

# PROGRAMA DE CONTROL DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR - 2018 -



**CONSEJERÍA DE SALUD**  
Secretaría General de Salud Pública y Consumo  
**Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica**

Firmado por:	Directora General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica  Remedios Martel Gómez D. G. de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica
Fecha	20/03/2018 SEVILLA



**INDICE**

<b>1. INTRODUCCION</b> .....	<b>1</b>
<b>2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA</b> .....	<b>2</b>
<b>3. DEFINICIONES</b> .....	<b>3</b>
<b>4. OBJETIVOS</b> .....	<b>5</b>
<b>5. AUTORIDADES COMPETENTES</b> .....	<b>6</b>
<b>6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL</b> .....	<b>7</b>
<b>7. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA</b> .....	<b>8</b>
7.1. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL .....	8
7.2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN .....	8
7.3. PROGRAMACION DE LAS ACTUACIONES.....	9
7.4. METODOLOGÍA .....	9
<b>8. INCUMPLIMIENTOS</b> .....	<b>17</b>
<b>9. ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS</b> .....	<b>21</b>
<b>10. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA</b> .....	<b>22</b>
<b>ANEXO I: DATOS OBLIGATORIOS GENERALES</b> .....	<b>23</b>
<b>ANEXO II: CUADRO RESUMEN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> .....	<b>24</b>
<b>ANEXO III: DATOS OBLIGATORIOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO</b> .....	<b>26</b>

---



## **1. INTRODUCCION**

Para lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, se debe velar porque los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos que consumen y/o adquieren.

Un principio de la legislación alimentaria es ofrecer a los consumidores una base para elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen y evitar cualquier práctica que pueda inducir a engaño al consumidor, especialmente en cuanto a las características de los alimentos o sus efectos o propiedades, o atribuir propiedades medicinales a los alimentos.

Como norma común, las etiquetas de los alimentos y de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos deben ser claras y comprensibles para ayudar a los consumidores a tomar sus decisiones respecto a la alimentación y la dieta con mayor conocimiento de causa. Una buena legibilidad es un factor importante para potenciar al máximo la influencia que la información del etiquetado pueda tener en el público, siendo una de las principales causas de descontento de los consumidores, la información ilegible en la etiquetas de los productos.

La presentación obligatoria de la información nutricional en el envase debe ayudar a actuar en el ámbito de la educación de los consumidores en materia de nutrición, como parte de la política de salud pública.

Hay tener en cuenta, además, todas las formas de suministrar alimentos y productos, mediante venta directa al consumidor, a las colectividades y la venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia. Asimismo hay que tener en cuenta la presentación del alimento, envasado o sin envasar y las especificaciones relativas al contenido, forma y ubicación de la información que han de revisarse en cada caso.

## 2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

- 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.
- Reglamento (CE) Nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
- 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.
- Reglamento (UE) Nº 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
- Reglamento (UE) Nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1184/2006 y (CE) Nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) Nº 104/2000 del Consejo
- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de Diciembre de 2003, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

### 3. DEFINICIONES

A los efectos de este Programa cabe destacar del Reglamento 1169/2011 de Información facilitada al consumidor, así como de los Reglamentos 178/2002 y 852/2004, los siguientes conceptos:

- **Información Alimentaria:** es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.
- **Alimento envasado:** 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.
- **Etiqueta:** 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
- **Legibilidad:** aspecto físico de la información, a través del cual el público en general obtiene visualmente la información, y que está determinado, entre otros factores, por el tamaño de la fuente, el espacio entre letras y líneas, el grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, la relación entre la anchura y la altura de las letras, la superficie del material y el contraste entre el texto y el fondo.
- **Comercialización:** la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.
- **Transformación:** cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.
- **Productos sin transformar:** los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.
- **Productos transformados:** los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.
- **Establecimiento de comercio al por menor:** Todo establecimiento que realice la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de

restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.



#### 4. OBJETIVOS

Este nuevo Programa tendrá los siguientes objetivos:

##### **Objetivos Generales**

- Contribuir a la salud de los consumidores, reduciendo los riesgos derivados de una incorrecta información de los alimentos y materiales en contacto con los alimentos, entregados al consumidor final.
- Garantizar que los alimentos y materiales en contacto con alimentos, puestos en el mercado, contienen la información alimentaria obligatoria y suficiente para que sea comprendida por el consumidor final.

##### **Objetivos Específicos**

- Realizar controles oficiales dirigidos a verificar la conformidad y veracidad de la información alimentaria facilitada al consumidor del etiquetado de los productos alimenticios y de materiales en contacto con alimentos, comercializados en Andalucía.
- Detectar incumplimientos en materia de información obligatoria general y específica del etiquetado que tengan repercusión en seguridad alimentaria.
- Adoptar las medidas necesarias ante los incumplimientos detectados en materia de información obligatoria general y específica del etiquetado, que tengan repercusión en seguridad alimentaria.

## **5. AUTORIDADES COMPETENTES**

La autoridad sanitaria en cada provincia es el titular de la Delegación Territorial de Igualdad, Salud y Políticas Sociales al cual le corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía y en el Decreto 342/2012 de 31 de julio, por el que se regula la organización territorial provincial de la Administración de la Junta de Andalucía, modificado por el Decreto 304/2015 de 28 de julio, entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la Consejería.

Las autoridades competentes en materia sancionadora serán las que se establecen en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía, la Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía y en el Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se desconcentran las competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia de salud.

Por otra parte, según la Orden de 10 de junio de 2015 son Agentes de Salud Pública de la Junta de Andalucía, los funcionarios del cuerpo superior facultativo de instituciones sanitarias (A4), así como cualquier otro profesional perteneciente a la Consejería competente en materia de salud o al SAS que realicen funciones de agentes de la autoridad en el ámbito de la salud pública.

En este sentido, serán los funcionarios del cuerpo superior facultativo de instituciones sanitarias (A4) los que ejecuten las actividades de inspección en el marco de este programa.

En tanto se mantiene el régimen de excepción de los municipios de Granada, Málaga y Sevilla, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios de su ámbito geográfico, son los inspectores dependientes de la Corporación Local competente.

## 6. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Corresponde al *Servicio de Seguridad Alimentaria* de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, la planificación, programación general, coordinación y evaluación del programa en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se designará a un responsable del servicio para garantizar el desarrollo de dicho Programa.

Corresponde al *Servicio de Salud* de las Delegaciones Territoriales la difusión, coordinación, programación específica y evaluación del programa a nivel provincial. Se designará a un responsable de la Sección de Sanidad Alimentaria para garantizar el cumplimiento del Programa en la provincia. A tal efecto asistirá a las reuniones que se lleven a cabo en todos los niveles de la organización, tanto de coordinación como de seguimiento y evaluación del Plan en su provincia.

A nivel de Distrito/Área Sanitaria, será la *Dirección de la Unidad de Protección de la Salud* la responsable de garantizar el cumplimiento yb evaluación del Programa en su ámbito territorial y de informar a los Agentes de Salud Pública de la Junta de Andalucía, en adelante ASP, que vayan a realizar las actividades del Programa, los objetivos, las actuaciones y la metodología a desarrollar para su cumplimiento.

## 7. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

### 7.1. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL

El **punto de control** serán los establecimientos alimentarios de todos los sectores, incluidos los de materiales en contacto con alimentos, que comercialicen productos con destino al consumidor final.

En el marco de este programa hay que remarcar que las actividades de control realizadas en establecimientos de fabricación y envasado (incluidos los minoristas que envasen o fabriquen) constituyen el punto más eficaz de control puesto que se realiza sobre el producto etiquetado y listo para comercializar con destino al consumidor final. No obstante, no se puede obviar la importancia como punto de control, de los establecimientos que comercializan alimentos sin envasar.

La **naturaleza del control** se basará en la inspección visual de la información facilitada al consumidor, que tenga repercusión en seguridad alimentaria de manera directa o indirecta.

Por tanto, la inspección visual se llevará a cabo sobre:

- Alimentos envasados y etiquetados, destinados al consumidor final incluidos los entregados por las colectividades, o los destinados al suministro de colectividades.
- Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.
- Alimentos envasados en los lugares de venta a petición del consumidor
- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor
- Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos en el momento de su venta al por menor

### 7.2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

Las actuaciones de este programa se realizarán en cualquier establecimiento alimentario que comercialicen productos alimenticios o materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, con destino a consumidor final.

Con carácter general, las actuaciones de este Programa se realizarán, en la medida de lo posible, de forma simultánea a las IBRs.

Quedan por tanto exceptuados del ámbito de este programa las empresas de la fase Distribución sin almacén, así como aquellas empresas que únicamente comercialicen sus productos a otra empresa alimentaria.

Asimismo quedan excluidos del ámbito de este Programa, el control del etiquetado de los Complementos Alimenticios, cuyo etiquetado será verificado dentro de las actuaciones de su programa específico.

### 7.3. PROGRAMACION DE LAS ACTUACIONES

La programación de las actuaciones de este Programa, siempre que sea posible, corresponderá con la programación de las IBRs, de tal forma que se realizarán como una parte más de las verificaciones a realizar en la propia IBR, dentro de la empresa, si bien la gestión de las actuaciones de cada programa se realizará de forma independiente.

Por tanto la captación de empresas para este programa se llevará a cabo, en la medida de lo posible, con la que se realice para el Plan IBR (*actuaciones programadas*).

Del mismo modo, entre las actuaciones *no programadas* de este programa se podrán incluir aquellas IBRs no programadas o aquellas inspecciones cuyos alcances incluyan la verificación de la Información alimentaria, siempre que se siga el procedimiento que se describe en la metodología de este programa (por ej. en una denuncia).

### 7.4. METODOLOGÍA

Con carácter general, en cada establecimiento se seleccionarán al menos **dos productos** para verificar que la información alimentaria cumple con las especificaciones que marca la normativa relacionado con:

1. **Contenido:** indicaciones y menciones, en función del tipo de producto: se deberá verificar que tanto la información obligatoria como la voluntaria se ajustan a lo dispuesto en la normativa. En este punto hay que recordar que la **Información nutricional** es obligatoria en el etiquetado de los productos, con las excepciones previstas en la normativa.
2. **Disponibilidad y colocación**
  - Alimentos envasados: etiquetas
  - Alimentos no envasados: etiquetas, rótulos, carteles, cartas
3. **Presentación:**
  - Legibilidad de las indicaciones
  - Tamaño de letras en etiquetas
  - Diferenciación de la composición tipográfica de las sustancias o productos que causan alergia o intolerancia.
  - Menciones que deben figurar en el mismo campo visual
  - Etc

En función de la actividad que desarrolle el establecimiento, las actuaciones se llevarán a cabo, como se describen a continuación:

#### 7.4.1. Control en Establecimientos alimentarios de Fase Fabricación (F)

El control se realizará siguiendo las indicaciones de los puntos 4.2.1 y 4.2.2 del apartado "Aspectos a Controlar" de la **Instrucción 125/2016 Rev.1: Procedimiento para verificar el**

**cumplimiento por los operadores económicos de la información alimentaria suministrada al consumidor y su conexión con la trazabilidad**

Para ello del almacén de productos acabados se elegirá dos productos envasados, preferentemente transformados, formados por varios ingredientes y que esté dispuesto para su comercialización. Serán prioritarios aquellos productos que la empresa esté fabricando en ese momento en sus propias instalaciones.

**1. Se revisará la información alimentaria del etiquetado del producto**

- se deberá comprobar que contienen la **información obligatoria** (Anexo I), y que su disponibilidad, colocación y presentación se ajustan a lo que indica el Reglamento 1169/2011.

En relación a la Información nutricional, recordar la obligatoriedad de su información a partir del 13.12.2016, teniendo en cuenta la excepción de los alimentos relacionados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011<sup>1</sup>. La información nutricional deberá aparecer tal como se especifica en el Reglamento en cuanto a contenido, calculo, expresión por 100 g o por 100 ml, expresión por porción o por unidad de consumo, presentación y otras formas de expresión y de presentación. En el ANEXO I figura un cuadro resumen se los contenidos obligatorios y voluntarios que pueden figurar en el etiquetado.

Mencionar en este punto, que la información nutricional del Reglamento 1169/2011 no es de aplicación a los complementos alimenticios (no incluidos en el ámbito de este programa) y a las aguas minerales naturales.

La información obligatoria del Reglamento 1169/2011 se completará con aquellos requisitos específicos de etiquetado previstos para ciertos productos alimenticios en sus propias normativas (Ver ANEXO II)

En este apartado, es necesario recordar asimismo aquellas menciones específicas obligatorias con repercusión en salud pública como:

- ✓ Carne separada mecánicamente, carne de caballo, carne picada de pollo, en los que los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo (Reglamento 853/2004)
- ✓ Productos de la pesca, frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia *Gempylidae*, en particular el ***Ruvettus pretiosus*** y el ***Lepidocybium flavobrunneum***, que sólo podrán comercializarse embalados o envasados y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos. En la etiqueta debe

<sup>1</sup> Los alimentos que correspondan a la excepción del punto 19 del Anexo V del Reglamento 1169/2011, quedan pendiente de la definición de “pequeñas cantidades”

- figurar el nombre científico de los productos de la pesca junto al nombre común. (Reglamento 853/2004).
- En aquellos productos en los que se incluya **información alimentaria de carácter voluntario**, se valorará que los contenidos se ajustan a los requisitos aplicables para ellos del Reglamento 1169/2011.
  - **Controlar los componentes** de los alimentos a través de la Lista de Ingredientes del etiquetado:
    - a) se comprobará si los ingredientes que figuran en el etiquetado están autorizados para el/los producto/s a controlar, especialmente en lo que se refiere a alimentos que tienen regulada su **composición**, como alimentos infantiles, alimentos enriquecidos, etc., tanto en lo que se refiere a los ingredientes del producto en sí, como a las cantidades que se encuentran en el mismo.
    - b) Especial atención se tendrá con los aditivos y enzimas que figuren en el etiquetado: se comprobará que los aditivos son los autorizados para el producto y que las cantidades están ajustadas a los contenidos máximos permitidos. El control de las cantidades de cada uno de los componentes de los ingredientes del etiquetado se realizará frente a lo que figure en la fórmula/Ficha técnica del producto.
    - c) Se comprobará que en el etiquetado se indican claramente las sustancias que producen alergias o intolerancias, destacadas del resto de ingredientes tal como se establece en el Reglamento.
  - En aquellos productos que presenten en el etiquetado alguna **declaración nutricional o declaración de propiedades saludables**, se verificará:
    - a) Que la declaración nutricional corresponde con alguna de las autorizadas del Anexo del Reglamento 1924/2006, que se expresa en los términos de la misma y que cumplen las condiciones de uso.
    - b) Que la declaración de propiedades saludables corresponde con alguna de las autorizadas a través de los reglamentos y decisiones de desarrollo del Reglamento 1924/2006 y que cumplen las condiciones de uso<sup>2</sup>.  
([http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena\\_alimentaria/detalle/registro\\_comunitario\\_declaraciones.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/registro_comunitario_declaraciones.shtml))
    - c) Que se incluye también la información nutricional y en su caso de las declaraciones específicas que deben de acompañar a la declaración nutricional o de propiedades saludables
2. Se solicitará al operador económico, las formulas/fichas técnica de los productos y se comprobará que los datos del etiquetado se ajustan a las fórmulas de los mismos, tal como se establece en el punto 4.2.2. de la **Instrucción 125/2016 Rev 1: Conexión Etiquetado-Fórmula**. A su vez, y en caso de que se estén procesando, se verificará in situ

---

<sup>2</sup> Se tendrán en cuenta aquellas que están pendientes de Resolución por la Comisión.

en las propias instalaciones y durante el momento de la fabricación que el procedimiento de elaboración se ajusta a la fórmula del producto, tanto cualitativa como cuantitativamente.

Para ello se realizará un ejercicio de **Trazabilidad interna** en un producto, comparando y relacionando la lista de ingredientes del etiquetado con la fórmula/ficha técnica del producto, teniendo en cuenta el proceso de elaboración del producto. Para ello se partirá de la fórmula/ficha técnica del producto, y se comprobará:

- ✓ que las materias primas utilizadas en el proceso de elaboración del producto se ajustan con las que figuran en la fórmula del producto, y que los ingredientes tienen su reflejo en el etiquetado del producto acabado. Asimismo se verificará que efectivamente los componentes de la lista de ingredientes del etiquetado sigue el orden decreciente de los pesos. Especial atención se tendrá con aquellas materias primas que son OGMs a fin de verificar que el etiquetado del producto recoge esta particularidad, a excepción de que se encuentren en cantidad <0,9 mg/kg, siempre que la presencia de éstos sea accidental o técnicamente inevitable.
- ✓ Que los aditivos que se indican en la fórmula son los que realmente se añaden en el proceso de elaboración y que corresponden con los que figuran en el etiquetado y viceversa.
- ✓ Que los operadores económicos disponen de los estudios de las fórmulas de los productos a elaborar que constaten que las cantidades de los aditivos que se añaden en la elaboración de los mismos no van a superar las dosis legalmente autorizadas, a través de las instrucciones de uso de los fabricantes o formuladores de los aditivos y/o de análisis de verificación realizadas por el operador económico.
- ✓ Que todas las posibles sustancias que provocan alergias o intolerancias, materias primas o componentes de las materias primas, se encuentran correctamente identificadas en el etiquetado del producto.
- ✓ Que el lote del producto tiene su conexión con los lotes y/o número de identificación de de agrupaciones de materias primas y, en su caso, con el lote y/o número de identificación de agrupaciones de productos de la producción.

#### **7.4.2. Control en Establecimientos de Fase Envasado (E)**

En estos establecimientos, del almacén de productos acabados se elegirán dos productos envasados, pero que preferentemente se encuentre la empresa envasando en ese momento en sus propias instalaciones.

1. Se revisará la **información alimentaria del etiquetado** del producto, tal como se indica para la Fase de Fabricación (Punto 7.4.1.1)
2. Se solicitará los datos de la información alimentaria del producto (materia prima) que va ser envasado o reenvasado, y se comprobará que los datos del etiquetado del producto



envasado con destino al consumidor final incluyen los datos de la información alimentaria del primero.

Para ello se realizará un ejercicio de **Trazabilidad interna** del producto, comparando y relacionando la lista de ingredientes del etiquetado del producto elegido, con la información alimentaria del producto a envasar o reenvasar, suministrada por el operador económico. De esta forma se verificará:

- ✓ Que el listado de ingredientes, aditivos y enzimas se ajusta al producto que figura como materia prima y que sigue el orden decreciente de los pesos.
- ✓ Que se reflejan correctamente todas las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- ✓ Que coinciden otros datos del listado de menciones obligatorias, que haya suministrado el proveedor del producto a envasar.
- ✓ En caso de que la fecha de duración mínima/fecha de caducidad no coincida con la del proveedor, se deberá solicitar información que justifique que dicha modificación no afecta a la seguridad del producto durante su vida útil, por ejemplo a través de estudios de vida útil.

#### **7.4.3. Control en Establecimientos de la Fase Almacenamiento (A)**

Del almacén de productos acabados se elegirá dos productos envasados, siendo prioritarios aquellos que presenten en el etiquetado varios ingredientes, aditivos y/o alérgenos y sustancias que provocan intolerancias y/o declaraciones o alegaciones. Se revisará la **información alimentaria del etiquetado** de los productos, tal como se indica para la Fase de fabricación (Punto 7. 4, 1, 1)

#### **7.4.4. Control de Establecimientos de la Fase Minorista (M)**

##### **A) Minoristas que elaboran y envasan alimentos**

En el caso que fabriquen y envasen, las actuaciones de control oficial serán las mismas que las que se relacionan en la Fase de Fabricación (Punto 7.4, 1)

##### **B) Minoristas que envasan alimentos para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad**

1. Las actuaciones de control oficial irán dirigidas a verificar que en la información figuren:
  - Todas las menciones obligatorias, a excepción de la información nutricional.
  - Como excepción a lo anterior: en frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos envasados en bolsas u envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto, como mínimo deberá figurar: La denominación del alimento con sus especificidades, cantidad neta e identificación del operador económico.
2. Asimismo se deberá verificar que la disponibilidad y colocación de la información sea:

- En el envase o en una etiqueta adherida al mismo.
  - Si la venta se realiza con vendedor: pueden figurar en un cartel en el lugar donde se venda el alimento, a excepción de la fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
  - En el caso de la excepción prevista para frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, envasados en bolsas u envases que permitan a simple vista una identificación normal del producto, si esta se realiza en régimen de autoservicio, podrá figurar la información en carteles en el lugar donde se presente el alimento para su venta.
3. Se solicitará los datos de la información alimentaria del producto envasado o reenvasado, y se comprobará que los datos del etiquetado del producto envasado con destino al consumidor final incluyen los datos de la información alimentaria del primero. Para ello se realizará un ejercicio de **Trazabilidad interna** en el producto, comparando y relacionando la lista de ingredientes del etiquetado del producto elegido, con la información alimentaria del producto a envasar o reenvasar, suministrada por el operador económico, al objeto de verificar:
- ✓ Que el listado de ingredientes, aditivos y enzimas se ajusta al producto que figura como materia prima y que sigue el orden decreciente de los pesos.
  - ✓ Que se reflejan correctamente todas las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
  - ✓ Que coinciden otros datos del listado de menciones obligatorias, que haya suministrado el proveedor del producto a envasar.
  - ✓ En caso de que la fecha de duración mínima/fecha de caducidad no coincida con la del proveedor, se deberá solicitar información que justifique que dicha modificación no afecta a la seguridad del producto durante su vida útil, por ejemplo a través de estudios de vida útil.

**C) Minoristas que venden alimentos sin envasar y/o los envasan en el lugar de venta a petición del comprador**

1. Las actuaciones de control oficial irán dirigidas a verificar que en la información figuran:
- la denominación del alimento, y en su caso, las menciones obligatorias adicionales (puntos 1, 2, 3, y 4 del Anexo III del Reglamento 1169/2011)
  - ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias, salvo que la denominación del alimento haga referencia clara a la sustancia o producto de que se trate
- y en su caso:
- cantidad de ingredientes
  - grado alcohólico
2. Asimismo se deberá verificar que la disponibilidad y colocación de la información sea:
- ✓ En una etiqueta adherida al alimento ó
  - ✓ Rotulado en carteles sobre al alimento o próximo a él.

En aquellos casos en que los alimentos se elaboren en el propio establecimiento minorista, además:

3. Se solicitará al operador económico, las formulas/fichas técnica de los productos y se comprobará que los datos que figuran en el etiquetado o en carteles corresponden con los de la fórmula de los mismos.
4. Se verificará in situ y si es posible durante el momento de la fabricación, que todos los posibles productos y sustancias que provocan alergias o intolerancias.

#### ***D) Minoristas que venden alimentos envasados***

De los productos que comercialice se elegirán dos productos y se verificará la **información alimentaria del etiquetado** del producto, tal como se indica para la Fase de fabricación (Punto 7.4.1.1). Serán prioritarios aquellos que presenten en el etiquetado varios ingredientes, aditivos y/o alergenicos y sustancias que provocan intolerancias y/o declaraciones o alegaciones

#### ***E) Minoristas que suministran comidas (restauración)***

1. Las actuaciones de control oficial irán dirigidas a verificar que se informa de los alimentos que contienen ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias
2. Que la presentación de dicha información:
  - ✓ Se realiza por los medios apropiados. Menú, carta recetario, información oral.
  - ✓ Que es accesible para el consumidor y sin coste adicional
  - ✓ Que se indica donde pueden obtener la información o a quien dirigirse para solicitarla
  - ✓ En caso de que se facilite mediante información oral, existe un registro escrito o electrónico de los ingredientes que es obligatorio declarar.

Para ellos se elegirán dos productos de la carta, en los que se haya identificado que en su composición se encuentren productos o sustancias susceptibles de causar alergias o intolerancias, y se comprobara que se puede obtener dicha información, bien a través de un empleado o de registros escritos o electrónicos.

#### ***F) Minoristas que en el mismo establecimiento se realizan más de una de las actividades de los puntos 7.4.4.A), B) y C).***

Se tomara un producto por cada una de las actividades que se lleven a cabo.

Para cada uno de los productos se verificaran los aspectos que se detallan en sus apartados correspondientes.

### ***7.4.5. Control de la información de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos***

Las actuaciones de control oficial irán dirigidas a verificar que se incluye la información exigida en el artículo 15 del Reglamento 1935/2004:

- Los términos «para contacto con alimentos», o una indicación específica sobre su uso, tales como máquina de café, botella de vino, cuchara sopera, o el símbolo:



Esta información no será obligatoria para los objetos que, por sus características, estén claramente destinados a entrar en contacto con alimentos.

- En caso necesario, las instrucciones especiales que deban seguirse para un uso adecuado y seguro
- El nombre o el nombre comercial y, en cualquier caso, la dirección o domicilio social del fabricante, el transformador o el vendedor encargado de su comercialización establecido en la Comunidad
- un etiquetado o una identificación adecuados que permitan la trazabilidad del material u objeto

Asimismo se verificará que en el momento de la venta al por menor, la información se muestra:

- ✓ en los materiales y objetos o en sus envases
- ✓ en etiquetas fijadas en los materiales y objetos o en sus envases
- ✓ en un rótulo que se encuentre en la proximidad inmediata de los materiales y objetos sea claramente visible para los compradores

Los controles se realizarán en almacenes o en minoristas que comercialicen estos tipos de productos. Para ello se elegirán dos productos y se verificará que en el etiquetado se incluyen los datos obligatorios.

Aquellos productos alimenticios cuyos envases **contengan materiales u objetos activos o inteligentes**, la parte no comestible, deberá ir etiquetado:

- Con las palabras “NO INGERIR”
- Siempre que sea técnicamente posible figurar el símbolo:



## 8. INCUMPLIMIENTOS

Los incumplimientos relacionados con la información alimentaria serán los que se detecten en documentos comerciales, etiquetado, carteles, etc.

Los incumplimientos del etiquetado deberán ser clasificados en:

- Incumplimiento de la información obligatoria general del etiquetado:
  - La información al consumidor de un alimento no cumple con las menciones obligatorias de la información al consumidor que tienen repercusión en seguridad alimentaria

***Los incumplimientos relativos a aditivos, alérgenos e información nutricional se constatarán por separado en los siguientes apartados.***
- Incumplimiento en el etiquetado de aditivos: Referidos a:
  - Alimentos que declaran en su etiquetado presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados o que aun estando autorizados, no lo están para ese alimento en cuestión.
  - Alimentos e ingredientes tecnológicos en cuyo etiquetado no se recogen los requisitos específicos exigidos en la legislación vigente de aditivos, aromas y enzimas alimentarios.
- Incumplimiento en el etiquetado de alérgenos/sustancias que provocan intolerancia
  - Que un alimento, tenga un ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II del Reglamento 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada y no se encuentre declarado en el etiquetado.
  - Que aunque se encuentre declarado no aparezca destacado en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica distinta.
  - Que exhiban menciones sobre ausencia o presencia reducida de gluten que no se ajusten al Reglamento 828/2014
- Incumplimiento en Información nutricional
  - Que el etiquetado de un alimento no cumpla con la obligatoriedad de la información nutricional en los alimentos, tanto en su presencia como en las especificaciones relativas al contenido, cálculo, expresión por 100 g o por 100 ml, expresión por porción o por unidad de consumo y presentación
- Incumplimiento en las declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables
  - Que el etiquetado de un alimento incluya una declaración nutricional y de propiedades saludables que no se ajusta a la normativa por cualquiera de los motivos detallados en la naturaleza del control
- Incumplimiento de la información sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

- Que no se recoja la información exigida en el artículo 15 del Reglamento 1935/2004.
- Que en el momento de la venta al por menor, la información no se recoja sobre el propio material u objeto, o en sus envases, en etiquetas o en un rótulo próximo.

El **PNCOCA** diferencia las no conformidades en base al hecho de que afecte o no a la seguridad de los productos, clasificando las no conformidades en:

- **Deficiencias:** Son las No conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimientos:** Son las No conformidades de la normativa que influyen o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

En el **Informe Anual del PNCOCA** solo se incluirán aquellas visitas de control cuya valoración global de la Información facilitada al consumidor correspondan con deficiencias graves, por detectarse incumplimientos, tal como se establece en el PNCOCA.

A continuación se adjunta una tabla de deficiencias e incumplimientos, según la clasificación de las no conformidades del PNCOCA, en el que se recogen algunas no conformidades a **título de ejemplo**:

## PROGRAMA 5. CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL

Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
<b>DE PRODUCTO.</b>  <b>Información alimentaria al consumidor final</b>	<p>Existen ciertas no conformidades en materia de información al consumidor, pero éstas no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad de los consumidores</p>	<p>Existen ciertas no conformidades en materia de información al consumidor que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad de los consumidores</p>
	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En el etiquetado aparece toda la información obligatoria relativa a la seguridad alimentaria pero existe algún defecto en su presentación, como por ejemplo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ No aparece en el mismo campo visual las indicaciones relativas a: denominación de venta, cantidad neta, marcado de fechas y grado alcohólico, en su caso.</li> </ul> </li> <li>• La marca de identificación aparece pero tiene algún defecto menor</li> <li>• Los materiales y objetos que estén manifiestamente destinados a contener o envasar productos alimenticios no llevan la mención “para contacto con alimentos” o el símbolo previsto en la legislación vigente, que representa un vaso y un tenedor.</li> </ul>	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausencia de etiquetado en el producto, información falsa en el etiquetado, fraude.</li> <li>• Ausencia de alguna mención del etiquetado obligatorio que pueda influir en la seguridad de los consumidores, como por ejemplo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ listado de ingredientes;</li> <li>○ ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias sin destacar en el listado de ingredientes</li> <li>○ instrucciones de conservación;</li> <li>○ marcado de fechas.</li> </ul> </li> <li>• Ausencia de marca de identificación obligatoria en productos de origen animal.</li> <li>• En el caso de materiales activos e inteligentes, no se encuentran etiquetados de manera que el consumidor identifique con claridad las partes que no son comestibles</li> </ul>

**PROGRAMA 5. CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL**

Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los aditivos no figuran enumerados de acuerdo con lo establecido en el Art 7 del RD1334/99</li><li>• La mención relativa a la presencia de gluten en productos destinados a una alimentación especial no se encuentra próxima a la denominación de venta.</li><li>• Para los productos preenvasados que contienen o están compuestos por OGM, en la etiqueta se indica que contiene OGMs, pero la indicación no se ajusta a lo establecido en la normativa («Este producto contiene organismos modificados genéticamente », o bien «Este producto contiene [nombre del o de los organismos] modificado[s] genéticamente»)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• En la lista de ingredientes se indica la presencia de un aditivo no autorizado.</li></ul>



## 9. ADOPCIÓN DE MEDIDAS ANTE INCUMPLIMIENTOS

En la adopción de las medidas a adoptar por el control oficial, se tendrá en cuenta quién es el responsable de poner el producto a disposición del consumidor final, siendo en los productos envasados, en primera instancia, el que figure en el etiquetado de los productos.

La adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y dependiendo de la gravedad de los mismos y de si entraña o no un riesgo para la seguridad de las personas que lo consumen se podrán adoptar las siguientes medidas:

- ✚ Requerimiento de corrección de incumplimientos
- ✚ Notificación a las autoridades competentes de la Comunidad Autónoma que corresponda, a través de los SSCC.
- ✚ Suspensión temporal de la comercialización del producto
- ✚ Retirada del mercado
- ✚ Activación de una alerta
- ✚ Propuesta de incoación de expediente sancionador

En el caso de que alguna de las medidas a adoptar tuviera su propio Proceso desarrollado, las actuaciones se llevarán a la práctica tal como se indica en su respectivo manual.

## 10. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Con objeto de poder realizar la evaluación anual del programa, cada DS/AGS deberá remitir a su Delegación Territorial en la **segunda quincena del mes de enero** del año siguiente, un **Informe de Evaluación** con los contenidos que se describen a continuación:

- Criterios de selección de productos
- Cumplimiento de las actividades del programa
- Evaluación de los incumplimientos y de las medidas adoptadas
- Conclusiones
- Observaciones y sugerencias

De los datos se obtendrán los siguientes indicadores:

### INDICADORES:

- ✓ Número de productos investigados
- ✓ Porcentaje de productos investigados sin incumplimientos
- ✓ Porcentaje de productos investigados con incumplimientos
- ✓ Porcentaje de incumplimientos de productos en relación con la información obligatoria general del etiquetado.
- ✓ Porcentaje de incumplimientos de productos en relación con el etiquetado de aditivos.
- ✓ Porcentaje de incumplimientos de productos en relación con el etiquetado de alérgenos
- ✓ Porcentaje de incumplimientos de productos en relación con la Información nutricional
- ✓ Porcentaje de incumplimientos de productos en relación con las declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables
- ✓ Porcentaje de incumplimientos de productos en relación con la información sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

A su vez cada Delegación Territorial, remitirá a esta Secretaria General, antes del 15 de febrero de 2018, el **Informe de evaluación** del programa en la provincia, que incluirá los mismos contenidos e indicadores referidos al ámbito provincial.

## ANEXO I: DATOS OBLIGATORIOS GENERALES

### INFORMACION ALIMENTARIA

#### ALIMENTOS ENVASADOS

1. **Menciones obligatorias** (salvo las excepciones previstas):
  - ✓ Denominación del alimento
  - ✓ Lista de ingredientes (salvo excepciones): especial atención a los alérgenos y aditivos
  - ✓ Cantidad de determinados ingredientes
  - ✓ Cantidad neta
  - ✓ Marcado de fechas
  - ✓ Condiciones especiales de conservación y de utilización, cuando así lo requieran
  - ✓ Nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
  - ✓ El origen o procedencia, cuando proceda
  - ✓ Grado alcohólico, en su caso.
  - ✓ Información nutricional, salvo excepciones
  - ✓ En su caso, las menciones obligatorias específicas
2. Lote
3. Marca de identificación del producto, cuando sea preceptivo
4. En su caso, Declaraciones nutricionales o de propiedades saludables del etiquetado ajustadas al Reglamento 1924/2006

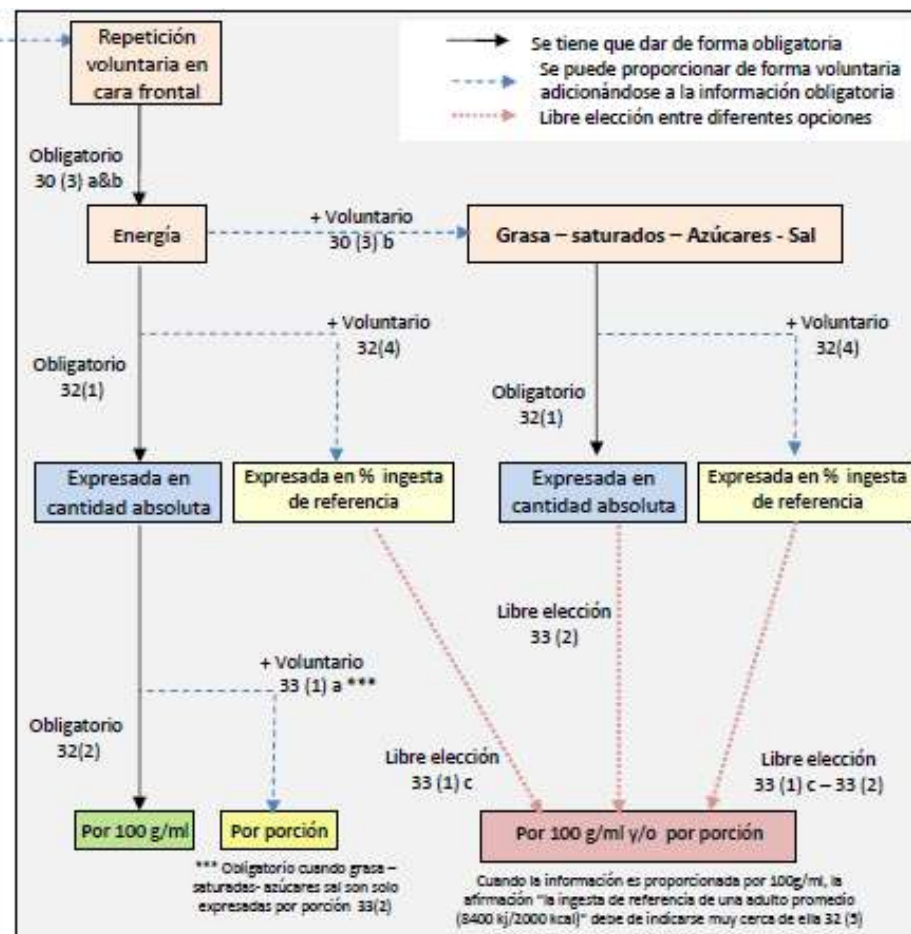
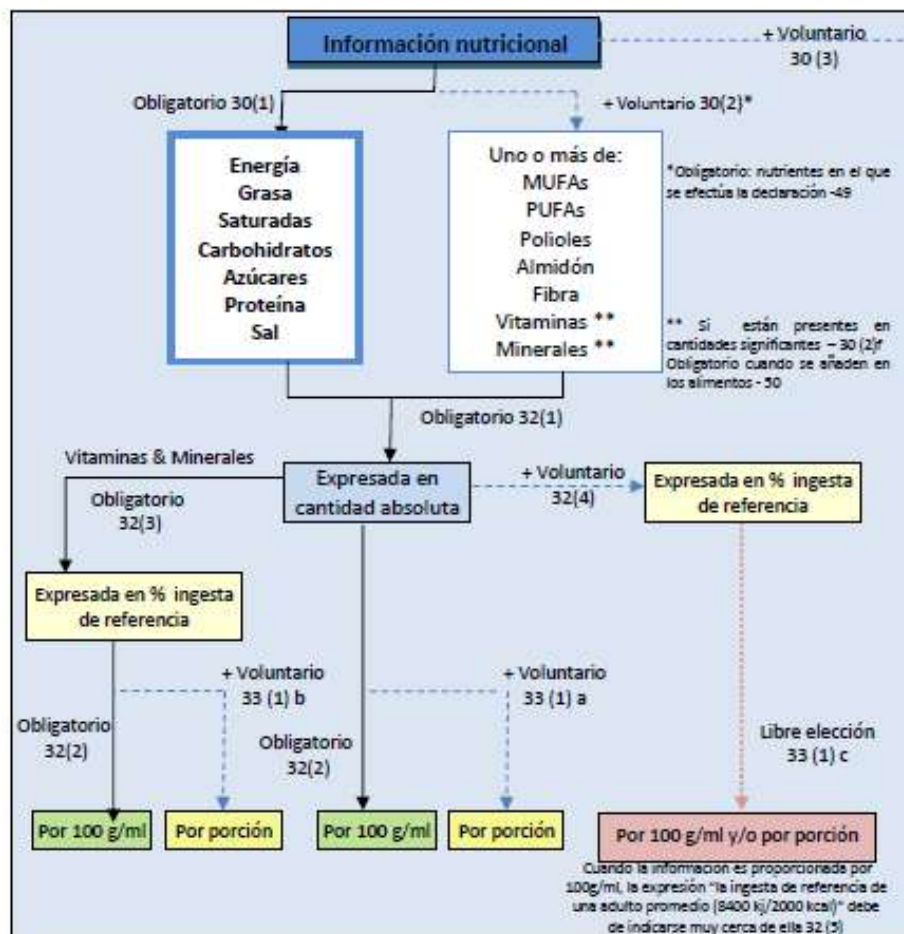
#### ALIMENTOS NO ENVASADOS

Las etiquetas y en su caso los carteles, cumplen el Real Decreto 126/2015 para los alimentos:

- Envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.
- Envasados en los lugares de venta a petición del consumidor final
- Sin envasar para venta al consumidor final y colectividades

## **ANEXO II: CUADRO RESUMEN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

CUADRO RESUMEN: contenido y forma de expresión de la información nutricional



## ANEXO III: DATOS OBLIGATORIOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

<i>Carne y productos cárnicos</i>
<b>Reglamento 853/2004</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Marca de Identificación</li> </ul>
<b>Real Decreto 1698/2003</b>
<p><u>Carne de Vacuno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Denominación de venta (correspondiente a edad y sexo del animal)</li> <li>▪ Denominación comercial de la pieza</li> <li>▪ Numero o código de referencia</li> <li>▪ “Nacido en....” o País de nacimiento....” (País)</li> <li>▪ “Criado en....” , “engordado en....” o “cebado en....” (País)</li> <li>▪ “Sacrificado en ....” (nombre País y Nº autorización matadero)</li> <li>▪ “Origen” (nombre País y Nº autorización matadero) (si coinciden nacimiento, cría y sacrificio)</li> <li>▪ “Despiece en ....” (nombre País y Nº autorización de la sala de despiece)</li> </ul> <p><u>Carne picada de Vacuno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El número de referencia o código de referencia que relacione la carne con el animal o grupo de animales de que procede.</li> <li>▪ b) “Producido en.....”(nombre del estado miembro o del tercer país de elaboración)</li> <li>▪ “Sacrificado en.....” o “País de sacrificio” (nombre del Estado miembro o tercer país).</li> <li>▪ Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.</li> <li>▪ Se aplicarán, asimismo, las indicaciones anteriores al etiquetado de la carne picada que contenga mezcla de carne de vacuno con otras especies animales, cuando el contenido de carne de vacuno sea superior al 50%.</li> </ul>

## Productos de la Pesca

### Reglamento 1379/2013 :

Productos sin transformar, algas y algunos de los transformados (productos salados y ahumados, los camarones cocinados y sin pelar) (anexo I a,b,c, e)

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Nombre de la zona de captura o de cría, (anexo II).
- Método de producción:
  - Pesca extractiva o pescado.
  - Pescado en aguas dulces.
  - Criado o acuicultura.
  - Marisqueo.
- Arte de pesca extractiva (anexo III).
- Modo de presentación y/o tratamiento:
  - Eviscerado: evs.
  - Con cabeza: c/c
  - Sin cabeza: s/c.
  - Fileteado: fl.
  - Cocido: c
- Peso neto, para productos envasados.

### Reglamento 853/2004

- Marca de Identificación
- Familia Gempylidae (escolar/clavo/lima/negra)
  - Obligatorio embalados y envasados
  - Modo de preparación o cocción adecuado
  - Riesgo de sustancias con efectos gastrointestinales adversos
- En Moluscos bivalvo vivos:
  - Especie (nombre vulgar y nombre científico)
  - Fecha embalado
  - La frase “*estos animales deben estar vivos en el momento de su venta*”, en sustitución de la fecha de duración mínima.

### Real Decreto 1420/2006 Anisakis

Pescado a consumir crudo/casi crudo, ahumado en frío (ciertas especies) o salado/escabechado (cuando no inactiva anisakis) (restauración)

- “El pescado ha sido congelado 24h (al menos) a -20°C”

<b>Huevos</b>
<b>Reglamento 589/2008</b>
<b>HUEVOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Código del Productor: ej: 3ES64010496</li></ul>
<b>ENVASES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Identificación de la empresa (nombre y dirección)</li><li>▪ Marca de Identificación: N° Registro del centro de embalaje</li><li>▪ Categoría de calidad</li><li>▪ Categoría del peso</li><li>▪ Fecha de consumo preferente (28 días tras la puesta)</li><li>▪ una indicación que recomiende a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico</li><li>▪ Sistema de cría</li><li>▪ N° de huevos (si no es posible contarlos desde fuera)</li><li>▪ Significado del código del huevo (dentro o fuera del envase)</li></ul>
<b>Reglamento 853/2004</b>
<b>OVOPRODUCTOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Marca de identificación</li></ul>



## ***Leche y Productos Lácteos***

### **Reglamento 853/2004**

- Marca de Identificación
- En caso de leche cruda destinada a consumo humano directo: “Leche cruda”
- En casos de productos elaborados con leche cruda, sin tratamiento térmico o sin tratamiento físico o químico: “elaborado con leche cruda”.
- en caso de calostro: “calostro”
- en caso de productos elaborados con calostro: “elaborado con calostro”

## ***Aguas Minerales Naturales y de Manantial***

### **Real Decreto 1798/2010**

- Nombre del manantial o captación subterránea y lugar de explotación, junto a término municipal y provincia (si es nacional)
- Leyenda sobre información de tratamiento, en su caso: ozono «agua sometida a una técnica de oxidación autorizada con aire ozonizado», alúmina «agua sometida a una técnica de adsorción autorizada»
- En aguas minerales naturales: composición analítica cuantitativa
- En aguas minerales naturales con una concentración de flúor superior a 1,5 mg/l: la indicación «contiene más de 1,5 mg/l de flúor: no adecuada para el consumo regular de los lactantes y niños menores de siete años»

**Preparados para lactantes y Preparados de continuación****Real Decreto 867/2008**

- Cantidad media de cada sustancia mineral y de cada vitamina, y, cuando proceda, de colina, inositol y carnitina, expresada en forma numérica por cada 100 ml del producto listo para el consumo (incluso cuando su contenido sea <15% de los valores de referencia)

Preparados para lactantes

- Indicación sobre producto adecuado para la alimentación especial de lactantes desde el nacimiento, cuando no sean amamantados.
- Indicación relativa a la superioridad de la lactancia materna y a que el producto ha de utilizarse únicamente por consejo de profesionales encargados de la asistencia materna e infantil, precedidas de la mención «Aviso importante» u otra equivalente.

Preparados de continuación

- Indicación precisando que el producto es adecuado únicamente para la alimentación especial de niños mayores de seis meses, que solo debe ser parte de una dieta diversificada, y que no debe utilizarse como sustitutivo de la leche materna, durante los primeros seis meses de vida y que la decisión de iniciar la alimentación complementaria, incluida cualquier excepción respecto a los seis meses de edad, debe adoptarse únicamente siguiendo el consejo de profesionales encargados de la asistencia materna e infantil, basándose en las necesidades específicas de crecimiento y desarrollo del lactante.

### ***Venta directa de Productos Primarios de Andalucía***

#### **Decreto 163/2016**

Con independencia del cumplimiento de los requisitos del Rto. 1169/2011 (envasados) o del Real Decreto 126/2015 (sin envasar):

- Nombre del Titular de la explotación y el código asignado por el SIVDA  
Ej: VDA-12345678Z (si es persona jurídica VDA-Z12345678)
- En caso de que los productos hayan sido envasados por el productor o por el recolector se indicará “envasados por el productor (o recolector)”, añadiendo en su caso: “en la propia explotación”.

### ***Materiales y objetos activos e inteligentes***

#### **Reglamento 450/2009.**

Los materiales y objetos activos e inteligentes o sus partes, que vayan anexas al producto alimenticio, cuando puedan percibirse como comestibles, deberán ir etiquetadas

- i. Con las palabras “NO INGERIR”
- ii. Siempre que sea técnicamente posible figurar el símbolo:

