada¹⁴;
- algunas partes interesadas han tomado iniciativas para fomentar la inclusión de información nutricional en la parte delantera de los envases, aunque, en los sistemas de etiquetado utilizados existen divergencias que pueden crear obstáculos para el comercio¹⁵; y

¹⁰ Sic en el epígrafe núm. 4 de la versión castellana del documento COM(2007) 279 final citado en la nota anterior.

¹¹ Sic en: SOLVY, D. G., “El Reglamento (UE) nº 1169/2011: ¿habremos separado la paja (la información del consumidor) del grano (el etiquetado nutricional) antes del 13 de diciembre de 2016?”, *BoDiAlCo*, núm. 7, 2014, pág. 25. Véanse también sobre la Propuesta de la Comisión de 30 de enero de 2008: CAPELLI, F., “Evoluzione del ruolo dell’etichettatura degli alimenti: dalle proprietà nutritive agli effetti sulla salute, alla luce della proposta di nuovo regolamento sull’informazione al consumatore di prodotti alimentari”, *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, núm. 4, 2009, págs. 835-840; HAGENMEYER, M., “The regulation overkill: food information. New labelling and nutrition information legislation to follow the Claims Regulation”, *European Food and Feed Law Review*, núm. 3, 2008, págs. 165-171; y O’ROURKE, R., “Food information or is it really food labelling? The Commission’s legislative proposal for a new regulation”, *European Food and Feed Law Review*, núm. 5, 2008, págs. 300-308.

¹² Documento COM(2008) 40 final, que, tras el correspondiente procedimiento de codecisión, fue adoptado como el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

¹³ Véase el primer epígrafe (“Contexto de la propuesta”) de la “Exposición de motivos” del documento COM(2008) 40 final citado en la nota anterior.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ *Ibidem*.

- en cuanto al etiquetado sobre propiedades nutritivas, se estima que la inclusión de información nutricional es una fuente importante de información para el consumidor¹⁶.

En la “Exposición de motivos” de la citada Propuesta, la Comisión reconocía también que “las partes interesadas están insatisfechas con la legislación [relativa al etiquetado nutricional], pero hay divergencias sobre cómo mejorarla”, concluyendo que era preciso imponer “... el etiquetado obligatorio de los elementos nutricionales clave en el campo visual principal”¹⁷.

Y así lo hizo el legislador comunitario adoptando a finales de 2011 el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor¹⁸. Si revisamos los considerandos de dicho Reglamento podremos comprobar que se insiste en que:

- la opinión pública tiene interés por la relación entre la alimentación y la salud, y por la elección de una dieta adecuada a las necesidades individuales¹⁹;

¹⁶ Véase el segundo epígrafe (“Consulta de las partes interesadas y evaluación de impacto”) de la “Exposición de motivos” del documento COM(2008) 40 final citado en la nota 13.

¹⁷ Véase el primer epígrafe de la “Exposición de motivos” del documento COM(2008) 40 final citado en la nota 13.

¹⁸ Véase la nota 13 (la versión consolidada del Reglamento nº 1169/2011 puede consultarse en la siguiente página de Internet: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1400922353014&uri=CELEX:02011R1169-20140219>). Véanse también, sobre esta normativa comunitaria: “La nueva regulación del etiquetado de los alimentos en la UE: ¿estamos preparados para el día 'D', el 13 de diciembre de 2014?”, *Revista Aranzadi de Unión Europea*, núm. 4, págs. 37-55.; BREMMERS, H., “An Integrated Analysis of Food Information to Consumers: Problems, Pitfalls, Policies and Progress”, *Proceedings in Food System Dynamics*, 2012, págs. 614–627 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 27 de febrero de 2013: <http://131.220.45.179/ojs/index.php/proceedings/article/view/262/243>); COSTATO, L., BORGHI, P. y RIZZIOLI, S., “Compendio di diritto alimentare”, CEDAM, 2013, págs. 253-256; FERRO, M. e IZZO, U., “Diritto alimentare comparato”, Il Mulino, 2012, págs. 126–131; HAGENMEYER, M. “Food information regulation: commentary on regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers”, *Lexion*, 2012, 448 págs.; y NIHOUL, P. y VAN NIEUWENHUYZE, E., “L’étiquetage des denrées alimentaires: une pondération réussie entre intérêts contradictoires?”, *Journal de droit européen*, Vol. 20, núm. 192, 2012, págs. 237-243.

¹⁹ Véase el considerando nº 10 del Reglamento nº 1169/2011, en el que se hace referencia al ya citado Libro Blanco de la Comisión acerca de una Estrategia Europea sobre Problemas de Salud relacionados con la Alimentación, el Sobrepeso y la Obesidad (ver la nota 10), así como a la Comunicación de la Comisión de 13 de marzo de 2007, titulada “Estrategia en materia de Política de los Consumidores 2007-2013 – Capacitar a los consumidores, mejorar su bienestar y protegerlos de manera eficaz” [documento COM(2007) 99 final de 13.3.2007], en la que se subrayaba que permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa es esencial tanto para su bienestar como para una competencia efectiva.

- el conocimiento de los principios básicos de la nutrición y una información nutricional apropiada sobre los alimentos ayudaría notablemente al consumidor a tomar decisiones *con conocimiento de causa*²⁰;
- la presentación obligatoria de información nutricional²¹ en el envase debe ayudar a actuar en el ámbito de la educación del público sobre nutrición, como parte de la política de salud pública, la cual podría incluir recomendaciones científicas que contribuyan a la educación del público sobre nutrición y a tomar decisiones con conocimiento de causa²²;
- para interesar al *consumidor medio* y responder así a los objetivos informativos por los que se introduce la información indicada, y dado el bajo nivel actual de conocimientos en materia de nutrición, dicha información ha de ser sencilla y de fácil comprensión²³;
- la información en el mismo campo visual, de las cantidades de elementos nutricionales y de indicadores comparativos de una forma fácilmente reconocible, que permita evaluar las propiedades nutricionales de un alimento, debe considerarse en su totalidad como parte de la información nutricional y no debe tratarse como un grupo de declaraciones individuales²⁴;
y
- conviene asegurar un determinado nivel de coherencia en el desarrollo de nuevas formas de expresión y presentación de la información nutricional. Por consiguiente, es oportuno promover el intercambio y la puesta en común constantes de prácticas idóneas y de experiencia entre los Estados miembros y con la Comisión, y fomentar la participación en dichos intercambios de los interesados²⁵.

Nos parece que lo que hemos expuesto aquí basta para hacerse una idea del interés que despierta el etiquetado nutricional y, en especial, la importancia que le

²⁰ Véase también el considerando nº 10 del Reglamento nº 1169/2011, en el que se concluye que “las campañas de educación e información son un importante instrumento para hacer que las informaciones sobre alimentos sean más comprensibles para los consumidores”.

²¹ Que debe hacer “hacer referencia a la presencia de valor energético y de determinados nutrientes en los alimentos” (véase el considerando nº 34 del Reglamento nº 1169/2011).

²² Véase también el considerando nº 34 del Reglamento nº 1169/2011.

²³ Véase el considerando nº 41 del Reglamento nº 1169/2011, en el que el legislador comunitario reconoce que puede confundirse al consumidor si una parte de la información nutricional aparece en el campo visual principal, conocido en general como la “parte frontal” del envase y otra en un lugar distinto del envase, por ejemplo en la “parte posterior”: “por tanto, la información nutricional debe aparecer en el mismo campo visual”.

²⁴ Véase el considerando nº 46 del Reglamento nº 1169/2011.

²⁵ *Ibidem*, considerando nº 45.

atribuye el legislador comunitario²⁶. Lógicamente el siguiente paso sería ocuparnos de las disposiciones del Reglamento nº 1169/2011 relativas al etiquetado (¿información?) nutricional. Sin embargo, el hecho de que no entrarán en vigor hasta finales de 2016 y que es probable que la DG Sanco de la Comisión publique antes algún nuevo documento de orientación al respecto [como hizo a finales de 2013 con el Informe “Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor²⁷] nos permiten dejar para mejor ocasión el análisis de dichas disposiciones.

En este sentido, dedicaremos el presente artículo a las *formas adicionales de expresión y presentación de determinada información nutricional* de las que se ocupa el art. 35 del Reglamento nº 1169/2011²⁸ (que algunos autores equiparan, en nuestra opinión erróneamente, con la información o el etiquetado facultativo²⁹) y, más concretamente a una de dichas formas, adicionales que se presentan como *semáforos nutricionales*.

²⁶ Aunque algunos autores hayan criticado por ambiguo el concepto y la funcionalidad del etiquetado nutricional *utilizado* por el legislador comunitario puesto que, en algunos casos, lo considera un método para formar o educar a los consumidores y en otros como un instrumento *autosuficiente* (?) de información [“una pescadilla que se muerde la cola”, según FERNÁNDEZ MARILGERA, E. (véase la obra de dicha autora citada en la nota 8, pág. 17) o “un nuevo alfabeto que hay que entender o descifrar sin haberlo aprendido previamente” (véase: SOLVY, D. G., obra citada en la nota 12, pág. 26)].

²⁷ La tercera parte de este documento (disponible en: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_es.pdf) está dedicada a la “Información nutricional” y en ella se abordan temas tan variados como interesantes: la inaplicabilidad del Reglamento nº 1169/2011 a los complementos alimenticios, aguas minerales naturales, etc. (art. 29); cantidad de referencia para la información nutricional (arts. 32 y 33, y anexo XV); vitaminas y minerales que pueden figurar en la etiqueta (arts. 30.2, 32.2, 32.3, 33.1 y anexo XIII); etcétera. Además, cabe recordar que, a finales de 2012, se publicaron igualmente las siguientes directrices: “Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre: Reglamento (UE) nº 1169/2011 [...] sobre la información alimentaria facilitada al consumidor [...] y Directiva 90/496/CEE [...] relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y Directiva 2002/46/CE [...] relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta (documento disponible en: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_es.pdf); y “Guidance Document for Competent Authorities for the Control of Compliance with EU Legislation on: Council Directive 90/496/EEC [...] and Regulation (EU) No 1169/2011 [...] with regard to methods of analysis for determination of the fibre content declared on a label (http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_methods_analysis_fibre_dec2012.pdf).

²⁸ Véanse, sobre esta disposición, las págs. 339-346 de la obra de HAGENMEYER, M. citada en la nota 19.

²⁹ Véase, por ejemplo, la obra de FERNÁNDEZ MARILGERA, E. citada en la nota 8, págs. 16-17.

2. Formas adicionales de expresión y presentación de la información nutricional

2.1 El art. 35 del Reglamento nº 1169/2011

El art. 35.1 del tantas veces citado Reglamento nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor³⁰ dispone:

“Además de las formas de expresión a que se refieren el artículo 32, apartados 2 y 4, y el artículo 33, y de las formas de presentación a que se refiere el artículo 34, apartado 2, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, podrán facilitarse por medio de *otras formas de expresión y/o presentación mediante formas o símbolos gráficos además de mediante texto o números*³¹, a condición de que se cumplan todos los requisitos siguientes:

- a) se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor, tal y como se menciona en el artículo 7;
- b) su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos interesados;
- c) estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución o la importancia del alimento en relación con el aporte energético y de nutrientes de una dieta;
- d) estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación;
- e) en el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas que se establecen en el anexo XIII, o, a falta de ellas, en dictámenes científicos generalmente aceptados sobre ingestas de energía o nutrientes;
- f) sean objetivas y no discriminatorias, y
- g) su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías”.

2.2 Diversos símbolos *nutricionales* con objetivos igualmente divergentes

Al referirnos a las citadas *formas adicionales de expresión y presentación de la información nutricional* no se trata, en absoluto de teorizar sobre supuestos

³⁰ Véanse las notas 13 y 19.

³¹ La cursiva es nuestra.

hipotéticos, sino de ocuparnos de un tema de candente actualidad cuando el etiquetado nutricional está regulado simultánea y equívocamente por la Directiva 90/496/CEE y el Reglamento nº 1169/2011³²: en efecto, ya se han presentado y *funcionan* sistemas dudosamente voluntarios consistentes en semáforos nutricionales³³ (como por ejemplo, el controvertido “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” británico³⁴) u otros logos o símbolos (el Green ‘keyhole’ utilizado en algunos países escandinavos³⁵, el logo “Choices” de los Países Bajos³⁶, etc.).

³² Véase: SOLVY, D. G., obra citada en la nota 12, págs. 27-28.

³³ Véanse, sobre los sistemas de información basados en un semáforo nutricional: BABIO, N. y otros, “Análisis de la capacidad de elección de alimentos saludables por parte de los consumidores en referencia a dos modelos de etiquetado nutricional: estudio cruzado”, *Nutrición Hospitalaria*, Vol. 28, núm. 1, 2013, págs. 173-181; GONZÁLEZ SANTANA, S. R., “Un estudio del etiquetado nutricional”, *Culcyt*, núm. 47, 2012, págs. 43-47; KELLY, B. y otros, “Consumer testing of the acceptability and effectiveness of front-of-pack food labelling systems for the Australian grocery market”, *Health Promotion International*, Vol. 24, núm. 2, 2009, págs. 120-122; HODKINGS, C. y otros, “Understanding how consumers categorise nutritional labels: a consumer derived typology for front-of-pack nutrition labelling”, *Appetite*, Vol. 59, núm. 3, págs. 813-816; HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., “The Compatibility of National Interpretative Nutrition Labelling Schemes with European and International Law”, *European Food and Feed Law Review*, núm. 3, 2014, págs. 148-149; LONGO-SILVA, G. y otros, “Traffic light labelling: traduzindo a rotulagem de alimentos”, *Revista de Nutrição*, Vol. 23, núm. 6, 2010, págs. 1031-1040 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 21 de mayo de 2014: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n6/09.pdf>); y THORNDIKE, A. N. y otros, “Traffic-Light Labels and Choice Architecture: Promoting Healthy Food Choices”, *American Journal of Preventive Medicine*, Vol. 46, nº 2, 2014, págs. 143-149.

³⁴ Véase la “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling - Technical Guidance” publicada por la Food Standards Agency, 2007, 16 págs, disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 26 de mayo de 2014: <http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf>; así como la “Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets”, Food Standards Agency, 2013, 27 págs., disponible en: <http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/pdf-ni/fop-guidance.pdf> [entre los artículos doctrinales sobre este sistema, destacan los siguientes: BALCOMBE, K., “Traffic lights and food choice: A choice experiment examining the relationship between nutritional food labels and price”, *Food Policy*, Vol. 35, núm. 3, 2010, págs. 211-220 (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 27 de mayo de 2014: <http://www.econstor.eu/bitstream/10419/50635/1/611460769.pdf>); y SACKS, G., “Impact of front-of-pack *traffic-light* nutrition labelling on consumer food purchases in the UK”, *Health Promotion International*, Vol. 24, núm. 4, 2009, págs. 344-352 (disponible en: <http://heapro.oxfordjournals.org/content/24/4/344.full.pdf+html>).

³⁵ Véanse, sobre el símbolo sueco: <http://www.slv.se/en-gb/Group1/Food-labelling/Keyhole-symbol/> (página consultada el 21 de julio de 2014); sobre el danés: <http://www.noeglehullet.dk/services/English/forside.htm> (consultada también el 21 de julio de 2014); y, sobre el noruego: http://www.nokkelhullsmerket.no/frontpage_en/?spraak=en (consultada igualmente el 21 de julio de 2014). Véase también: LARSSON, I. y otros, “The Green Keyhole revisited: nutritional knowledge may influence food selection”, *European Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 53, núm. 10, 1999, 776-780.

³⁶ Véanse: “A Front-of-Pack Nutrition Logo: A Quantitative and Qualitative Process Evaluation in the Netherlands”, *Journal of Health Communication: International Perspectives*, Vol. 14, núm. 7, 2009, págs. 631-645; y HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L., obra citada en la nota 33, págs. 149-150.

3. Los semáforos nutricionales

3.1 El “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling”

3.1.1 El sistema británico: aceptado y (muy) utilizado a nivel nacional, pero controvertido a nivel comunitario

Cuando empezamos a tomar las notas previas para la redacción de este artículo nos planteamos la cuestión de si debíamos abordar el análisis de las características y efecto útil de los semáforos nutricionales partiendo de un enfoque general o centrarnos en la iniciativa más consolidada (y conflictiva) de este tipo de sistemas: el “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” de uso generalizado en el Reino Unido. Finalmente, decidimos optar por esta última posibilidad.

3.1.2 ¿En qué consiste?

Este sistema de semáforo nutricional británico, teóricamente voluntario, se ideó en un principio sólo para bocadillos, comida lista para llevarse, hamburguesas, etc., pero, luego, se decidió aplicarlo a todos los alimentos³⁷.

El “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” parte de una idea aparentemente sencilla y fácilmente comprensible: se basa en un código de colores que atribuye uno (rojo, ámbar o verde) al correspondiente contenido de energía, grasas, azúcares, etc.

Dicho sistema ha tenido una gran aceptación en el mercado de la Gran Bretaña y es utilizado (¿exigido?) por la mayoría de cadenas de supermercados británicas. Los consumidores de dicho Estado miembro parecen también haberse adaptado al semáforo en cuestión rápida y efectivamente.

3.1.3 Ventajas e inconvenientes del “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling”

Sin duda, la principal y única cualidad es su sencillez; no obstante dicha *simplicidad* constituye también su mayor inconveniente como instrumento para transmitir eficazmente información nutricional válida.

En efecto, aunque resulte paradójico, el “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling”, como explicaremos a continuación, no sólo puede inducir “... a engaño

³⁷ Véase: HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L., obra citada en la nota 33, págs. 150-151.

al consumidor”³⁸, sino que no se basa en “... estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores”³⁹.

3.1.4 *El semáforo nutricional británico en entredicho: la in-decisión del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad*

A petición de Italia, en su sesión de 4 de octubre de 2013, se debatió en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad, el tema de la utilización supuestamente voluntaria del sistema del semáforo nutricional británico⁴⁰. Las autoridades italianas aportaron un documento en el que exponían sus dudas sobre la legalidad del citado sistema de etiquetado nutricional, *recomendado* oficialmente el 19 de junio. Tras recordar que el mencionado sistema se basa en un código de colores (rojo, verde y ámbar) que se refieren al correspondiente *contenido* en energía, grasas, azúcares, sal, etc., dichas autoridades nacionales se aludieron al ya citado art. 35 del Reglamento nº 1169/2011 que permite formas adicionales de expresión y presentación de la información nutricional además de la obligatoria, siempre que respeten los criterios previstos en dicha disposición. Sin embargo, para Italia, la aplicación del sistema británico podría implicar un potencial efecto negativo para el comercio intracomunitario así como una interferencia en la capacidad de elegir de los consumidores⁴¹.

Sin embargo, la Comisión, ante la firme opinión contraria de los británicos y los argumentos esgrimidos por diferentes Estados miembros, decidió que era urgente no decidir nada...

3.1.5 *El semáforo nutricional británico es ilegal (incompatible con el Derecho de la UE)*

Aunque no queremos aburrir al lector con excesivos legalismos, hemos de subrayar que el “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” no es compatible con el Derecho comunitario y es, por lo tanto, *ilegal*.

En efecto, debido a su naturaleza híbrida, el Reino Unido hubiera debido notificarlo a la Comisión por varios motivos⁴²:

³⁸ Lo que prohíbe el art. 35.1(a) del Reglamento nº 1169/2011 (véase: HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L., obra citada en la nota 33, pág. 153).

³⁹ Tal como exige el art. 35.1(a) del Reglamento nº 1169/2011 (véase también: HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L., obra citada en la nota 33, pág. 153).

⁴⁰ Véase: el “Summary Report of the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health held in Brussels on 04 October 2013 (Section General Food Law)”, disponible en: http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/general_food/docs/sum_04102013_en.pdf.

⁴¹ Véase: SOLVY, D. G., obra citada en la nota 12, págs. 27-28.

⁴² *Ibidem*, págs. 26-28.

- en virtud del tantas veces citado art. 35 del Reglamento nº 1169/2011, en la medida en que combina elementos de información nutricional y declaraciones de propiedades nutricionales;
- si se tiene en cuenta que los colores rojo/ámbar representan alegaciones nutricionales negativas (o *no beneficiosas*) se relaciona dicho sistema informativo con lo previsto en el sexto considerando del Reglamento nº 1924/2006⁴³ y, por consiguiente, el Reino Unido está obligado a notificarlo a la Comisión y a los demás Estados miembros de conformidad con lo previsto en la Directiva 98/34⁴⁴; y
- puesto que los consumidores asumen que los alimentos en los que el *semáforo* está en rojo son "poco saludables", en oposición a los alimentos en cuyo etiquetado figuran más *luces* en verde por lo que podrían apreciarse como "saludables", el sistema británico en cuestión puede calificarse como un conjunto de declaraciones de propiedades saludables implícitas y por ello debe aplicarse al sistema británico en cuestión el citado Reglamento nº 1924/2006 (cuyo art. 23 obliga también a los Estados miembros que tengan intención de aprobar una nueva medida en el ámbito de dicha normativa a notificarlo a la Comisión y a los demás Estados y justificar su adopción).

No nos consta que la Gran Bretaña haya cumplido sus obligaciones de notificación (sí lo hicieron Dinamarca⁴⁵, Suecia⁴⁶, etc.).

⁴³ Reglamento (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (*DO L 12 de 18.1.2007*, p. 3). Véase una extensa lista de referencias bibliográficas sobre el Reglamento nº 1924/2006 en la siguiente página de Internet, consultada el 16 de noviembre de 2013: <http://derechoconsumo.blogspot.com.es/2007/02/etiquetado-reglamento-n-19242006.html>.

⁴⁴ Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas (*DO L 204 de 21.7.1998*). Véanse, sobre esta normativa comunitaria: BAEKELANDT, K. y DE BRANDT, P., "Le contrôle préventif, au regard du droit communautaire, des règles techniques introduites par des autorités nationales", *Journal de droit européen*, Vol.16, núm. 147, 2008, págs. 69-76; y HERLITZ, F., "La politique de prévention des obstacles aux échanges de marchandises et de services de la société de l'information: les vingt-cinq ans d'un instrument révolutionnaire: la directive 98/34/CE (ex-83/189/CEE)", *Revue du droit de l'Union européenne*, núm. 3, 2008, págs. 403-460.

⁴⁵ Notificación 2014/306/DK de 30.6.2014 (proyecto disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 4 de agosto de 2014: <http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/cfcontent.cfm?vFile=120140306ES.DOC>).

⁴⁶ Notificación 2014/315/S de 4.7.2014 (proyecto disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 4 de agosto de 2014: <http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/cfcontent.cfm?vFile=120140315ES.DOC>).

De todos modos, la ilegalidad más grave en la que incurre el sistema supuestamente voluntario⁴⁷ del semáforo nutricional británico es la infracción de un principio fundamental en la UE: el de la libre circulación de mercancías. Tal incumplimiento del Derecho comunitario sería efectiva, aunque el sistema fuera realmente voluntario: justamente, si nos atenemos a la jurisprudencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE), incluso las normas no vinculantes pueden constituir una medida de efecto equivalente a las restricciones cuantitativas prohibida por el art. 34 TFEU⁴⁸.

Por otra parte, el TJUE ha declarado que este tipo de medidas no pueden escapar a lo previsto en el art. 34 del TFUE, por el mero hecho de que tales medidas no sean vinculantes, ya que incluso en ese caso pueden influir en la conducta de los comerciantes y de los consumidores de un determinado Estado, burlando así el objetivo consagrado en el Tratado⁴⁹.

3.2 Efecto útil de un sistema de semáforo nutricional

Cuando escribimos estas líneas, las noticias (¿rumores?) de las que disponemos son tan contradictorias como confusas⁵⁰. Así, por ejemplo, corre la voz de que Francia podría adoptar un sistema similar al británico, etc., etc.

Por ello, aunque sea basándonos en la experiencia adquirida en el Reino Unido, nos parece oportuno examinar por qué en general los semáforos nutricionales no transmiten una información nutricional útil/eficaz.

Como hemos señalado anteriormente, al referirnos al art. 35 del Reglamento nº 1169/2011 *las formas adicionales de expresión y presentación de la información nutricional* no deben confundir al consumidor y su objetivo ha de ser facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución del alimento a la energía y los nutrientes de una dieta.

⁴⁷ Véase: HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L., obra citada en la nota 33, págs. 153-154.

⁴⁸ Véase la sentencia “Comisión/Irlanda”, de 24 de noviembre de 1982, asunto 249/81, Recopilación de Jurisprudencia 1982 pág. 4005 (pueden consultarse también dos artículos recientes sobre la jurisprudencia consagrada por el TJUE en esta materia: CARROLLA, B. E., “Rhetoric of ‘Buy Irish Food’ campaigns: speaking to consumer values to valorise the ‘local’ and exclude ‘others?’”, *Irish Geography*, Vol. 45, núm. 1, 2012, págs. 87-109; y HOJNIK, J., “Free movement of goods in a labyrinth: Can *Buy Irish* survive the crises?”, *Common Market Law Review*, Vol. 49, núm 1, 2012, págs. 291–326).

⁴⁹ Véase: SOLVY, D. G., obra citada en la nota 12, págs. 25-27; por su parte, FINARDI, C. (en: “Etichette UK: Dieta mediterranea bocciata?”, *Alimenti&Bevande*, núm. 7, 2013, págs. 53-60) opina que el “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” es especialmente lesivo para los países exportadores de los alimentos que componen la dieta mediterránea.

⁵⁰ Véase: “EU Set to Re-assess UK ‘Traffic Light’ Food Labels”, *World Food Regulation Review*, Vol. 24, núm. 2, 2014, pág. 5.

En nuestra opinión, los semáforos nutricionales no cumplen dichos requisitos, debido a las siguientes razones:

- El código de colores del semáforo incita al consumidor a tomar decisiones subjetivas y simplistas sobre los alimentos que se le ofrecen:

lo que el consumidor precisa es comprender que no hay productos no saludables *per se*, ya que lo importante es la ingesta nutricional diaria total, así como que la diversidad en los productos alimenticios consumidos puede ayudar a lograr un razonable equilibrio nutricional; y

un principio básico de la nutrición advierte que no existen alimentos "buenos" y "malos", sino "buenas" y "malas" dietas (así se declara en el primer considerando del Reglamento nº 1924/2006⁵¹ al afirmar que "una dieta variada y equilibrada es un requisito previo para disfrutar de buena salud, y *los productos por separado tienen una importancia relativa respecto del conjunto de la dieta*⁵²").

- Un sistema de semáforo, como el aplicado en el Reino Unido, implica consecuencias o efectos no deseados:

por ejemplo, el consumidor puede tomar decisiones erróneas por la impresión subjetiva de que un alimento en particular es "saludable", en función del color predominante en el semáforo de su etiqueta; o

un consumidor podría sentirse atraído hacia las bebidas refrescantes *light*, en cuyo semáforo predominan las luces verdes, en detrimento de los zumos de frutas, que probablemente muestran al menos una *luz roja*⁵³.

- El carácter substancialmente confuso y ambiguo de todo sistema de información nutricional basado en un semáforo resulta aun más evidente cuando interactúa con los alimentos en cuyo etiquetado figuran declaraciones de propiedades saludables:

no puede excluirse que sobre un determinado alimento sea posible alegar declaraciones saludables autorizadas, pero que los colores dominantes en *su* semáforo sean el rojo o el ámbar, lo que supone

⁵¹ Véase la nota 44.

⁵² La cursiva es nuestra.

⁵³ Lo que sería incompatible con las directrices nutricionales generalmente aceptadas y perjudicial para la salud, al fomentar el consumo excesivo de determinados alimentos ignorando las buenas prácticas dietéticas (véase el considerando nº 18 del Reglamento nº 1924/2006). De todos modos quizás no le falte la razón a SOLVY, D. G. cuando afirma que este efecto no deseado se produce sea cual sea el sistema de información nutricional aplicado (véase la obra de dicho autor citada en la nota 12, págs. 26-27).

enviar señales contradictorias a los consumidores y confundirlos cuando se trata de tomar *decisiones saludables*⁵⁴; y

para describir un ejemplo de la coincidencia de mensajes incoherentes y discordantes en una tienda o supermercado, algún autor se ha referido a un producto *con todas las luces de su semáforo verdes* expuesto junto a otro en cuyo etiquetado figura una declaración de propiedades saludables debidamente autorizada... ¡pero con su semáforo del principio al fin *en rojo*⁵⁵!

- En definitiva, un sistema como el utilizado Reino Unido no permite comparaciones entre productos similares pero que difieren por contener o no un nutriente específico puesto que, aunque la diferencia sea significativa, en muchos casos ésta no es suficiente para que los correspondientes semáforos *cambien* de color:

cuando eso ocurre se tiende a desalentar a los productores para que reformulen sus productos y reduzcan la cantidad de determinados nutrientes, etc.

4. Conclusiones

Son muchos los autores que consideran que el “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling”, así como todo sistema que se inspire en él, resulta artificioso, por no decir *engañoso*, y *no* asegura un alto nivel de protección del consumidor⁵⁶. Por lo tanto, no cumple con los principios consagrados en el art. 35 del Reglamento nº 1169/2011. Esta es también nuestra opinión.

Brevitatis causae, no nos ocuparemos en el presente artículo de la legalidad del citado sistema de semáforo nutricional en relación con las normas internacionales aplicadas por la OMC⁵⁷.

En espera de más información sobre el resultado de las correspondientes notificaciones en aplicación de la Directiva 98/34⁵⁸ dejamos para otra ocasión el

⁵⁴ *Sic* en: SOLVY, D. G., obra citada en la nota 12, pág. 26.

⁵⁵ SOLVY, D. G., en la obra citada en la nota 12, pág. 27, se refiere a “...un queso con toda su grasa con una declaración de propiedades saludables relacionadas con el calcio y un paquete de pasta, que por su composición no puede utilizar una declaración de propiedades saludables aprobada, pero que *tendría* cuatro luces verdes” (la cursiva es nuestra).

⁵⁶ Véase, por ejemplo: HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L., obra citada en la nota 33, págs. 152-154.

⁵⁷ Tema que, por su parte, abordan HOLLE, M., TOGNI, E. y VETTOREL, A., VYTH, E. L. en la obra citada en la nota 33, págs. 157-160.

⁵⁸ Véase la nota 37.

análisis de la legalidad y efecto útil de los logos nutricionales utilizados en los países escandinavos⁵⁹ y en Holanda⁶⁰.

Para concluir, subrayaremos que nos parece que la actual situación de confusión sobre las *formas adicionales de expresión y presentación de determinada información nutricional* en general y el controvertido “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” del Reino Unido en particular, se debe a la innecesaria y desacertada inclusión del tantas veces mencionado art. 35 en el Reglamento nº 1169/2011; aunque esa *inclusión* fuera quizás políticamente necesaria para *salvar* dicha normativa comunitaria en el curso de los agitados debates mantenidos en el Parlamento precisamente en relación con la posibilidad de que los Estados miembros pudieran aplicar sistemas de información no previstos en el citado Reglamento relativos al etiquetado nutricional. Desacertada, evidentemente, desde la perspectiva de la técnica jurídica, pues dicha disposición supone una extraña incoherencia introducida en un Reglamento cuyo objetivo es la armonización; incoherencia que se pone en evidencia en la no menos desatinada afirmación que figura al final del considerado nº 43 del Reglamento en cuestión:

“... conviene autorizar el desarrollo de diferentes formas de expresión y presentación sobre la base de criterios establecidos en el Reglamento e invitar a la Comisión a que prepare un informe sobre el uso de dichas formas de expresión y presentación, su efecto en el mercado interior y si es aconsejable una ulterior armonización⁶¹”.

Se trata pues de una armonización *a largo plazo...* (y que va, por lo tanto, en sentido contrario, a una esperada, casi *anhelada*, armonización plena⁶², sin posibilidad de recurrir a un *opting out*).

En este sentido, opinamos que no actuar puntual y decididamente para evitar la difusión (y consolidación) del “Front of Pack Traffic Light Signpost Labelling” del

⁵⁹ Véanse, por ejemplo, las notas 46 y 47.

⁶⁰ Véase, sobre la evolución del etiquetado nutricional en los Países Bajos: VYTH, E. L. y otros, “A Front-of-Pack Nutrition Logo: A Quantitative and Qualitative Process Evaluation in the Netherlands”, *Journal of Health Communication*, Vol. 14, núm. 7, 2009, págs. 631-645 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada al 5 de agosto de 2014: http://dare.ubvu.vu.nl/bitstream/handle/1871/33240/chapter_2_process_evaluation.pdf?sequence=9); así como la nota de Ellen van Kleef, titulada “A new healthy food logo in the Netherlands: nutrition labelling stays high on the agenda”, en el blog *Food intake control*: <http://foodintakecontrol.blogspot.com.es/2011/03/new-healthy-food-logo-in-netherlands.html>

⁶¹ SOLVY, D. G. opina que la “ulterior armonización” puede llegar demasiado tarde (véase la obra citada en la nota 12, pág. 28).

⁶² ¿Inspirada en las nuevas reglas propuestas en los EE.UU., que se basan en un sistema más fácilmente comprensible y *aplicable* [véase: “Un vistazo a la nueva etiqueta de información nutricional propuesta” (documento disponible en español en: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm387432.htm>); y SOLVY, D. G., obra citada en la nota 12, pág. 29].

Reino Unido ha sido un error, cuya *gravedad* aumenta en tanto en cuanto más tiempo se tarde en hacerlo: ¿cómo aceptarán los consumidores de un Estado miembro en el que crece cada vez más el euroescepticismo que, en virtud de la legislación de la UE, se suprima un sistema aparentemente sencillo y fácil de comprender⁶³?

4. Nota final

Con posterioridad a la redacción de la primera versión del presente artículo, la Comisión ha decidido iniciar un procedimiento de infracción contra el Reino Unido por considerar incompatible con el Derecho de la UE el sistema de etiquetado nutricional basado en un *semáforo* cuya utilización recomiendan las autoridades de dicho Estado miembro... Ahora será preciso seguir con atención el desarrollo de dicho procedimiento.



[No imprimas si no es necesario. Protejamos el Medio Ambiente](#)

⁶³ Para SOLVY, D. G. la situación es en la Gran Bretaña irreversible (véase la obra citada en la nota 12, pág. 28). Por otro lado, dicho autor (*ibidem*, pág. 29) se refiere a la *popularidad* del uso de un semáforo tricolor para (¿des?)informar al consumidor y cita, entre otros, el ejemplo de un sistema para distinguir o calificar a los restaurantes aplicado en Hawái mediante una pegatina (verde, amarilla o roja) en su entrada: es decir que, en vez de clausurar un establecimiento en el que no se respeta la legislación relativa a la higiene y a la sanidad alimentaria, los inspectores... ¡se limitan a pegar en la puerta una etiqueta autoadhesiva roja!