



“Revisión de las actuaciones de Control Sanitario Oficial de I. Lácteas en Andalucía”

ETIQUETADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

Carlos Aranda Ramírez

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

GENERAL

- R 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- RD 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- R 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- R 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

ESPECÍFICA

- R 1308/2013, crea la organización común de mercados de los productos agrarios.
- RD 405/2010, se regula el uso del logotipo "Letra Q" en el etiquetado de la leche y los productos lácteos. **DEROGADO EN 2015.**
- RD 1113/2006, se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos
- Orden de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía.
- RD 1054/2003, Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.
- RD 271/2014, se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.
- ORDEN de 12 de julio de 1983, se aprueban las Normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior.

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- a) Denominación del alimento.
- b) Lista de ingredientes;

Artículo 19.Omisión de la lista de ingredientes 1. No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:

“el queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente *aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación*”



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

- c) **Ingrediente** o coadyuvante tecnológico que **cause alergias o intolerancias**
- Composición **tipográfica** diferente (tipo de letra, el estilo o el color de fondo).
 - «contiene» seguida del nombre de la sustancia (si no hay ingredientes)
- d) **Cantidad de determinados ingredientes** (si se asocia en la denominación del alimento o se destaque en el etiquetado).
- e) **Cantidad neta** del alimento;
- f) **Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**
- g) **Condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización** (Cuando requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización). Con el fin de permitir la conservación o utilización adecuadas de los alimentos una vez abierto el envase, **se indicarán, cuando proceda, las condiciones a fecha límite de consumo.**



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011:

- h) **Nombre o la razón social y la dirección** del operador de la empresa alimentaria.
- i) **País de origen o lugar de procedencia** (cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente).
- No obligatorio en España respecto a leche y p.lácteos (si en Francia).**
- j) **Modo de empleo** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- l) **Información nutricional.**
- **RD 1113/2006** El etiquetado de los **quesos** que se **comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza** y sin recubrir por un envase, cumplirá los mismos requisitos que los exigidos a los quesos envasados, **a excepción de la mención de la información nutricional obligatoria**

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011:

h) **Nombre o la razón social y la dirección** del operador de la empresa alimentaria.

“operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión”.

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011:

- h) **Nombre o la razón social y la dirección** del operador de la empresa alimentaria.
- i) **País de origen o lugar de procedencia** (cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente).
- No obligatorio en España respecto a leche y p.lácteos (si en Francia).**
- j) **Modo de empleo** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- l) **Información nutricional.**
- **RD 1113/2006** El etiquetado de los **quesos** que se **comercialicen en piezas enteras con la etiqueta directamente adherida a la corteza** y sin recubrir por un envase, cumplirá los mismos requisitos que los exigidos a los quesos envasados, a **excepción de la mención de la información nutricional obligatoria**

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011: ANEXO VI. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN

- ✓ **Condiciones físicas o sobre el tratamiento específico: en polvo, evaporada, liofilizada, ultracongelada, concentrada o ahumado.**
- ✓ **Se venden descongelados, designación «descongelado». Salvo:**
 - Ingredientes presentes en el producto final (materias primas).
 - Congelación es una fase necesaria del proceso o descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

MANTEQUILLA (Considerando 28 RD 1169/11)

- ✓ **«Envasado en atmósfera protectora».**

ETIQUETADO DE DERIVADOS CÁRNICOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011: ANEXO VII. INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Definición de la categoría alimentaria	Designación
6. Cualquier tipo de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento ► <u>CI</u> no se refieran a una variedad precisa de queso ◀	«Queso»
14. Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas	«Proteínas de la leche»

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1169/2011: ANEXO VII. INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

- ✓ **Aditivos:** Denominación de la **categoría**, seguida por su **denominación específica** o, si procede, por el **número E**. (varias categorías, se indicará la que tenga función principal).

Ej. Colorante Cochinilla o Colorante E-120.

Ej. Conservador Nitrito sódico o Conservador E-250

- ✓ **Aromas: Los aromas serán designados por las palabras:**
 - «aroma(s)» o una descripción más específica del aroma,
 - «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de » (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya»).

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

¿Un fabricante de queso fresco utiliza sal en cuya composición figura el anticonglomerante ferrocianuro potásico o E536. Debe incluir este aditivo en la lista de ingredientes?

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

¿Un fabricante de jamones utiliza sal en cuya composición figura el antiaglomerante ferrocianuro potásico o E536. Debe incluir este aditivo en la lista de ingredientes?

Artículo 20. Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes

Salvo las sustancias que causen alergias o intolerancias, no se exigirá la inclusión de los siguientes componentes de un alimento en la lista de ingredientes:

- a) los componentes de un ingrediente que, durante el proceso de fabricación, hubieran sido separados provisionalmente para ser reincorporados a continuación en una cantidad que no sobrepase el contenido inicial;
- b) los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, cuya presencia en un alimento se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes del mismo de acuerdo con el principio de transferencia (Art. 18, R1333/2008), **siempre que ya no cumplan una función tecnológica en el producto acabado**, o que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos;

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

Un fabricante de queso madurado aplica sorbatos (E-536) en la corteza para evitar el crecimiento de hongos. En el etiquetado figura la expresión «corteza no comestible»..
¿Debe incluir este aditivo en la lista de ingredientes?

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

Un fabricante de queso madurado aplica sorbatos en la corteza para evitar el crecimiento de hongos. En el etiquetado figura la expresión «corteza no comestible».. ¿Debe incluir este aditivo en la lista de ingredientes?

Una vez que se reduzca la actividad de agua del producto, el efecto tecnológico dejará de tener tanta importancia como al principio, pero el aditivo seguirá formando parte del producto y, obviamente, seguirá siendo activo. Finalmente, el aditivo migrará en parte al interior, pero permanecerá principalmente sobre la superficie del mismo. El hecho de que el fabricante etiquete la corteza como “no comestible” no exime de la **inclusión del aditivo en la lista de ingredientes**.

*(Uso de ácido sórbico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos)
AECOSAN, 2016.*

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 1334/99:

✓ **Lote:**

- Salvo que en la F. Caducidad o F. de duración mínima figure con mes y año.

(RD 1808/91)

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 828/2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

✓ Declaraciones autorizadas sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus condiciones:

- «Sin Gluten»: ≤ 20 mg /kg
- «Muy bajo en Gluten»: ≤ 100 mg /kg

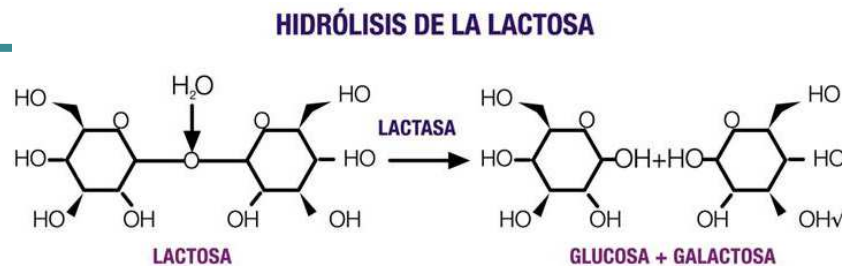
ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

CONDICIONES DE EMPLEO DE LAS MENCIONES: “SIN LACTOSA” Y “BAJO CONTENIDO EN LACTOSA”

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). 2015:

- ✓ **“Sin Lactosa”**: inferior al 0,01% de lactosa (ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles)
- ✓ **“Bajo contenido en lactosa”**: inferior 1% (contenidos en lactosa residual medible)



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 853/2004 normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

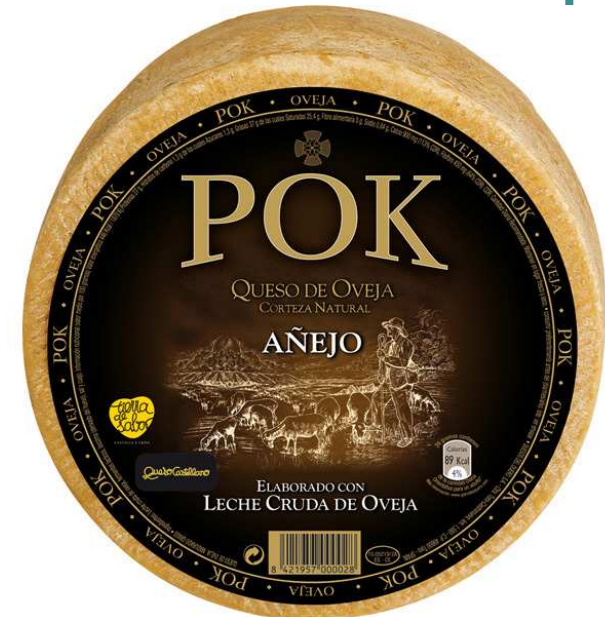
- ✓ Leche cruda destinada al consumo humano directo, el término «**leche cruda**»;
- ✓ Productos elaborados con leche cruda en cuyo proceso de elaboración no intervenga ningún tratamiento térmico o ningún tratamiento físico o químico, las palabras «**elaborado con leche cruda**»
- ✓ El caso del calostro, la palabra «**calostro**»
- ✓ productos destinados al comercio minorista. El término «etiquetado» incluye cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañe o se refiera a dichos productos.

Productos destinados al comercio minorista. El término «etiquetado» incluye cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañe o se refiera a dichos productos.

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 853/2004 normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 853/2004 normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

MARCA IDENTIFICACIÓN

ES
15.00001/GR
CE

- ✓ La **marca de identificación** podrá incluir una referencia al lugar del envase o del embalaje en la que figure el número de autorización del establecimiento.
- ✓ Botellas reutilizables, la marca de identificación podrá indicar únicamente las iniciales del país de consignación y el número de autorización del establecimiento.

ES
15.00001/GR

ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

MARCA IDENTIFICACIÓN



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

MARCA IDENTIFICACIÓN



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

R 1308/2013, se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

✓ Se declarará la **especie animal**
de la que procede la leche, si no es
la especie bovina.



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 405/2010, por el que se regula el uso del logotipo «Letra Q» en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

- ✓ El logotipo se utilizará en rojo y gualda, figurando la letra Q en rojo y la palabra «LETRA» en gualda.



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

RD 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

- ✓ Quesos elaborados con mezcla: indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente o «**Queso de mezcla**».
- ✓ «**con**» especias, condimentos y alimentos con incidencia organoléptica.



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

Orden de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía.

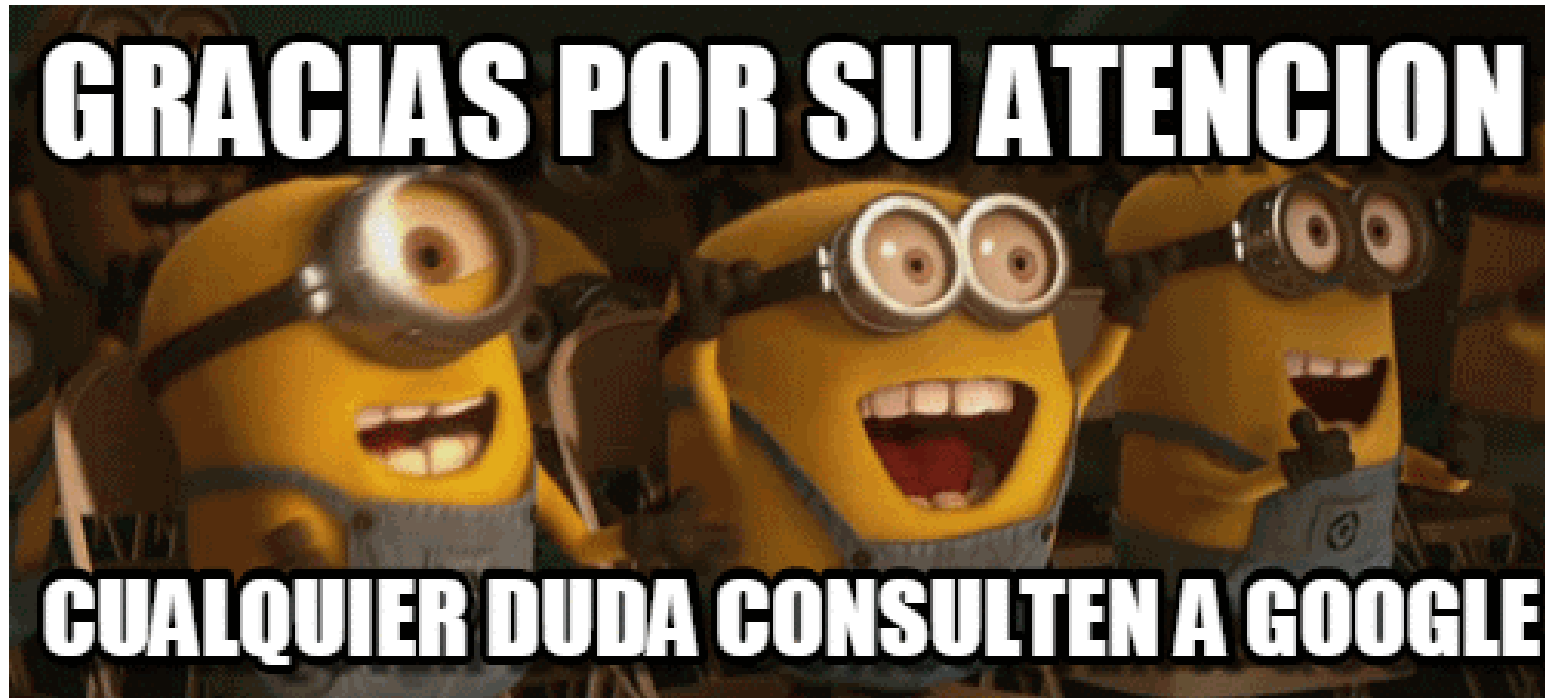
- ✓ Etiquetado de los mismos la mención «**Queso Artesano**» o «**Queso Artesano de Granja**»,



ETIQUETADO DE P.LÁCTEOS

LEGISLACIÓN APLICABLE

- ✓ **NO LISTA INGREDIENTES**: P.lácteos no se ha añadido ningún ingrediente y quesos (salvo frescos y fundidos) sal necesaria para su fabricación.
- ✓ **INF.NUTRICIONAL**: No obligatoria en quesos no envasados.
- ✓ Doble o triple **marca identificación**.
- ✓ **Aditivos** con función tecnológica en ingredientes.
- ✓ Etiquetado de **lisozima de huevo** en quesos madurados.
- ✓ Elaborados con leche cruda.





FELICES FIESTAS.

No estudiéis mucho...