

# Suplemento nº 3 (2014)

Editado en colaboración con la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario (AIBADA) © Todos los derechos reservados



## INDICE

- |                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| • En el BOE (España)            | pág. 1  |
| • En el Diario Oficial de la UE | pág. 2  |
| • Documentos                    | pág. 4  |
| • Agenda                        | pág. 9  |
| • Etiquetado alimentario        | pág. 10 |

## EN EL BOE (ESPAÑA)

### Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

#### Organizaciones de productores de frutas y hortalizas

- Orden AAA/319/2014, de 26 de febrero, por la que se modifica el artículo 11.4 y el anexo IV del Real Decreto 1337/2011, de 3 de octubre, por el que se regulan **los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas**:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/03/05/pdfs/BOE-A-2014-2362.pdf>

#### Premios

- Orden AAA/237/2014, de 30 de enero, por la que se conceden **los premios Alimentos de España en su XXVI edición, año 2013**:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/02/20/pdfs/BOE-A-2014-1863.pdf>

- Orden AAA/271/2014, de 19 de febrero, por la que se convoca el **Premio Alimentos de España al Mejor Vino, año 2014**:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/02/27/pdfs/BOE-A-2014-2136.pdf>

## Universidades

### Planes de estudios

- Resolución de 27 de enero de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el **plan de estudios de Graduado en Biotecnología**:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/02/25/pdfs/BOE-A-2014-2030.pdf>

- Resolución de 27 de enero de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el **plan de estudios de Graduado en Enología**:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/02/25/pdfs/BOE-A-2014-2035.pdf>

## **EN EL DIARIO OFICIAL DE LA UE (DISPOSICIONES RECIENTES)**

• **DOUE nº L 50** [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:050:FULL:ES:PDF> ]

- Reglamento (UE) nº 155/2014 de la Comisión, de 19 de febrero 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 [“La L-tirosina es esencial para la formación natural de la dopamina”, “Ayuda a mejorar la flexibilidad de las articulaciones”, etc.]: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:050:0011:0016:ES:PDF>

• **DOUE nº L 56** [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:056:FULL:ES:PDF> ]

- Reglamento (UE) nº 175/2014 de la Comisión, de 25 de febrero 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 [“Mejora el bienestar intestinal”, “♀EFAX™ contribuye a mantener un ciclo menstrual normal”, etc.]: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:056:0007:0010:ES:PDF>

• **DOUE nº L 62** [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:FULL:ES:PDF> ]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 200/2014 de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) nº 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a **los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de**

**origen animal, en lo que respecta a la sustancia acetato de triptorelina:**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0008:0009:ES:PDF>

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 201/2014 de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, por el que se modifica el anexo del Reglamento (UE) nº 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a **los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, en lo que respecta a la sustancia tildipirosina:** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0010:0012:ES:PDF>

- Reglamento (UE) nº 202/2014 de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011 **sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos:** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:062:0013:0015:ES:PDF>

• DOUE nº L 65 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:065:FULL:ES:PDF> ]

- Recomendación 2014/117/UE de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, relativa al establecimiento y aplicación de los planes de producción y comercialización en virtud del Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece **la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura:** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:065:0031:0038:ES:PDF>

- Recomendación 2014/118/UE de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, sobre **la vigilancia de los residuos de materiales ignífugos bromados en los alimentos:** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:065:0039:0040:ES:PDF>

• DOUE nº L 67 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:067:FULL:ES:PDF> ]

- Reglamento (UE) nº 212/2014 de la Comisión, de 6 de marzo de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que concierne a **los contenidos máximos del contaminante citrinina en complementos alimenticios basados en arroz fermentado con levadura roja *Monascus purpureus*:** <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:067:FULL:ES:PDF>

## DOCUMENTOS



Comité Económico y Social Europeo

- UE - 2014/C 67/06: Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre el tema «Incentivar el potencial de crecimiento del sector cervecero europeo»: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2014:067:0027:0031:ES:PDF>



- **“Guidelines for control of fortified foods”**. Guide/Rev. 17059/1 - Adopted 22.4.2013:  
[https://www.google.com/url?q=http://www.evira.fi/files/products/1370495590994\\_eviran\\_ohje\\_17059\\_1\\_en.pdf&sa=U&ei=9RcPU4P2LYSV0QWstYHIDQ&ved=0CAkQFjAC&client=internal-uds-cse&usq=AFQjCNHWyQCG8JHVk2E8ituhCqeVoN7tnQ](https://www.google.com/url?q=http://www.evira.fi/files/products/1370495590994_eviran_ohje_17059_1_en.pdf&sa=U&ei=9RcPU4P2LYSV0QWstYHIDQ&ved=0CAkQFjAC&client=internal-uds-cse&usq=AFQjCNHWyQCG8JHVk2E8ituhCqeVoN7tnQ)

Véanse también las siguientes directrices: “GUIDELINES FOR CONTROLLING FOOD LABELLING”. Guide / Rev. 17055/1/en - Enforced on 10.7.2012:  
[http://www.evira.fi/files/attachments/en/evira/forms\\_and\\_instructions/food/pakkausmerkintojen\\_valvontaohje\\_versio\\_4\\_1\\_en.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/en/evira/forms_and_instructions/food/pakkausmerkintojen_valvontaohje_versio_4_1_en.pdf)

- **UE:** Se han publicado los siguientes Informes de **The Food and Veterinary Office:**

- ♦ **SUECIA** (control de dioxinas, etc. en el pescado):  
Audit number 2013-6767 - Audit period Sep 2013 (Published 26/02/2014)  
- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=10863](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=10863)  
- Competent Authority comments on the draft report:  
[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7520](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7520)

- ♦ **BULGARIA** (Higiene alimentaria - leche):  
Audit number 2013-6882 - Audit period Jun 2013 (Published 04/03/2014)  
- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=10878](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=10878)  
- Competent Authority response to the report recommendations:  
[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7537](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7537)

- Boletines de bibliografía “SOCDERCON” (2013-2014):  
<http://ceeudeco3.blogspot.com.es/2014/03/boletines-de-bibliografia-socdercon.html>

- El documento “Evaluación del riesgo asociado a la presencia de bacterias patógenas en carnes frescas y productos cárnicos listos para el consumo comercializados en la ciudad de León” [autora: Elsa Iglesias Collar (2013) 263 págs.] puede consultarse en la siguiente página de Internet:  
[https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/10612/3275/tesis\\_795dbb.PDF?sequence=1](https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/10612/3275/tesis_795dbb.PDF?sequence=1)



- A pesar de su interés las resoluciones del Jurado de AUTOCONTROL (España) son poco conocidas; por ello citamos a continuación las siguientes:

**- Resolución ASOCIACIÓN DE USUARIOS DE LA COMUNICACIÓN. vs. UNILEVER ESPAÑA S.A. (“Flora Pro.Activ”)**

Resolución de 14 de noviembre de 2013 de la Sección Quinta del Jurado por la que se estiman parcialmente las reclamaciones presentadas por la Asociación de Usuarios de la Comunicación contra unos anuncios de los que es responsable la compañía Unilever España, S.A.. La Sección, dada la identidad sustancial entre las dos reclamaciones, decidió acumular ambas reclamaciones en una única resolución y estimó parcialmente la reclamación, declarando que los anuncios reclamados vulneraban la norma 2 del Código de Conducta Publicitaria en relación con el Anexo del Reglamento 938/2009 de la Comisión, de 21 de octubre de 2009, sobre la autorización o la denegación de autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños. Frente a dicha resolución, la Asociación de Usuarios de la Comunicación interpuso recurso de alzada que fue desestimado por el Pleno del Jurado en su Resolución de 19 de diciembre de 2013.

Consultar: [http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs\\_resoluciones/rest1612.pdf](http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs_resoluciones/rest1612.pdf) y  
[http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs\\_recursos/rect1117.pdf](http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs_recursos/rect1117.pdf)

**- Resolución Particular (OMIC Villaverde) vs. Danone S.A. (“Danone 1 € o menos”)**

Resolución de 8 de enero de 2014 de la Sección Segunda del Jurado de Autocontrol por la que se desestima la reclamación presentada por un particular, a través de la Oficina Municipal de Información al Consumidor de Villaverde (Madrid), contra una publicidad de la que es responsable la mercantil Danone S.A. La Sección desestimó la reclamación, declarando que la publicidad reclamada no es contraria a la norma 14 del Código de Conducta Publicitaria de Autocontrol.

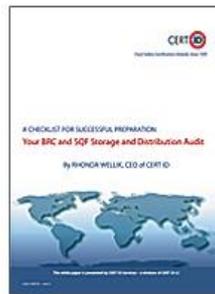
Consultar: [http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs\\_resoluciones/rest1623.pdf](http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs_resoluciones/rest1623.pdf)

## - Resolución Asociación de Usuarios de la Comunicación vs. Living Essentials Spain Limited (“5-Hour Energy”)

Resolución de 20 de junio de 2013 de la Sección Quinta del Jurado por la que se estima la reclamación presentada por la Asociación de Usuarios de la Comunicación, contra una publicidad de la que es responsable la mercantil Living Essentials Spain Limited. La Sección declaró que la publicidad reclamada contravenía la norma 2 del Código de Conducta Publicitaria en relación con el Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, así como también el artículo 3.1 del Código Ético de Confianza Online.

Frente a dicha resolución, Living Essentials Spain Limited interpuso recurso de alzada que fue desestimado por el Pleno en su Resolución de 15 de enero de 2014.

Consultar: [http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs\\_resoluciones/rest1625.pdf](http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs_resoluciones/rest1625.pdf) y [http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs\\_recursos/rect1118.pdf](http://www.autocontrol.es/pdfs/pdfs_recursos/rect1118.pdf)



- El Libro Blanco “Checklist Preparation for BRC & SQF Storage and Distribution” puede descargarse en la siguiente página de Internet: <http://www.globalfoodsafetyresource.com/white-papers/viewdownload/3-white-papers/2-checklist-preparation-for-brc-sqf-storage-and-distribution>



• Se ha publicado en la revista “*Food Control*” (como avance *on line*) el siguiente artículo:

- “Food Safety Management System validation and verification in meat industry: Carcass sampling methods for microbiological hygiene criteria – a review” de Konstantinos T. Miliosa, Eleftherios H. Drosinosb y Pantelis E. Zoiopoulos.

#### Abstract

During validation and verification of the system for the proper implementation of HACCP principles, it is essential to rely on microbiological data. Considerable science research has been carried out during the last twenty years on sampling and testing of carcasses for hygiene criteria. This includes the preferable indicator microorganisms to be used, in order to indicate the general hygiene of slaughtering procedures, the evaluation of microbiological data gathered and the sampling methods. Furthermore, European Union (EU) and the United States have adopted the procedures for HACCP validation and verification, in their legislation. The aim of this review is to demonstrate the relevant modern trends in this field of food science. In conclusion, microbiological data based on the indicators should be interpreted only to assess general trends in the hygiene process of the operator in order to take corrective action. Microbiological results, obtained only at the end of the slaughtering process, do not provide information on the cause of the problem. Therefore, ‘process-based’ microbiological criteria which are based on values measured at various stages of the process, including final carcass values, should be used. Finally, in order to implement an adequate monitoring system, non-destructive techniques of carcass sampling could be used instead of excision. The microbial recovery may be lower, but it is proportional to the excision recovery and therefore, non-destructive techniques, like swabbing with sponges, could be a practical sampling method for the estimation of indicators during the slaughtering procedure and hygiene evaluation.

Keywords: HACCP validation and verification, slaughterhouse hygiene indicators, carcass non-destructive sampling techniques, ‘process-based’ microbiological criteria

Para más información:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514001108>

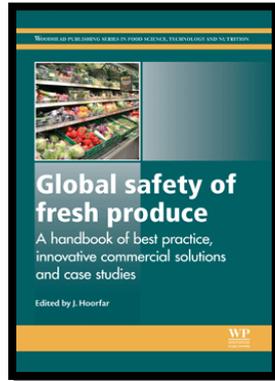


• El pasado 6 de marzo de 2014, en el boletín “FOODmanufactue.co.uk” se publicó una nota titulada “Coming soon: another food safety incident”. Aunque se trata de un *Newsletter* eminentemente dedicado a la promoción y publicidad, nos parece que este comentario de Rick Pendrous puede resultarles de interés;



véase: <http://www.foodmanufacture.co.uk/Food-Safety/Coming-soon-another-food-safety-incident>

### ☆ **Novedades editoriales:**



- **Jeffrey Hoorfar**, “Global safety of fresh produce: A handbook of best practice, innovative commercial solutions and case studies”. Woodhead (2014) 472 págs.

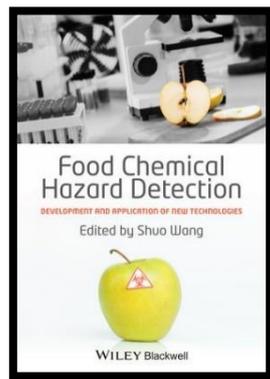
**Para más información:**

<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2925>



**Disponible en Woodhead Publishing Online; véase también:**

<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2925>



- **Shuo Wang**, “Food Chemical Hazard Detection: Development and Application of New Technologies”. Wiley-Blackwell (2014) 344 págs.

#### Description

Food chemical safety remains a serious concern to the food industry. Risks such as adulteration, the existence of toxic and allergenic compounds in foods, and poor regulation of postharvest processing indicate that food chemical safety is not fully guaranteed. With

the increasing trend of globalization in the import and export of food products, the importance of employing accurate and reliable analytical instruments to rapidly detect chemical hazards in foods has become paramount. In recent years, many new applications for using a range of analytical methods to detect food chemical hazards have emerged. *Food Chemical Hazard Detection: Development and Application of New Technologies* aims to cover the major developments and applications in this field.

With a far-reaching scope, this book includes sections dedicated to chromatography tandem mass spectrometry, immunoassay, biophotonics, nanotechnology, biosensors and microfluidic based “lab-on-a-chip”. A team of expert authors from major academic institutions in the USA, Canada and China bring a wealth of research experiences to bear in this major new work, which will be required reading for anyone interested in food chemical hazards and their effective detection and intervention strategies.

*Food Chemical Hazard Detection: Development and Application of New Technologies* is aimed at a diverse audience, including food safety testing laboratories, scientists and managers in the global food supply chain, academic institutions, governmental regulatory agencies and food safety training providers. Readers will receive not only the fundamentals about different detection techniques, but will also gain insights into the current and future applications of each technique.

Para más información: <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1118488598.html>



Nos complace recomendar el siguiente “blog”, en lengua italiana:

- **Lex Alimentaria:** <http://www.lexalimentaria.eu/ita/>

Entre los últimos “posts” publicados en dicho blog, podemos citar los siguientes:

- Lotta alle frodi alimentari: stato dell'arte a livello UE:  
<http://www.lexalimentaria.eu/ita/news/145-fighting-food-frauds-at-eu-level-state-of-play.html>
- La UE proibisce l'importazione di foglie di betel dal Bangladesh:  
<http://www.lexalimentaria.eu/ita/news/143-la-ue-proibisce-limportazione-di-foglie-di-betel-dal-bangladesh.html>

## **AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)**

● 27 y 28 de marzo de 2013

Bruselas (Bélgica)

**Spring College on EU Food Law [focused on Health and Nutrition Claims & Food Information]**

Para más información, consultar:

<http://www.lexxion.de/de/verlagsprogramm-konferenzen/food-law/spring-college-on-eu-food-law.html>

• 27 y 28 de marzo de 2013

Mumbai (India)

2nd Annual Nutrition & Science 2014

Para más información, consultar:

<http://ubmconferences.in/a/hBSqEXdB8wr2pB83FEPAABY6m.B83Flzld/tt1>

o [enviar un mensaje electrónico a: ubm@ubmconferences.in](mailto:ubm@ubmconferences.in)

• 31 de marzo – 2 de abril de 2014

Cannes (Francia)

Food Vision

Para más información:

[http://www.foodvisionevent.com/page.cfm/Link=19/t=m/goSection=11\\_33](http://www.foodvisionevent.com/page.cfm/Link=19/t=m/goSection=11_33)

• 31 de marzo – 2 de abril de 2014

San José (Costa Rica)

XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Para más información: <http://conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013>

• 31 de marzo – 3 de abril de 2014

Barcelona (España)

Alimentaria 2014

Para más información: <http://www.alimentaria-bcn.com/home>

• 31 de marzo-4 de abril de 2014

College Park [University of Maryland] (EE.UU.)

LC-MS/MS for the Identification of Chemical Contaminants in Foods

Para más información:

<http://ifstl.jifsan.umd.edu/catalogue/course/contaminants>



## ETIQUETADO ALIMENTARIO

[Ante la inminente entrada en vigor de la nueva regulación de la UE sobre el etiquetado alimentario nos complace publicar una versión corregida y aumentada del siguiente

## La nueva regulación del etiquetado de los alimentos en la UE: ¿estamos preparados para el día “D”, el 13 de diciembre de 2014?<sup>1</sup>

LUIS GONZÁLEZ VAQUÉ<sup>2</sup>

«If you are out to describe the truth, leave elegance to the tailor»

ALBERT EINSTEIN

### I. Introducción

El 25 de octubre de 2011, el Parlamento Europeo y el Consejo adoptaron el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor<sup>3</sup>. Dicho Reglamento (en lo sucesivo el “Reglamento sobre la información alimentaria”) supone un paso adelante por lo que se refiere a la citada información a la que la Comisión europea atribuye una gran importancia porque «unos consumidores seguros, *informados*<sup>4</sup> y capacitados son el motor del cambio económico, puesto que su libertad de elegir es el motor de la innovación y la eficiencia»<sup>5</sup>. En este contexto, el legislador comunitario ha tratado de «... lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, [adoptando el *Reglamento sobre la información alimentaria* a fin de] velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos

---

<sup>1</sup> Versión corregida y aumentada por el propio autor.

<sup>2</sup> Dirección electrónica: gonzalu20@live.com

<sup>3</sup> Reglamento (UE) 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) n° 1924/2006 y (CE) n° 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) n° 608/2004 de la Comisión (DO n° L 304 de 22 de noviembre de 2011, pág. 18). Véanse, sobre este Reglamento: **BREMMERS, H.**, “An Integrated Analysis of Food Information to Consumers: Problems, Pitfalls, Policies and Progress”, *Proceedings in Food System Dynamics*, 2012, 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>); y **NIHOUL, P.** y **VAN NIEUWENHUYZE, E.**, “L’étiquetage des denrées alimentaires: une pondération réussie entre intérêts contradictoires?”, *Journal de droit européen*, Vol. 20, n° 192, 2012, 237-243.

<sup>4</sup> La cursiva es nuestra.

<sup>5</sup> Véase el “Resumen” de la Comunicación de la Comisión al Consejo, al Parlamento Europeo y al Comité Económico y Social “Estrategia comunitaria en materia de política de los consumidores 2007–2013”, documento COM(2007) 99 final de 13 de marzo de 2007, que se encuentra en la siguiente página de Internet, consultada el 28 de noviembre de 2011: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0099:FIN:ES:PDF>.

que consumen»<sup>6</sup>. Otro objetivo declarado es *racionalizar* «... los componentes principales de la actual legislación sobre etiquetado [que] siguen siendo válidos...»<sup>7</sup>, así como «... garantizar un mejor cumplimiento y *una mayor claridad*<sup>8</sup> para las partes interesadas...»<sup>9</sup>.

No obstante, desde un principio, la doctrina ha puesto en duda que el *Reglamento sobre la información alimentaria* mejore, racionalice o clarifique la legislación vigente relativa a la materia<sup>10</sup>. En este contexto, ante el gran número de dudas y conjeturas que plantea lo dispuesto en el *Reglamento sobre la información alimentaria*, que entró en vigor el 12 de diciembre de 2011 y se aplicará a partir del 13 de diciembre de 2014 (excepto por lo que se refiere a la información nutricional cuya aplicación se ha aplazado hasta el 13 de diciembre de 2016), la DG SANCO de la Comisión creó un Grupo de Trabajo *ad hoc* compuesto por expertos de los Estados miembros. El resultado de la labor de dicho grupo de trabajo<sup>11</sup> ha sido el documento titulado “*Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers*”<sup>12</sup> de 31 de enero de 2013 (en lo sucesivo, el “Documento interpretativo sobre el Reglamento n° 1169/2011”).

Dicho documento tiene por objetivo *ayudar* a todos los participantes en la cadena alimentaria, así como a las autoridades nacionales competentes, a comprender mejor y aplicar correctamente el *Reglamento sobre la información alimentaria*. Como en anteriores ocasiones, la Comisión indica en el *Documento interpretativo sobre el Reglamento n° 1169/2011* que éste carece de *formal legal status*<sup>13</sup>, es decir, no posee validez o eficacia jurídica alguna. En efecto, tal como se

<sup>6</sup> Véase el tercer considerando del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

<sup>7</sup> *Ibidem*, noveno considerando.

<sup>8</sup> La cursiva es nuestra.

<sup>9</sup> Véase también el noveno considerando del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

<sup>10</sup> Véase, por ejemplo: **SWINDELLS, J.**, “Los dirigentes de la DG SANCO ¿se olvidaron de cómo se conjuga el verbo dimitir”, *Gaceta del InDeAl*, Vol. 15, n° 1, 2013, 23-32 [en dicho artículo la autora, ante el gran número de directrices interpretativas relativas a sus Directivas y Reglamentos que la DG SANCO ha publicado en estos últimos años, se pregunta irónicamente si las normativas de dicha DG, «... incalificablemente desacertadas desde el punto de vista de la técnica legislativa, deberán adoptarse acompañadas de un prospecto, folleto explicativo o *instrucciones de uso...*» (la cursiva es nuestra)].

<sup>11</sup> El “parto de los montes” -según **SWINDELLS, J.**, refiriéndose a la conocida fábula de Esopo (véase la obra de dicha autora citada en la nota anterior, pág. 25).

<sup>12</sup> Según nuestras noticias no existe la versión castellana de dicho documento; la versión *original* se encuentra disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 4 de marzo de 2013: [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda\\_application\\_reg1169-2011\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf) [advertimos a los lectores que, cuando citemos textualmente el citado documento (entre comillas) utilizaremos en realidad la traducción *no oficial* realizada por CEEUDECO].

<sup>13</sup> Expresión inglesa que figura habitualmente en las Comunicaciones y/o directrices de la Comisión destinadas a facilitar la interpretación de las más diversas normativas comunitarias que no nos parece necesario traducir [véase, por ejemplo: “El discreto encanto de las Directrices relativas a la

reconoce en el citado documento, corresponde exclusivamente al TJUE la competencia de interpretar dicho Reglamento.

No obstante, pese a que se trata de un documento sin ninguna validez jurídica, nos parece interesante comentar a continuación los temas que aborda la Comisión en el mismo, salvo por lo que se refiere a las relativas al etiquetado nutricional que, como ya hemos dicho, no serán aplicables hasta 2016<sup>14</sup>.

## **II. Regulación del etiquetado en general**

### **1. Disponibilidad y ubicación de la información alimentaria (artículos 6, 8, 12 y 37 del Reglamento sobre la información alimentaria)**

1. 1 En los alimentos envasados<sup>15</sup> la información obligatoria debe aparecer en el envase o en un etiquetado adherido a éste

Cabe preguntarse qué tipo de etiquetas pueden utilizarse a tal fin: en el apartado 2.1.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, tras recordar que se consideran etiquetas «los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo»<sup>16</sup>, la Comisión *confirma*<sup>17</sup> que dichas etiquetas deben ser visibles, claramente legibles y, en su caso, indelebles; además no deben de ninguna forma estar escondidas, disimuladas, tapadas o separadas por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto: «por lo tanto, las etiquetas no deben ser fácilmente separables para que no se ponga en peligro la disponibilidad y accesibilidad de la información alimentaria obligatoria para el consumidor»<sup>18</sup>.

---

interpretación y aplicación de la Directiva 2005/29/CE sobre las prácticas comerciales desleales”, 2012, 2-3. (documento de trabajo distribuido por el autor en el curso de un seminario celebrado en San Cugat del Vallés)].

<sup>14</sup> Tampoco nos ocuparemos del apartado 2.12.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* porque, en nuestra opinión, no aporta ninguna información relevante.

<sup>15</sup> En el artículo 2.2(e) del *Reglamento sobre la información alimentaria* se define “alimento envasado” como «cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de *alimento envasado* no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata».

<sup>16</sup> Véase el artículo 2.2(i) del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

<sup>17</sup> Y decimos *confirma* porque, en este caso, el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* no hace más que reiterar lo dispuesto en el artículo 13.2 del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

<sup>18</sup> Véase también el apartado 2.1.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, según la traducción a la que se hace referencia en la nota 12 *in fine*.

Por lo que se refiere al espacio disponible en las etiquetas, en el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se mantiene que los operadores económicos deben utilizarlo de forma equilibrada, puesto que la legislación exige que la información alimentaria voluntaria no ha de presentarse en detrimento del espacio disponible para la información obligatoria.

La Comisión, después de aclarar que se podrán utilizar todo tipo de etiquetas que satisfagan lo criterios que acabamos de mencionar, precisa que, «cuando se trate de etiquetas adhesivas adheridas al envase podrá llevarse a cabo una verificación caso por caso a fin de comprobar si se cumplen los requisitos de disponibilidad y ubicación de la información obligatoria»<sup>19</sup> y añade que «se prestará una especial atención a si la información facilitada con ese tipo de etiquetas puede ser fácilmente percibida»<sup>20</sup>.

### 1. 2 La información en los envases múltiples ('multipack')

Si nos atenemos a lo que se expone en el apartado 2.1.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, en relación a los datos obligatorios según lo previsto en los artículos 9 y 10 del *Reglamento sobre la información alimentaria* que deben aparecer en cada producto envasado individualmente, cuando se trate de envases múltiples ('multipack') consistentes en artículos envasados individualmente vendidos por los productores a los mayoristas y/o detallistas, las reglas a seguir son las siguientes:

- Puesto que «esta operación se refiere a una fase anterior a la venta al consumidor final, en la que la venta/suministro a las colectividades no están incluidos [...], las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 del [*Reglamento sobre la información alimentaria*] deberán figurar en uno de los siguientes lugares:

- en el envase, es decir en el envase múltiple; o
- en una etiqueta adherida al mismo; o
- en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma en una etiqueta adherida a éste. No obstante, en tal caso los siguientes datos deben también aparecer en el exterior del envase en el que los alimentos envasados se presentan para su comercialización:
  - ◆ la denominación del alimento;
  - ◆ la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

---

<sup>19</sup> Véase también el apartado 2.1.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>20</sup> *Ibidem*.

- ◆ las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización
- ◆ el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.»

Sin embargo, si el mayorista o minorista decide vender individualmente los artículos de un 'multipack' a los consumidores finales, debe asegurarse de que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 del *Reglamento sobre la información alimentaria* aparecen en cada uno de ellos, mediante la información que figura en el envase o en una etiqueta unida a éste o en los documentos comerciales de acompañamiento.

A la cuestión de dónde deberán figurar los datos obligatorios exigidos por los artículos 9 y 10 del *Reglamento sobre la información alimentaria*, en el caso de que se trate de un 'multipack' destinado a ser vendido a las colectividades según lo previsto en el artículo 8.7 de dicha normativa comunitaria y esté *compuesto* por artículos envasados individualmente, la Comisión responde con las siguientes indicaciones:

«En el caso de un paquete 'multipack' destinado a ser vendido a las colectividades y que conste de artículos envasados individualmente, las indicaciones deberán figurar directamente en el paquete 'múltiple' o en una etiqueta adherida al mismo.

Sin embargo, si los artículos envasados (incluidos en el 'multipack') son unidades de venta destinadas al consumidor final, la información obligatoria deberá figurar individualmente en cada uno de dichos artículos.

Si la mayor superficie de estos elementos individuales es inferior a 10 cm<sup>2</sup>, la información obligatoria que tendrá que figurar en el envase o en la etiqueta se limitará a lo siguiente:

- la denominación del alimento;
- todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y haya sido utilizado en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;
- la cantidad neta del alimento;
- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.»<sup>21</sup>

---

<sup>21</sup> Véase el apartado 2.1.3 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

A continuación, la Comisión subraya, sin mayores precisiones<sup>22</sup>, que la lista de ingredientes debe facilitarse a través de otros medios o estar disponible a petición del consumidor.

Puesto que existen diferentes formas posibles de suministro de los alimentos destinados al consumidor final en los establecimientos de restauración, siempre según el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, deberá tenerse en cuenta que los envases de una sola porción (por ejemplo, mermeladas, miel o mostaza) que se presenten como *parte* de una comida a los clientes de las colectividades no deben ser considerados como unidades de venta. Por lo tanto, sería suficiente con que, en tales casos, la información alimentaria figurara en los 'multipacks'<sup>23</sup>.

## 2. Modalidades de la indicación del “modo de empleo” en la lista de menciones obligatorias [artículo 9.1(j) del Reglamento sobre la información alimentaria]

De forma muy específica la Comisión declara que, en cuanto se refiere a las "instrucciones de uso", un operador de empresa alimentaria no puede utilizar el símbolo de un horno o una sartén sin incluir los términos *horno* o *sartén*: «las menciones obligatorias, como las instrucciones de uso deben ser indicadas con palabras y números»<sup>24</sup>, puesto que «el uso de pictogramas o símbolos es sólo un medio adicional para expresar tales menciones»<sup>25</sup>.

Sin embargo, la Comisión podrá adoptar en el futuro actos delegados o de ejecución que permitan que una o varias menciones obligatorias se indiquen por medio de pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números<sup>26</sup>.

---

<sup>22</sup> SWINDELLS, J., critica a la Comisión por no delimitar el alcance de esta exigencia por parte del consumidor (véase la obra de dicha autora citada en la nota 10, pág. 25).

<sup>23</sup> Véase igualmente el apartado 2.1.3 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* en el que se subraya de forma ciertamente ambigua que, «en cualquier caso, la información obligatoria sobre los alérgenos debe estar disponible para el consumidor final». Seguramente, se trata de una exigencia bastante difícil de observar en la práctica...

<sup>24</sup> Véase el apartado 2.2.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>25</sup> *Ibidem*.

<sup>26</sup> VIDRERAS PÉREZ, C., opina que el legislador comunitario comete un error al adoptar Reglamentos que dejan *ad calendas graecas* la solución de las cuestiones más problemáticas o controvertidas (mediante futuros actos delegados o confiando a los Estados miembros la regulación de las citadas materias): «... de ese modo sólo se logra generalizar la confusión entre los operadores económicos y se institucionaliza la inseguridad jurídica» (véase, de dicha autora: “UE: legislar mal, peor y... con una pésima técnica jurídica”, *Gaceta del InDeAI*, Vol. 15, nº 2, 2013, 9-10).

### 3. Definición de la "mayor superficie" de las latas o botellas a los efectos de los artículos 13.3 y 16.2 y el punto 18 del anexo V del Reglamento sobre la información alimentaria)

Como acertadamente expone la Comisión, en el caso de envases de forma rectangular o de caja, la determinación de la *mayor superficie* no resulta difícil pues basta con comparar el espacio disponible en cada uno de los lados del paquete en cuestión (altura x anchura).

Sin embargo, si se trata de formas cilíndricas (por ejemplo, latas) o botellas, frascos, etc., que a menudo tienen formas irregulares, la determinación de la mayor superficie es más compleja. En el apartado 2.3.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se sugiere que «una forma pragmática de aclarar el concepto de *mayor superficie* de los envases cilíndricos o en forma de botella [...] podría ser, por ejemplo, referirse a una área excluyendo las partes superiores e inferiores, los bordes de dichas partes en las latas, así como las partes posteriores y los cuellos de las botellas y frascos».

### 4. La "lista de ingredientes" (artículos 18 y 20 y anexo VII del Reglamento sobre la información alimentaria)

#### 1. Los nanomateriales artificiales<sup>27</sup>

Cabe preguntarse si existen excepciones a la obligación de que los ingredientes presentes en forma de nanomateriales artificiales se indiquen claramente en la lista de ingredientes<sup>28</sup>.

Según el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, no será necesario incluir los siguientes nanomateriales artificiales en la lista de ingredientes cuando estén en la forma de uno de los siguientes componentes:

- los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias:

- cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o más ingredientes del mismo, de acuerdo con el principio de transferencia al que se refieren los artículos 18.1(a) y 18.1(b) del Reglamento nº 1333/2008<sup>29</sup> y que no cumplan una función tecnológica en el producto acabado, o bien,

---

<sup>27</sup> *Engineered nanomaterials* en la versión inglesa del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

<sup>28</sup> Véase el artículo 18.3 del *Reglamento sobre la información alimentaria*, en el que se establece igualmente que los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra 'nano' entre paréntesis.

<sup>29</sup> Reglamento (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO nº L 354 de 31 de diciembre de 2008, pág. 16). Véanse, sobre este Reglamento: HAGENMEYER, M., "New labelling requirements for food additives, enzymes and flavourings: an overview of the labelling provisions of the *Food Improvement Agents Package*", *European Food and Feed Law Review*, Vol. 5, nº 1, 2010, 3-9; y HOLTORF, M. F., y SACHS, G., "The new European legislation on food

- que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;
- los soportes y sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero se utilicen de la misma manera y con el mismo propósito como portadores, y que se empleen en las cantidades estrictamente necesarias; y
- las sustancias que no sean aditivos alimentarios, pero se utilicen de la misma manera y con el mismo propósito que los coadyuvantes tecnológicos y todavía estén presentes en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

## 2. Indicación y designación de determinados ingredientes

En el apartado 2.9.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se plantea la siguiente pregunta: «¿Es posible colocar en la etiqueta la declaración: *aceite vegetal de colza o aceite vegetal de palma parcialmente hidrogenado*, si un productor cambia el tipo de aceite vegetal?».

La respuesta es negativa, puesto que dicha indicación no cumpliría lo dispuesto en el *Reglamento sobre la información alimentaria*: «no es posible incluir en la etiqueta información que no sea exacta o suficientemente específica sobre las características de los alimentos, con el resultado de que el consumidor pueda ser inducido a error»<sup>30</sup>. Además, según la Comisión, la lista de indicación del específico origen vegetal es obligatoria para cualquier alimento que contenga aceites o grasas de origen vegetal, independientemente de la cantidad de aceite o grasa que éste contenga<sup>31</sup>.

## 5. Indicación de la presencia de agua añadida que deberá incluirse en la denominación de determinados alimentos (anexo VI, punto 6, del Reglamento sobre la información alimentaria)

El objetivo de este requisito es proteger al consumidor de prácticas desleales y engañosas con respecto a los productos cárnicos o de la pesca presentados como un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne y pescado que tienen la apariencia de un corte, conjunto, rebanada, porción o carcasa a los que se ha añadido agua adicional durante el proceso de fabricación, sin que ello esté justificado por razones técnicas: en efecto, «los consumidores no esperan que se encuentre una cantidad significativa de agua en dichos alimentos»<sup>32</sup>.

---

additives, flavourings and enzymes”, *European Food and Feed Law Review*, Vol. 5, nº 3, 2010, 173-178.

<sup>30</sup> Véase el apartado 2.9.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>31</sup> *Ibidem*, 2.9.2.

<sup>32</sup> Véase el epígrafe nº 2.11 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, en el que se hace referencia a la finalidad de dicha práctica (aumentar el peso del producto) y se afirma que

Concretamente, deberá figurar en la denominación del producto una indicación de la presencia de agua añadida que represente más del 5% del peso del producto acabado en los siguientes casos:

- los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne; y
- los productos de la pesca, preparados o no, que tienen la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.

La determinación de si un producto alimenticio cumple estos requisitos deberá ser realizada sobre la base de un examen caso por caso, en principio por los operadores de las empresas alimentarias y, luego, por las autoridades competentes de los Estados miembros en el marco de sus actividades de control<sup>33</sup>.

#### **6. La indicación de la cantidad neta (anexo IX, puntos 4 y 5 del Reglamento sobre la información alimentaria)**

En el caso de alimentos envasados que se componen de dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta y que no contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará, siempre según la Comisión, el número total de estos paquetes individuales junto a la cantidad neta del paquete entero<sup>34</sup>.

En este sentido, cuando, después de buenas prácticas de fabricación, la indicación precisa del número total de envases individuales no sea posible debido a la técnica (sin control de cantidad de piezas) u otras limitaciones de fabricación, excepcionalmente ese número puede referirse al promedio<sup>35</sup> (podrá utilizarse tanto el término "aproximadamente" como una expresión o abreviaturas similares<sup>36</sup>).

---

«... una indicación de la presencia de agua añadida, incluida en la denominación de estos productos alimenticios permitiría al consumidor distinguir dichos alimentos a primera vista».

<sup>33</sup> Véase el apartado 2.11.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, en el que se insiste en que «... el aspecto [*appearance*, en el original] del alimento tiene que ser tenido en cuenta» y, a título indicativo, se enumeran algunos productos a los que no se exigirá la indicación en cuestión: los embutidos (por ejemplo, la mortadela o un *perro caliente*), el *black pudding*, los *patés* de carne o pescado, etc.

<sup>34</sup> Véase el apartado 2.12.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>35</sup> *Ibidem*.

<sup>36</sup> *Ibidem*.

## 7. Etiquetado de los alérgenos<sup>37</sup> [artículos 21.1(b) y 44 y anexo II del Reglamento sobre la información alimentaria]

### 1. Alimentos envasados

Una de las cuestiones abordadas por la Comisión en el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* es la relativa a si en los supuestos en los que el nombre de un ingrediente incluye en parte el nombre de la sustancia/producto que cause alergias o intolerancias en una sola palabra (por ejemplo, en alemán *milchpulver* que significa "leche en polvo") debe destacarse el nombre en su totalidad o sólo la parte que se refiere a la sustancia/producto que puede causar alergias o intolerancias (¿*milchpulver* o *milch*?).

En el apartado 2.4.1 de dicho documento se recuerda en primer lugar que, al enumerar los ingredientes, los operadores de una empresa alimentaria deberán destacar el nombre de la sustancia/producto que corresponde a la que figura en el anexo II del *Reglamento sobre la información alimentaria*: «por lo tanto, la parte del nombre del ingrediente que corresponde a las sustancias/productos enumerados en el anexo II debe ser resaltado (por ejemplo, '**milchpulver**')»<sup>38</sup>. Sin embargo, la Comisión, con un enfoque pragmático, no excluye que se resalte todo el nombre de la sustancia en cuestión (por ejemplo, '**milchpulver**'), lo que también se consideraría que cumple con los requisitos legales<sup>39</sup>.

Obviamente, cuando el nombre de un ingrediente esté compuesto por varias palabras separadas, sólo deberá destacarse la sustancia/producto que cause alergias o intolerancias: por ejemplo, 'poudre de **lait**', '**latte** en polvere'.

Otro tema igualmente interesante es el referente a cómo se puede destacar la presencia de los ingredientes de un alimento cuando *todos* ellos están incluidos en el citado anexo II (Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias) del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

En este caso la Comisión confirma que se dispone de cierta *flexibilidad* en cuanto a los medios para asegurar el subrayado en cuestión, por ejemplo por medio de las letras, estilo o color de fondo: «si todos los ingredientes están en la lista del

---

<sup>37</sup> Véanse, sobre este tema: "Allergen labelling and use of advisory labelling May contain traces of [allergen]", Nordic Council of Ministers, 2013, 44 págs. (publicación disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 12 de marzo de 2013: [http://www.norden.org/en/publications/publikationer/2012-566/at\\_download/publicationfile](http://www.norden.org/en/publications/publikationer/2012-566/at_download/publicationfile)); y "BRC Guidance on Allergen Labelling and the Requirements in Regulation 1169/2011", British Retail Consortium, 2013, 14 págs. (publicación disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 11 de marzo de 2013: <http://www.brc.org.uk/downloads/Guidance%20on%20Allergen%20Labelling.pdf>).

<sup>38</sup> Véase también el apartado 2.4.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>39</sup> *Ibidem*.

Anexo II, es necesario que se destaque en relación con la restante información obligatoria, como la palabra *ingredientes*, título de la [correspondiente] lista...»<sup>40</sup>.

En el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se explica la razón por la que se exige que, en la lista de ingredientes, se resalte cuales son las sustancias que causan alergias o intolerancias: así se asegura que los consumidores verifican dicha lista y, «de este modo, los consumidores que sufran una alergia o intolerancia alimentaria (especialmente provocada por sustancias que no figuran en el [*Reglamento sobre la información alimentaria*], como, por ejemplo, los guisantes) podrán tomar decisiones informadas, que protejan su seguridad»<sup>41</sup>.

Una de las preguntas que se formula la Comisión es la siguiente: «¿En el caso de los envases o recipientes cuya mayor superficie tiene un área de menos de 10 cm<sup>2</sup>, cómo debe indicarse la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias en el alimento en cuestión?»<sup>42</sup>.

Tras confirmar que, cuando se trate de envases o recipientes cuya mayor superficie tenga un área de menos de 10 cm<sup>2</sup>, puede omitirse la lista de ingredientes, en el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se subraya que, sin embargo, a falta de una lista de ingredientes, es obligatorio indicar la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias en el alimento en cuestión mediante la inclusión de la palabra "contiene"<sup>43</sup> seguida del nombre de la sustancia o producto que cause alergias o intolerancias. Por otro lado, también se aplica en ese caso la regla general según la cual no es necesario indicar la presencia de sustancias o productos que provocan alergias o intolerancias cuando el nombre del alimento se refiere *claramente*<sup>44</sup> a la sustancia o el producto en cuestión.

## 2. Alimentos no envasados

Por lo que se refiere a este tipo de alimentos, la Comisión insiste en que es obligatorio suministrar información sobre las alergias o intolerancias cuando se utilizan sustancias que se encuentran en el anexo II en la fabricación de un alimento no envasados: dicha información «debe estar disponible y ser de fácil acceso, a fin de que el consumidor esté informado de que los alimentos no envasados pueden plantear cuestiones relativas a la alergias e intolerancias»<sup>45</sup>. Por lo tanto, no es

---

<sup>40</sup> Véase el apartado 2.4.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>41</sup> *Ibidem*.

<sup>42</sup> Véase el apartado 2.4.3 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>43</sup> Véase el artículo 21.1 del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

<sup>44</sup> *Clearly* en la versión original del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>45</sup> Véase el apartado 2.5.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

posible que se prevea que sólo se facilitará información sobre los alérgenos/intolerancias a petición del consumidor.

A la pregunta de si «¿puede un operador de empresa alimentaria proporcionar información sobre las sustancias o productos que causen alergias o intolerancias utilizados en la fabricación o preparación de un alimento no envasado por otros medios que la etiqueta, incluyendo los modernos sistemas tecnológicos [de comunicación] o la comunicación verbal?»<sup>46</sup>, la Comisión responde:

- que los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales relativas a los medios por los cuales la información sobre los alérgenos debe estar disponible [en principio, se permitirán todos los medios de comunicación para facilitar información alimentaria, incluyendo la relativa a los alérgenos/intolerancias, para que el consumidor pueda tomar una decisión con conocimiento de causa (por ejemplo, una etiqueta u otro material anejo, o cualquier otro medio, como los modernos medios de comunicación tecnológica o la información verbal<sup>47</sup>]; y

- que, en ausencia de medidas nacionales, las disposiciones del *Reglamento sobre la información alimentaria* relativas al etiquetado de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias referentes a los alimentos envasados serán aplicables a los alimentos no envasados («por lo tanto, dicha información debe ser fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble»<sup>48</sup>).

Otra duda adicional que trata de aclarar la Comisión es la de si los Estados miembros pueden permitir, mediante medidas nacionales, que el suministro de información sobre las sustancias o productos que causen alergias o intolerancias utilizados en la fabricación o preparación de un alimento no envasado, se lleve a cabo única y simplemente, *a petición del consumidor*<sup>49</sup>. Dicha Institución comunitaria estima que el suministro de información sobre alérgenos *upon request*<sup>50</sup> no debe ser considerado como un "medio de proporcionar información"<sup>51</sup>. Sin embargo, con un espíritu de un enfoque pragmático, se podría aceptar que, con carácter indicativo, las medidas nacionales puedan prever que la información detallada relativa a los

---

<sup>46</sup> *Ibidem*, 2.5.2.

<sup>47</sup> Véase igualmente el apartado 2.5.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, en el que se precisa que dicha comunicación verbal debe ser *verificable*.

<sup>48</sup> Véase también el apartado 2.5.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, en el que se concluye que «esto significa que la información sobre alérgenos/intolerancias debe ser facilitada en forma escrita, siempre y cuando los Estados miembros no hayan adoptado medidas nacionales específicas».

<sup>49</sup> *Upon request* en la versión original del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>50</sup> Véase la nota anterior.

<sup>51</sup> *Means of providing information* en la versión original del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

alergenos/intolerancias referentes a la fabricación o preparación de un alimento no envasado puedan facilitarse previa solicitud por parte del consumidor, siempre que el operador de la empresa alimentaria indique en un lugar destacado y de tal manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble, que dicha información se puede obtener *upon request*. En el apartado 2.5.3 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se concluye que «esta combinación<sup>52</sup> debería indicar ya al consumidor que los alimentos no envasados de los que se trate plantean cuestiones relacionadas con las alergias/intolerancias y que dicha información está disponible y es de fácil acceso»<sup>53</sup>.

#### **8. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados: las fechas de congelación y de primera congelación cuando el producto ha sido congelado más de una vez (anexo III del Reglamento sobre la información alimentaria)**

La fecha de congelación o la fecha de primera congelación sólo será obligatoria en el etiquetado de la carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados envasados, aunque, una vez más, «los Estados miembros podrán decidir extender este requisito a los no envasados»<sup>54</sup>.

La fecha de congelación o la fecha de primera congelación deberán indicarse teniendo en cuenta lo siguiente:

- irá precedida por las palabras "congelado el ... ";
- estas palabras irán acompañadas de la propia fecha o una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta; y
- la fecha estará compuesta por el día, el mes y el año en que el orden y de forma no codificada, por ejemplo, 'Congelado a DD / MM / AAAA'.

En este contexto, en el apartado 2.10.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* aporta una aclaración de la noción de *productos de la pesca no transformados*:

«Productos de la pesca se refiere a todos los animales que viven en el mar o en el agua dulce (salvo los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas comestibles, partes y

---

<sup>52</sup> La cursiva es nuestra.

<sup>53</sup> SWINDELLS, J., critica la ambigüedad de esta *conclusión*, así como que la Comisión por no prestar la mínima atención a los problemas que puede plantear la diversidad de normativas nacionales para la libre circulación de mercancías (véase la obra de dicha autora citada en la nota 10, 24-25).

<sup>54</sup> Véase el apartado 2.10.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

productos de dichos animales. Productos pesqueros no transformados son los productos de la pesca que no hayan sido sometidos a tratamiento, e incluyen aquellos productos que hayan sido divididos, partidos, seccionados, rebanados, deshuesados, picados, pelados, molidos, cortados, limpiados, desgrasados, descascarillados, blanqueados, refrigerados, congelados, ultracongelados o descongelados».

### **9. Ventas a distancia (artículos 8 y 14 del Reglamento sobre la información alimentaria)**

Vale la pena recordar aquí que el citado artículo 14, sobre la “venta a distancia”, dispone lo siguiente<sup>55</sup>:

«1. Sin perjuicio de los requisitos de información establecidos en el artículo 9, en el caso de alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia:

a) la información alimentaria obligatoria, salvo las menciones previstas en el artículo 9, apartado 1, letra f), estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios;

b) todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.

2. En el caso de alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, las menciones exigidas en virtud del artículo 44 estarán disponibles conforme a lo dispuesto en el apartado 1 del presente artículo.

3. El apartado 1, letra a), no se aplicará a los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.»

---

<sup>55</sup> Cabe recordar que, en el Considerando nº 27 del *Reglamento sobre la información alimentaria*, se declara que, para garantizar la información alimentaria, es necesario tener en cuenta todas las formas de suministrar alimentos a los consumidores, como la venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia y se precisa que, «si bien es evidente que cualquier alimento suministrado a través de la venta a distancia debe cumplir los mismos requisitos de información que los alimentos vendidos en comercios, es necesario aclarar que, en tales casos, la información alimentaria obligatoria pertinente también debe estar disponible *antes* de realizar la compra» (la cursiva es nuestra).

En este contexto, la Comisión precisa lo siguiente:

- que, en principio, el titular de la empresa alimentaria responsable de la información alimentaria es el operador con cuyo nombre o razón social se comercializa el producto alimenticio en cuestión (dicho operador debe garantizar la presencia y la exactitud de la información alimentaria facilitada);
- cuando los alimentos se ofrezcan para su venta a distancia, la responsabilidad de facilitar la información alimentaria obligatoria *antes* de que se realice la compra corresponde *al responsable del sitio web*<sup>56</sup>;
- cuando se trate de alimentos envasados, *antes* de que se realice la compra, el operador de la empresa alimentaria responsable tiene la obligación de poner a disposición toda la *información alimentaria obligatoria*<sup>57</sup> a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad<sup>58</sup> [en todo caso, en el momento de la entrega, el citado operador tendrá la obligación de poner a disposición del comprador todos los datos obligatorios (incluyendo la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad<sup>59</sup>); y
- en el caso de alimentos no envasados el operador de la empresa alimentaria responsable deberá proporcionar solamente información sobre los alérgenos, a menos que medidas nacionales exijan que se faciliten todos o algunos de los datos mencionados en los artículos 9 y 10 del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

Para los alimentos no envasados vendidos a distancia, en el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se indica que la información sobre

---

<sup>56</sup> Vale la pena subrayar que la expresión utilizada en la versión original del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* es *the owner of the website*.

<sup>57</sup> Que se define de forma muy obvia y sucinta en el artículo 2.2(c) del *Reglamento sobre la información alimentaria* (véase: **SWINDELLS, J.**, obra de dicha autora citada en la nota 10, 25-26). De todos modos, en el apartado 2.6.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se desarrolla el concepto de *información alimentaria obligatoria* subrayando que ésta «... incluye toda la información que se requiere para ser suministrada al consumidor final por la legislación europea en general, y no sólo se limita [a lo dispuesto en el *Reglamento sobre la información alimentaria*]». Sin embargo, en el apartado 2.6.3 del citado documento, se explica de forma persuasiva que no se pueden considerar incluidas en esa noción de *información alimentaria obligatoria* las menciones o marcas obligatorias en virtud de la Directiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2011, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (DO nº L 334 de 16 de diciembre de 2011, pág. 1).

<sup>58</sup> En el apartado 2.6.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se indica, asimismo, que la información alimentaria obligatoria debería aparecer bien en el medio en el que se ofrece la venta a distancia o se facilitase a través de otros medios adecuados siempre que estén claramente identificados por el operador de empresa alimentaria y no comporte costes adicionales para el consumidor final.

<sup>59</sup> Incluyendo, probablemente, las marcas o menciones que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (Directiva 2011/91/UE, citada en la nota 57); ésta es, por lo menos la interpretación *a contrario* del apartado 2.6.3 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* según **SWINDELLS, J.**, (véase la obra de dicha autora citada en la nota 10, 25-26).

alérgenos o cualquier otro detalle requerido por la legislación nacional deberá siempre facilitarse

(a) antes de que se realice la compra, bien en el medio en el que producto se ofrezca a la venta a distancia o mediante otro medio apropiado claramente identificado por el operador responsable sin costes adicionales para el consumidor final<sup>60</sup>; y

(b) en el momento de la entrega<sup>61</sup>.

### **III. Información (¿etiquetado?) nutricional**

Aunque, *brevitatis causae*, no nos ocuparemos en esta ocasión de las preguntas/respuestas relativas al etiquetado nutricional, nos parece oportuno referirnos al epígrafe nº 3.26 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* dedicado precisamente a la cuestión de cuándo y cómo deberán aplicarse dichas disposiciones referentes a la información nutricional, según lo previsto en los artículos 49, 50, 54 y 55 del *Reglamento sobre la información alimentaria*.

Las nuevas reglas sobre el etiquetado nutricional se aplicarán a partir del 13 diciembre de 2016. De todos modos, los productos puestos en el mercado o etiquetados antes de esa fecha podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias. Si las empresas optan por proporcionar información nutricional de forma voluntaria entre el 13 de diciembre de 2014 y 12 de diciembre 2016, ésta deberá acomodarse a lo dispuesto sobre la presentación y el contenido en el *Reglamento sobre la información alimentaria*. Por otro lado, «a partir del 13 de diciembre de 2014, si se incluye una alegación nutricional y/o relativa a la salud [en el etiquetado] de un alimento, o se le añaden vitaminas y/o minerales, la correspondiente declaración nutricional obligatoria deberá cumplir lo previsto en el [*Reglamento sobre la información alimentaria*]»<sup>62</sup>.

En el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se afirma que los operadores pueden adaptar sus etiquetas a las nuevas reglas de etiquetado nutricional antes del 13 diciembre 2014, en lugar de seguir aplicando lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE<sup>63</sup>. En tal caso, los operadores de las empresas alimentarias, al optar por los nuevos requisitos de etiquetado nutricional, deberán *cumplir con todos ellos*<sup>64</sup>: «por ejemplo, si se utilizan las nuevas reglas sobre la determinación de la

---

<sup>60</sup> Véase el apartado 2.6.2 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>61</sup> *Ibidem*.

<sup>62</sup> Véase también el epígrafe nº 3.26 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>63</sup> Directiva del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (DO nº L 276 de 6 de octubre de 1990, pág. 40).

<sup>64</sup> Véase el epígrafe nº 3.27 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

cantidad significativa de vitaminas y minerales, se aplicarán [igualmente] todas las nuevas disposiciones sobre el etiquetado nutricional»<sup>65</sup>.

#### **IV. Medidas transitorias**

El apartado 2.8.1 del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011* se refiere a algunos aspectos dudosos en la aplicación del artículo 54 del *Reglamento sobre la información alimentaria*<sup>66</sup> en los siguientes términos:

«2.8.1 ¿Pueden los operadores económicos poner en el mercado productos etiquetados de conformidad con el *Reglamento sobre la información alimentaria* antes del 13 diciembre 2014?

Sí, los operadores de empresas alimentaria pueden comercializar productos etiquetados de conformidad con lo dispuesto en dicho antes del 13 de diciembre de 2014, a condición de que no entren en conflicto con los requisitos de etiquetado de la Directiva 2000/13/CE<sup>67</sup>, que seguirá aplicándose hasta el 12 de diciembre de 2014.

Por ejemplo, en virtud de la Directiva 2000/13/CE, la fecha correspondiente a la expresión *consumir preferentemente antes del...* debe estar en el mismo campo de visión que la denominación del producto, la cantidad neta (en el caso de productos alimenticios envasados) y el grado alcohólico volumétrico (si se trata de bebidas que contengan más de un 1,2% en volumen de alcohol). En virtud del

---

<sup>65</sup> *Ibidem* (cabe recordar, en este contexto, lo que dispone el artículo 54 del *Reglamento sobre la información alimentaria*: «1. Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2014 y que no cumplan los requisitos del presente Reglamento podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias. Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 13 de diciembre de 2016 y que no cumplan los requisitos establecidos en el artículo 9, apartado 1, letra l), podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias. Los alimentos que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes del 1 de enero de 2014 y que no cumplan los requisitos establecidos en la parte B del anexo VI podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias. 2. Entre el 13 de diciembre de 2014 y el 13 de diciembre de 2016, cuando la información nutricional se proporcione voluntariamente, deberá cumplir los artículos 30 a 35. 3. No obstante lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE, en el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 1924/2006 [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 nº L 404 de 30 de diciembre de 2006, pág. 9)] y en el artículo 7, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1925/2006 [del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos (DO nº L 404 de 30 de diciembre de 2006, pág. 26)], los alimentos etiquetados según los artículos 30 a 35 del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 13 de diciembre de 2014. No obstante el Reglamento (CE) nº 1162/2009 de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo [DO nº L 314 de 1 de diciembre de 2009, pág. 10], los alimentos etiquetados conforme a la parte B del anexo VI del presente Reglamento podrán introducirse en el mercado antes del 1 de enero de 2014.»).

<sup>66</sup> Véase la nota anterior.

<sup>67</sup> Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DO nº L 109 de 6 de mayo de 2000, pág. 29).

[*Reglamento sobre la información alimentaria*], la fecha relativa a *consumir preferentemente antes del...* ya no tiene que estar en el mismo campo de visión. Por ello, en caso de que los explotadores de empresas alimentarias cumplieran lo previsto en el [*Reglamento sobre la información alimentaria*] antes de su aplicabilidad<sup>68</sup>, es decir, antes del 13 de diciembre de 2014, infringirían lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE.»

## V. Conclusiones

Poco más podemos decir en relación con el *Reglamento sobre la información alimentaria* o el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*. Reiterar las virulentas críticas de la doctrina sobre el primero (que en parte compartimos) no aportaría ya nada nuevo<sup>69</sup>.

En cuanto el *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*, que ha sido objeto del presente estudio, resulta evidente que su utilidad está en entredicho, no sólo por carecer de fuerza legal<sup>70</sup> sino porque no se presentan los supuestos problemas/dudas sistemáticamente, en algunos apartados se ofrecen ejemplos *raros* (en el doble significado de este adjetivo) o peculiares, e, incluso en la versión original está redactado, con una terminología y estilo... ¡digno de una novela de suspense!

Por nuestra parte, sólo nos queda disculparnos si, a pesar de tratar, con nuestra mejor buena voluntad, de reorientar, sistematizar y *descifrar* los temas abordados en el citado documento (salvo los dedicados a la información nutricional, que dejamos para mejor ocasión), hemos contribuido a hacerlos aun más abstrusos (¡lo que, comedidamente, no excluimos!).



No imprimas si no es necesario. Protejamos el Medio Ambiente

---

<sup>68</sup> *Prior to its entry into application* en la versión original del *Documento interpretativo sobre el Reglamento nº 1169/2011*.

<sup>69</sup> Véase, por ejemplo, la nota 10.

<sup>70</sup> Según SWINDELLS, J., «... no llega ni a *Soft Law*...» (véase la obra de dicha autora citada en la nota 10, pág. 25).