

Diploma de Especialización - UZ "Asesoría Jurídica en Consumo" Zaragoza, 18 de enero de 2006



"Etiquetado y Trazabilidad de Alimentos"

Agustín Ariño Moneva



FACULTAD DE VETERINARIA
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

27/10/2005

1

Etiquetado de alimentos

Legislación horizontal de etiquetado

Directiva 2000/13/CE	RD 1334/1999
Normal general	RD 238/2000
Directiva 2001/101/CE	RD 1324/2002
Modificación	
Directiva 2003/89/CE	RD 2220/2004
Ingredientes alérgenos	RD 1164/2005

Legislación específica por sectores

Tipos generales de etiquetado

- ♦ **Obligatorio:** Norma general y Regulaciones específicas (carne de vacuno, pescados...)
- ♦ **Facultativo:** cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, que no esté en contradicción con la legislación vigente
 - Objetiva y demostrable
 - Pliego de condiciones ante la A. competente
 - Certificado por un organismo independiente de control y certificación que esté acreditado

Norma general de etiquetado

- **Etiquetado:** las menciones, indicaciones, marca de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que acompañen o se refieran a dicho producto
- **Ingrediente:** incluye los aditivos
- **Ámbito:** consumidor final y colectividades

Principios generales del etiquetado, presentación y publicidad

- ♦ **No deberán inducir a error al comprador:**
 - Sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen, etc
- ♦ **No atribuirán al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea**
- ♦ **No atribuirán propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de enfermedades**
- ♦ **No afirmarán características particulares cuando las posean todos los de su misma naturaleza**
 - Ej. "sin colorantes ni conservadores" en un alimento que por ley no puede usar estos aditivos

Las 7 informaciones básicas del etiquetado de alimentos

- ♦ **Denominación de venta**
- ♦ **Lista de ingredientes**
- ♦ **Cantidad o categoría de ingredientes expresada en porcentaje**
- ♦ **Cantidad neta**
- ♦ **Fecha de duración mínima**
- ♦ **Nombre y domicilio del fabricante...**
- ♦ **+ Trazabilidad (desde 01.01.2005)**

Denominación de venta

- ➔ La prevista en las disposiciones legales de la CE
- ➔ En su defecto, la prevista en las disposiciones nacionales o el nombre consagrado por el uso (o una descripción)
- ➔ No puede sustituirse (aunque sí acompañarse) por la marca de fábrica o comercial, o por una denominación de fantasía
- ➔ Se acompañará de las categorías comerciales (o referencia a la Norma) si están tipificadas
- ➔ Si está tratado con radiación ionizante deberá llevar una de las menciones siguientes: "irradiado" o "tratado con radiación ionizante"

Denominación de venta de la carne de vacuno (RD 1698/2003)

Denominación	Sexo	Edad
Ternera	Macho o hembra	Hasta 14 meses
Añojo	Macho o hembra	14-24 meses
Novillo o novilla	Macho o hembra	24-48 meses
Cebón	Macho castrado	Menor 48 meses
Buey	Macho castrado	Mayor 48 meses
Vaca	Hembra	Mayor 48 meses
Toro	Macho	Mayor 48 meses

ANEXO IV

Lista de los productos alimenticios en cuyo etiquetado deberá figurar una o varias indicaciones obligatorias adicionales

Tipo o categoría de los productos alimenticios	Indicaciones
1. Productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados en aplicación del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios aprobada por el Real Decreto 3177/1983.	«Envasado en atmósfera protectora».
2. Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
3. Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcares(s) añadido(s) y uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	«Con azúcar(es) y edulcorante(s)». Esta mención acompañará a la denominación de venta.
4. Productos alimenticios que contienen aspartamo.	«Contiene una fuente de fenilalanina».
5. Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en una proporción superior al 10 por 100.	«Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes».

Lista de ingredientes

- ➔ Indicados por orden decreciente en peso
- ➔ Existen categorías de ingredientes (denominaciones genéricas)
- ➔ "Regla del 25%" para ingredientes compuestos (desaparece por la nueva norma de productos alergenos, salvo alguna excepción)
- ➔ "Almidón" y "almidón modificado" deberán completarse con su origen vegetal específico, cuando puedan contener gluten
- ➔ Aditivos serán precedidos por su categoría (Ej. antioxidantes) e identificados por su nombre o número CE (E-330 o ácido cítrico)
- ➔ Los aromas serán designados por el término "aroma(s)", o por el término "aroma(s)" acompañado por una designación más específica o una descripción

No precisan lista de ingredientes

- ◆ Alimentos de un solo ingrediente
- ◆ Frutas, hortalizas y patatas frescas
- ◆ Aguas envasadas gasificadas
- ◆ Vinagres de fermentación
- ◆ Quesos, mantequilla, leche y nata fermentadas
- ◆ Bebidas alcohólicas con graduación superior a 1,2 por 100 (en volumen)

Declaración cuantitativa de ciertos ingredientes (QUID)

- ◆ Se indicará la cantidad (porcentaje) de un ingrediente que aparezca en la denominación de venta del producto o se destaque en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o representación gráfica
 - Ej. Bombón de cacahuete, Pizza de atún, ...
- ◆ Excepciones: indicación del peso neto escurrido, Anexo IV, vitaminas y minerales

Marcado de fechas

- Fecha de caducidad se emplea para productos microbiológicamente muy perecederos, con la leyenda "fecha de caducidad" seguida del día y mes (opcionalmente el año) o bien una indicación del lugar del envase donde se encuentra, acompañada con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.
- Fecha de duración mínima (consumo preferente) se indicará claramente con día, mes y año (en ese orden), aunque si la duración del producto es <3 meses, basta con indicar el día y el mes, si es de 3 a 18 meses, basta con señalar el mes y el año, y si fuera superior a 18 meses, el año.

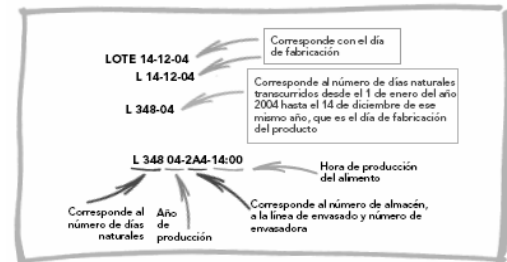
Se exceptúan del marcado de fechas

- Frutas, hortalizas y patatas frescas
- Vinos y bebidas con graduación >10% (vol.)
- Algunas bebidas y zumos para colectividades
- Algunos productos de panadería y repostería
- Vinagres
- Sal de cocina
- Azúcar y algunos productos de confitería
- Gomas de mascar
- Porciones individuales de helados

¿Cómo se define lote? RD 1808/91

- Por lote entendemos un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas
- el lote figurará de tal manera que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble

¿Cómo se indica el lote? RD 1808/91



Fecha de consumo preferente o de caducidad, indicando al menos día y mes (en ese orden)

Sistema de etiquetado de la carne de vacuno: carne envasada



1º dígito

Código de forma de cría:

0 - Producción ecológica

1 - Camperas

2 - Suelo

3 - Jaulas

Siguientes dígitos

Código de

identificación del

productor:

dos dígitos, código de

la provincia,

tres dígitos, código del

municipio donde esté

ubicado el

establecimiento y

resto de dígitos,

identifican

la explotación dentro

del municipio.

2º y 3º dígitos

Código de Estado

membro de la UE del

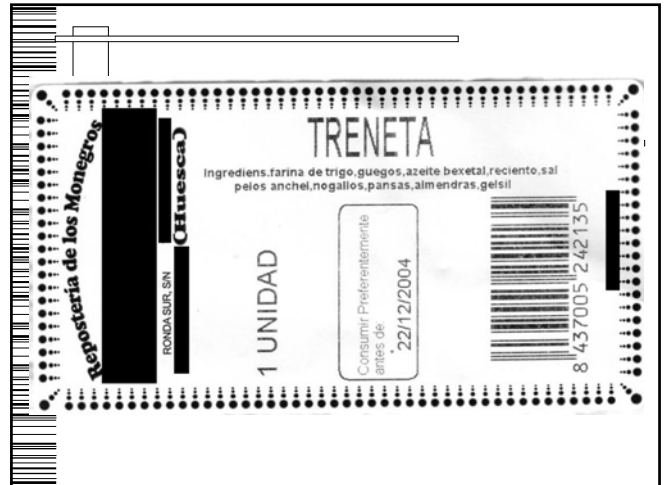
que proceden los huevos.

España: ES.

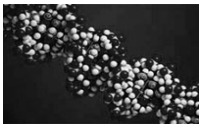


Presentación general del etiquetado

- ♦ **En el mismo campo visual:**
 - Denominación de venta
 - Cantidad neta
 - Marcado de fechas
 - Grado alcohólico, en su caso
- ♦ **Fácilmente visibles, legibles, comprensibles e indelebles**
- ♦ **Al menos, en la lengua española oficial del Estado, salvo los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una C.A. con lengua oficial propia**



Transgénicos



Obligaciones de etiquetado y trazabilidad en transgénicos

- ♦ **Obligación de etiquetado: los alimentos modificados genéticamente deben etiquetarse, incluso si no contienen ya trazas de ADN ni de proteína derivada de la modificación genética.**
- ♦ **Umbral de presencia adventicia o accidental:**
 - 0,9% aprobados y 0,5% pendientes de aprobación.
- ♦ **Obligación de informar al cliente cuando se comercializa un OMG o un derivado de OMG y la obligación de trazabilidad para todos los eslabones de la cadena: transmisión y conservación de la información pertinente sobre los OMGs (identidad preservada).**

Exclusiones de las reglas de etiquetado de OMG

- ♦ **a) Por estar fuera de la definición de ingrediente:**
 - Aditivos de transferencia (aditivos procedentes de ingredientes, siempre que no cumplan una función tecnológica en el producto final)
 - Auxiliares tecnológicos (i.e. enzimas)
 - Los Soportes de aditivos y aromas
 - Los Disolventes de extracción
- ♦ **b) Por no producirse a partir de un OMG:**
 - Los Productos de origen animal (leche, carne, huevos, grasas, ...), procedentes de animales alimentados con alimentos MG
 - Los Microorganismos modificados genéticamente no presentes en el producto final

Etiquetado alérgenos

NUEVA LEGISLACION SOBRE ALERGENOS

- **Aplicable a ingredientes y sustancias usadas voluntariamente en un producto alimenticio (no afecta a la contaminación accidental)**
- **Un paso más para que todos los ingredientes y otras sustancias figuren en la etiqueta de los productos alimenticios (alimentos y bebidas alcohólicas)**
- **Trata de informar a consumidores susceptibles de padecer alergias, intolerancias o que quieran evitar ciertos ingredientes y otras sustancias**

¿Qué ha cambiado?

- ♦ **Supresión de la regla del 25%**
- ♦ **Nuevo Anexo con listado de alergenos**
- ♦ **Obligación del etiquetado de alergenos si están en el producto final**
- ♦ **Nueva categoría de sustancias:**
 - Soportes y disolventes de aditivos
 - Auxiliar tecnológico o componente del mismo
- ♦ **Afecta a denominaciones genéricas**
- ♦ **Etiquetado de bebidas alcohólicas (>1,2%)**

Listado de alergenos I (en vigor el 26.11 2005)

- **Cereales que contengan gluten y productos derivados**
 - Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas
- **Crustáceos y productos a base de crustáceos**
- **Huevos y productos a base de huevo**
- **Pescado y productos a base de pescado**
- **Cacahuets y productos a base de cacahuets**
- **Soja y productos a base de soja**
- **Leche y sus derivados (incluida la lactosa)**

Listado de alergenos II (en vigor el 26.11 2005)

- **Frutos de cáscara y productos derivados**
 - Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia
- **Apio y productos derivados**
- **Mostaza y productos derivados**
- **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**
- **Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores (SO₂) a 10 mg/kg o 10 mg/litro en el producto final**

¿Qué se entiende por “productos derivados”?

- **No hay límite respecto al número de derivados que hay que considerar**
- **Para excluir un derivado de la lista, se tendrá en cuenta si éste mantiene su potencial alergeno (EFSA)**
- **Ya se ha publicado una lista provisional de excepciones (Directiva 2005/26/CE) para los ingredientes o sustancias sobre los que se haya probado científicamente que es imposible que causen reacciones adversas, tras una Decisión de la Comisión Europea previa consulta con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**

Listado de exenciones: Directiva 2005/26/CE (RD 1164/2005)

- **Continuar etiquetando derivados del almidón de trigo como “jarabe de glucosa”, “dextrosa” o “maltodextrina”, sin hacer referencia al trigo**
- **Continuar etiquetando el aceite totalmente refinado de semilla de soja como “aceite vegetal”, sin hacer referencia a la soja**
- ♦ **Otras excepciones: ver listado en DOCE o BOE**

¿En qué lugar debe figurar la mención del alérgeno?

- ♦ **Denominación de venta:**
 - Harina de trigo, mayonesa de huevo, etc
- ♦ **Indicar “contiene ...” en la etiqueta:**
 - Si no se requiere lista de ingredientes
- ♦ **En la lista de ingredientes:**
 - Cuando se requiere lista de ingredientes
 - Cuando procede de una sustancia que no precisa estar etiquetada (Ej. Auxiliar tecnológico, soporte)

Elección del nombre del alérgeno

- ♦ **Nombre común del ingrediente o sustancia:**
 - Ensalada de salmón, pizza con queso, etc
 - Variedad de cereal con gluten o de fruto seco, etc
- ♦ **Elegir un término de fácil comprensión:**
 - Caseína láctea, lisozima de huevo o E-1105 (enzima del huevo), lecitina de soja o de huevo
 - Especies inusuales de pescado deberán etiquetarse como “pescado”
 - Idem para tipos no familiares de quesos, etc

Etiquetado de sulfitos en vino



Mención “puede contener”

- ♦ **No se ha prohibido el uso de expresiones como “puede contener”, de forma que las empresas puedan emplear, de manera responsable, estas expresiones para los casos de contaminación cruzada (accidental), siempre que sigan unas Buenas Prácticas que intenten evitar dicha contaminación cruzada y así quede justificado ante las Autoridades de Control e Inspección.**

Etiquetado nutricional



Etiquetado nutricional

- ♦ **Directivas 90/496/CEE (RD 930/1992), modificada por 2003/120/EC (RD 2180/2004) Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios; Es aplicable a:**
 - Prod. alimenticios destinados al consumidor final
 - Prod. alimenticios destinados a colectividades (restaurantes, hospitales, etc)
 - Quedan excluidos:
 - ♦ Aguas de bebida envasadas
 - ♦ Suplementos alimenticios

Etiquetado nutricional

- ♦ **Obligatorio cuando en la etiqueta, la presentación o la publicidad (salvo campañas publicitarias genéricas) figure una declaración o alegación sobre propiedades nutritivas:**
 - Aporta, aporta en proporción reducida o aumentada, o no aporta cierto nutriente
 - Contiene, contiene en proporción reducida o aumentada, o no contiene cierto nutriente
 - Ejemplos: “rico en calcio”, “aporte de fibra”
- ♦ **En el resto de los casos es facultativo**

Presentación del etiquetado nutricional

- ♦ **Lugar visible y claramente legible**
- ♦ **Hay dos modalidades:**
 - Grupo 1: Versión sencilla (energía y macronutrientes)
 - Grupo 2: Versión detallada: cuando se hace alguna alegación sobre azúcares, ácidos grasos saturados, fibra alimentaria o sodio
 - Tanto en 1 como 2 se puede añadir la cantidad de: almidón, polialcoholes, monoinsaturados, poliinsaturados, colesterol, vitaminas y sales minerales del Anexo en cantidades significativas ($\geq 15\%$ CDR)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 ml	
NUTRITIONAL INFORMATION average values per 100 ml	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL valores médios por 100 ml	
ENERGÍA/ENERGY/ENERGIA	149 kJ (35 kcal)
PROTEÍNAS/PROTEIN/PROTEÍNAS	3.1 g
GRASAS/GRASAS/GRASAS	0.0 g
GRASAS SATURADAS/SATURATED FAT/GRASAS SATURADAS	0.0 g
GRASAS INSATURADAS/UNSATURATED FAT/GRASAS INSATURADAS	0.0 g
GLUCO/CAUCHO/CAUCHO	1.00 mg
* 15% CDR (Cantidad Diaria Recomendada)	
* 15% CDR (Recommended Daily Allowance)	
* 15% CDR (Quantidade Diária Recomendada)	
¡IMPORTANTE!	
Una vez abierto el envase, conlávese en el frigorífico. Once opened, keep refrigerated. Depois de abrir conservar no frigorífico.	
Consumir preferentemente antes del: (ver cara superior). Best before (see top panel). Consumir de preferência antes de: (ver face superior).	
LECHE UHT DESNATADA UHT SKIMMED MILK LEITE UHT MAGRO Grupo Leche Pascual, S.A. Ctra. de Palencia, s/n. 09400 Aranda de Duero (BURGOS). ESPAÑA / SPAIN / SPANHA.	
www.lechepascual.es 1 L	
INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR 901 589 632	

Etiquetado nutricional Grupo 1

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
Valores Medios	100g	30g	100g/100kcal	
FIBRE	FIBRE	FIBRE	FIBRE	
Valor energético	1118 kJ	335 kJ	116 kJ/100kcal	
Proteínas	12,9 g	3,8 g	0,4 g	
Hidratos de carbono	49,2 g	14,7 g	25,8 g	
de los cuales azúcares	16,5 g	4,9 g	12,4 g	
Grasas	2,6 g	0,8 g	3,1 g	
de las cuales saturadas	0,4 g	0,1 g	1,2 g	
Fibra alimentaria	31,3 g	9,4 g	12,5 g	
Sodio	0,5 g	0,1 g	0,2 g	
VITAMINAS Y MINERALES				
	% CDR	% CDR	% CDR	
Vitamina C	41,0 mg	85	16,4 mg	25
Tiamina	1,0 mg	65	0,4 mg	25
Riboflavina	1,1 mg	65	0,6 mg	25
Niacina	11,8 mg	65	4,7 mg	25
Vitamina B ₆	1,3 mg	65	0,5 mg	25
Ácido fólico	130,0 µg	65	51,0 µg	25
Vitamina B ₁₂	0,65 µg	65	0,6 µg	60
Ácido pantotámico	3,7 mg	65	1,7 mg	30
Calcio	283,0 mg	60	283,0 mg	25
Hierro	0,1 mg	65	3,6 mg	25

Etiquetado nutricional Grupo 2

Alimentos funcionales y Alegaciones de salud



Diferencias conceptuales

- ♦ **Alimento funcional**
- ♦ **Complemento o suplemento de dieta**
- ♦ **Productos dietéticos**
- ♦ **Nutracéutico**
- ♦ **Especialidades farmacéuticas**
- ♦ **Productos milagro**

Marco legal de los alimentos funcionales

- ♦ Norma general de etiquetado
- ♦ Etiquetado nutricional
- ♦ **Propuestas de Reglamento UE**
 - Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias
 - Alegaciones nutricionales y sanitarias (o saludables)



Propuesta R CE sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos

- ♦ Habrá un listado de sustancias (con niveles máximos y mínimos) y de formulaciones permitidas
- ♦ Obligación de informar la adición en el etiquetado
- ♦ No se podrán enriquecer alimentos frescos como la fruta, las verduras, la carne, el pescado...
- ♦ No se podrán enriquecer aquellas bebidas alcohólicas con graduación superior a 1,2%
- ♦ Se podrán enriquecer incluso los alimentos con perfil nutricional inadecuado (aunque no podrán hacer alegaciones en relación con dicho enriquecimiento)

Propuesta R CE sobre alegaciones saludables: éstas NO deberán

- ♦ ser falsas, ambiguas o engañosas
- ♦ dar lugar a dudas sobre la seguridad y/o la adecuación nutricional de otros alimentos
- ♦ afirmar o sugerir que una dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes en general
- ♦ referirse a cambios en las funciones corporales con términos indebidos o alarmistas, tanto textualmente como a través de representaciones pictóricas, gráficas o simbólicas.

Alegaciones nutricionales y alegaciones de propiedades saludables

Las alegaciones permitidas se dividirán en dos grupos:

- las que describen la función del nutriente, que serán autorizadas sin más, si se basan en criterios científicos que no suscitan controversia
 - i.e. el calcio es un nutriente esencial para el desarrollo de huesos y dientes sanos
 - i.e. la fibra ayuda a la función intestinal
- las que indican una reducción del riesgo de enfermedad, que precisarán aprobación previa a la comercialización, incluyendo una evaluación científica con el dictamen favorable de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

Se prohibirán alegaciones en relación a...

- adelgazamiento y la reducción del peso
- bienestar general y funciones psicológicas y de la conducta
- recomendadas por médicos/profesionales de la salud (excepción: autoridades o institutos...)
- bebidas alcohólicas > 1,2% (salvo reducción del alcohol o del valor energético)
- productos con perfil nutricional inadecuado (i.e. muy salados o azucarados, muy grasos...)

Modelos de alegaciones

- ♦ Bajo valor energético
- ♦ Valor energético reducido
- ♦ Sin aporte energético
- ♦ Bajo contenido de grasa
- ♦ Sin grasa
- ♦ Bajo contenido de grasas saturadas
- ♦ Sin grasas saturadas
- ♦ Bajo contenido de azúcar
- ♦ Sin azúcar
- ♦ Sin azúcares añadidos
- ♦ Bajo contenido de sodio/sal
- ♦ Muy bajo contenido de sodio/sal
- ♦ Sin sodio o sin sal
- ♦ Fuente de fibra
- ♦ Alto contenido de fibra
- ♦ Fuente de proteínas
- ♦ Alto contenido de proteínas
- ♦ Fuente de vitaminas y/o minerales
- ♦ Alto contenido de vitaminas y/o minerales
- ♦ Contenido reducido de (nutriente)
- ♦ Contenido aumentado de (nutriente)
- ♦ *Light, lite*, ligero
- ♦ NATURALMENTE (alegación)

TRAZABILIDAD



Crisis alimentarias en la UE

Libro Blanco



R 178/2002

Reglamento 178/2002 - Ley de Principios Generales de la Legislación Alimentaria

- Establece el principio de análisis del riesgo
- Establece el principio de precaución
- Establece la transparencia y corresponsabilidad
- Establece el concepto de **TRAZABILIDAD**
- Define la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria)

Trazabilidad es ...

"la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo"

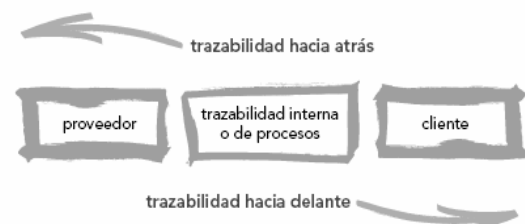
Art. 3 del Reglamento 178/2002

Según el Codex Alimentarius

"capacidad de rastrear el recorrido de un alimento a través de todas las etapas: producción, procesado y distribución"
(julio 2004)

- No habla de piensos
- No habla de animales productores
- No habla de otras sustancias

Art. 18 Reglamento 178/2002



trazabilidad hacia delante

Excepción: consumidores finales

Trazabilidad: VENTAJAS

- ◆ Permite identificar rápidamente la causa del problema y los operadores expuestos, reduciendo los daños a la imagen comercial
- ◆ Permite la retirada específica y precisa
- ◆ La Administración puede actuar de forma rápida y certera, reduciendo la alarma
- ◆ Mayor confianza de los ciudadanos en los productos que consumen (+ información)

Trazabilidad: INCONVENIENTES

GENERA COSTES



MODELO ELEGIDO: PROPORCIONAL A
OBJETIVOS PERSEGUIDOS

(Máxima Utilidad / Mínima Burocracia)

Requisitos reglamentarios de trazabilidad de los alimentos

¿Qué corresponde a los operadores económicos?

- ◆ Tener implantado el sistema de trazabilidad desde el 1 de enero de 2005
- ◆ Disponer de la información necesaria*
- ◆ Colaborar con la Autoridades competentes
- ◆ En el caso de que surjan problemas:
 - Informar a las Autoridades competentes
 - Proceder a la retirada de los productos

Disponer de la información necesaria

- ◆ Garantizar la trazabilidad en todas las etapas
- ◆ Identificar proveedores y clientes:
 - Qué, quién/a quién, cuándo
- ◆ Etiquetar o identificar los productos para facilitar la trazabilidad

¿Qué corresponde a las Autoridades competentes?

- ◆ Promover la implantación del sistema de trazabilidad
- ◆ Verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria
- ◆ Adoptar acciones conjuntas con las empresas alimentarias y de piensos
- ◆ Coordinar las actuaciones

Art. 18 Reglamento 178/2002

- ♦ La obligación de implantar un sistema de trazabilidad afecta a operadores económicos de la producción primaria, industrias transformadoras, transportistas, empresas de almacenamiento y de venta o suministro
- ♦ El requisito de trazabilidad es igualmente aplicable al comercio entre minoristas, como un distribuidor y un restaurante

Art. 18 Reglamento 178/2002

- ♦ Las disposiciones de trazabilidad del Reglamento no tienen efecto extraterritorial fuera de la UE.
- ♦ El requisito de trazabilidad se aplica a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución en la UE, a saber, desde el importador hasta la venta al por menor.

Art. 18 Reglamento 178/2002

- ♦ Los explotadores de empresas alimentarias y de piensos pondrán la información relativa a la trazabilidad a disposición de las autoridades competentes
- ♦ Los alimentos o los piensos deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad

Productos NO cubiertos por la obligación de trazabilidad

- ♦ Medicamentos veterinarios
- ♦ Productos fitosanitarios
- ♦ Fertilizantes
- ♦ Material de envasado
- ♦ Semillas para cultivo

Pueden ser aplicables medidas más restrictivas

Reglamento 178/2002: Lo que no dice ...

- ♦ Qué tipo de información debe registrarse
- ♦ Cuánto tiempo se debe archivar
- ♦ Cómo debe aplicarse la trazabilidad: la empresa elegirá el sistema más apropiado



D.G. de Sanidad y Protección de los Consumidores (CE)

Tipo de información que debe registrarse y tiempo de respuesta ante la A.C.

- ♦ PRIMERA CATEGORIA DE INFORMACION
 - Nombre y dirección del proveedor y naturaleza de los productos que suministró
 - Nombre y dirección del cliente y naturaleza de los productos que se le entregaron
 - Fecha de la transacción / entrega

RESPUESTA INMEDIATA

Tipo de información que debe registrarse y tiempo de respuesta ante la A.C.

♦ SEGUNDA CATEGORIA DE INFORMACION

- Volumen o cantidad del producto
- Número de lote, en su caso
- Descripción más detallada del producto
 - Granel o pre-envasado, crudo o transformado
 - Variedad de fruta o verdura, etc

RESPUESTA TAN PRONTO COMO SEA RAZONABLEMENTE FACTIBLE

Tiempo que debe conservarse la información de trazabilidad

En general, ha de conservarse un periodo de 5 años, desde la fecha de fabricación o de entrega

Para productos sin una vida útil especificada	5 años
Para productos con una vida útil superior a 5 años	Vida útil + 6 meses
Para productos muy perecederos	6 meses

Direcciones de interés

Generales:

- ♦ www.mapya.es
- ♦ www.aesa.msc.es y www.efsa.eu.int/
- ♦ europa.eu.int/comm/food/food/index_es.htm

Legislación española y europea:

- ♦ www.boe.es
- ♦ europa.eu.int/eur-lex/es/index.html
- ♦ europa.eu.int/scadplus/leg/es/s16400.htm

**Gracias por
su atención**