Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025

Programa 4

Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos

Versión 3
Aprobado en Comisión Institucional
15 de marzo de 2023
AESAN

MINISTERIO DE CONSUMO

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN 3
2. OBJETIVOS 4
3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO 4
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN 4
4.1. Punto de control 4
4.2. Métodos de control 5
4.2.1. Controles en todos los establecimientos alimentarios 5
4.2.1.1. Información alimentaria obligatoria 5
4.2.1.2. Contenido en aromas, aditivos alimentarios y enzimas alimentarias 6
4.2.1.3. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias 6
4.2.1.4. Información nutricional 7
4.2.1.5. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables 7
4.2.1.6. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (MECA) 8
4.2.2. Controles adicionales a realizar en establecimientos fabricantes y envasadores 8
4.2.3. Controles específicos a realizar en establecimientos minoristas 8
4.2.4. Controles en el comercio electrónico de alimentos 9
4.3. Descripción de incumplimientos 10
4.4 Medidas adoptadas ante incumplimientos 11
4.4.1. Medidas a adoptar ante incumplimientos de información al consumidor en el etiquetado 11
4.4.2. Medidas a adoptar ante incumplimientos detectados en páginas web 12
5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS 13
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA 14
ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa 16
1. Legislación comunitaria 16
2. Legislación nacional 17
3. Legislación autonómica 18
4. Acuerdos en la Comisión Institucional de la AESAN 18
5. Procedimientos documentados 19
6. Otros documentos relacionados 22

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para verificar la información facilitada al consumidor en los alimentos y materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos comercializados en España de acuerdo con la legislación por parte de las autoridades competentes de la AESAN y las CCAA.

Lograr un alto nivel de protección de la salud de los consumidores requiere no solo garantizar la inocuidad de los alimentos ofertados, sino también que la información suministrada por el operador responsable a través de cualquier medio sea precisa, clara y veraz, lo que permite a los consumidores tomar decisiones respecto a la adquisición de alimentos con mayor conocimiento de causa.

En este contexto, el *Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*, define **información alimentaria** como 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; «etiquetado» como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento; y «etiqueta» como 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.

La legislación establece qué menciones debe contener la información de los productos alimenticios, si bien el alcance de este programa se limita a las menciones y características de la información alimentaria que puedan tener una repercusión sobre la seguridad alimentaria.

Hay que tener en cuenta, además, todas las formas de suministrar alimentos y productos, mediante venta directa al consumidor y/o a las colectividades o la venta de alimentos a través de venta *online*. Asimismo, hay que considerar la presentación del alimento, envasado o sin envasar y las especificaciones relativas al contenido, disponibilidad y colocación y/o presentación de la información que han de revisarse en cada caso. Así, en determinados casos será de aplicación el *Real Decreto 126/2015, 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*.

Además de los requisitos generales contenidos en el Reglamento 1169/2011 aplicables a todos los alimentos, en el marco de este programa de control se incluye también el control del cumplimiento por parte de los operadores de otros requisitos específicos para determinados grupos de alimentos, como son los requisitos establecidos para:

- los tipos específicos de alimentos incluidos en el Reglamento 1169/2011, el Real Decreto 640/2006 y el Reglamento 853/2004,
- los nuevos alimentos autorizados,
- los ingredientes tecnológicos,
- los alimentos que contengan sustancias que causan alergias o intolerancias,
- las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos,
- la información nutricional,
- los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (MECA),
- los alimentos comercializados a través de páginas web.

Estos controles se realizarán mediante inspección visual y podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados o controles oficiales no programados.

Determinados aspectos relacionados con el control de la información alimentaria no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. Los aspectos del control de la información alimentaria que se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA se encuentran descritos en el **apartado 5** de este programa.

Toda la normativa y documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I**.

2. OBJETIVOS

Objetivo general: Reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la información facilitada al consumidor final y colectividades en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor final y a colectividades en establecimientos alimentarios.
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor final y colectividades en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos puestos a la venta en páginas web.
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

3. PROGRAMACIÓN EN BASE AL RIESGO

De acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada.

Con esta finalidad, las autoridades competentes de las CCAA organizan los controles en los establecimientos fundamentalmente en base al riesgo asociado a cada tipo de establecimiento alimentario descrito en el programa 1, aunque podrán tener en cuenta adicionalmente otros factores de riesgo vinculados específicamente al etiquetado.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados, cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo, a consecuencia de una alerta, denuncia o tras un resultado insatisfactorio en un muestreo.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CCAA efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa. Los procedimientos documentados empleados por las CCAA para la ejecución de este programa se listan en el anexo I, punto 5.

4.1. Punto de control

En el ámbito de este programa, el objeto a controlar es el alimento/MECA y no el establecimiento, aunque los incumplimientos que se detecten serán responsabilidad del 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. Los operadores de empresas alimentarias serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.

Los controles se podrán realizar en todos los establecimientos alimentarios y de MECA: fabricantes, envasadores, almacenistas y minoristas, y también en las páginas web donde estos operadores comercializan los productos.

La selección del alimento a controlar en el establecimiento fabricante o envasador, constituye el punto más eficaz del control, puesto que es el lugar dónde se dispone de la máxima información sobre el producto y la veracidad de su etiquetado: origen, composición, vida útil, etc. y se puede comprobar el cumplimiento de toda la información que proporciona el etiquetado.

4.2. Métodos de control

Las actividades en el marco de este programa se basarán en la revisión de la información facilitada al consumidor que tenga repercusión en seguridad alimentaria de manera directa o indirecta y, en los alimentos y materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, a fin de verificar que se cumplen los requisitos legales aplicables en materia de contenido, disponibilidad y colocación y/o presentación.

El control oficial se basará especialmente en la inspección visual de los alimentos en diferentes circunstancias:

- alimentos envasados y etiquetados destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades, los destinados al suministro de las colectividades, los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.
- alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y colectividades;
- alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador;
- alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad;
- materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos;
- alimentos comercializados a través de comercio electrónico.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble, aunque habrá que tener en cuenta que, en determinados productos, bien por su naturaleza, tamaño, presentación, etc. son permitidas excepciones.

En el caso de alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final /colectividades se garantizará que la información se transmita entre operadores utilizando para ello cualquiera de los soportes admitidos en la legislación alimentaria específica, entre ellos los documentos de acompañamiento de mercancías.

4.2.1. Controles en todos los establecimientos alimentarios

Se seleccionará un producto alimenticio y se verificará la siguiente información:

4.2.1.1. Información alimentaria obligatoria

Se comprobará que en el etiquetado de los productos alimenticios figuran las siguientes **menciones obligatorias generales de información al consumidor** con repercusión en seguridad alimentaria:

- denominación del alimento, de gran importancia a la hora de determinar los tratamientos autorizados y la normativa que le es de aplicación en materia de seguridad alimentaria, por ejemplo, en lo que respecta a la adición de determinados ingredientes o aditivos
- las menciones sobre las condiciones físicas o sobre el tratamiento al que ha sido sometido (en polvo, recongelado, ahumado…) cuando su omisión pueda inducir a engaño, ya que determinar el grado de transformación del alimento es un dato fundamental a la hora de determinar los aditivos que están autorizados
- lista de ingredientes, incluidos los alérgenos
- fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- condiciones especiales de conservación
- modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento
- lote
- información nutricional

Además, se comprobará que en el etiquetado de los productos alimenticios figuran las **menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos**, de acuerdo con:

- El anexo III del Reglamento 1169/2011, que establece requisitos específicos para alimentos envasados en determinados gases; que contengan edulcorantes; que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio; bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida; alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos; carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.
- El anexo VI del Reglamento 1169/2011, que establece requisitos específicos para alimentos descongelados, alimentos tratados con radiaciones ionizantes, envoltura de embutido no comestible, etc.
- El Real Decreto 640/2006, que establece que los envases destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral, de solípedos o preparados de carne en los que hay carne separada mecánicamente deban llevar, (...) un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
- El Reglamento 853/2004, que establece requisitos específicos para los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, requisitos para el etiquetado de leche cruda destinada al consumo humano directo y de los productos elaborados con leche cruda.
- El Reglamento (UE) 2015/2283, que establece que solo los nuevos alimentos autorizados e incluidos en la lista de la Unión podrán comercializarse en la Unión como tales o utilizarse en alimentos, y deberán cumplirse los requisitos de etiquetado que se especifican en ella.
- El anexo V del Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, que establece requisitos específicos para los alimentos que contienen determinados colorantes alimentarios y que requerirán la mención" puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños".

4.2.1.2. Contenido en aromas, aditivos alimentarios y enzimas alimentarias

Se comprobará que en el etiquetado de los productos alimenticios:

- Aparecen todos los ingredientes tecnológicos añadidos que deban figurar en la lista de ingredientes y están autorizados para ese alimento en cuestión.
- Se cumplen los requisitos específicos de etiquetado de los ingredientes tecnológicos añadidos en los productos alimenticios conforme a su normativa de aplicación.
- Se cumplen los requisitos específicos de etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final, comprobando que se cumplen las condiciones que en cada caso se hayan establecido reglamentariamente en los Reglamentos (CE) Nº 1332/2008, Reglamento (CE) Nº 1333/2008 y Reglamento (CE) Nº 1334/2008, para la venta de los mismos al consumidor final.

4.2.1.3. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

Se comprobará que en el etiquetado de los productos alimenticios:

- Los alérgenos incluidos en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1196/2011 (o sustancias derivadas de los mismos) presentes en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada:
    - Aparecen indicados en la lista de ingredientes con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto.
    - Se destacan mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.
    - Que si no hay lista de ingredientes se incluye la palabra «*contiene*», seguida del nombre de la sustancia o el producto.
    - Que cuando la presencia de un alérgeno se deba a contaminaciones cruzadas el operador puede utilizar el texto "*puede contener*" o similar.
- La correcta utilización de las menciones "*sin gluten*" y "*muy bajo en gluten*" de acuerdo con el Reglamento (UE) 828/2014.
- La correcta utilización de la mención "*sin lactosa*" en los preparados para lactantes y preparados de continuación de acuerdo con el Reglamento delegado 2016/127.

4.2.1.4. Información nutricional

Se comprobará que en el etiquetado de los productos alimenticios:

- Está incluida la información nutricional en todos los alimentos en los cuales es obligatoria.
- La información aparece en la forma especificada en la normativa en relación al contenido, cálculo, expresión y presentación.
- Cuando se incluye voluntariamente la información nutricional, esta se ajusta a la normativa.
- Cuando se facilite la información sobre vitaminas y minerales, se expresa también como porcentaje de las ingestas de referencia.
- Se aplican las tolerancias establecidas en el documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control de cumplimiento de la legislación de la UE respecto al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta.

4.2.1.5. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

Se comprobará que en el etiquetado de los productos alimenticios:

- Las declaraciones nutricionales (DN) empleadas se encuentran autorizadas en el Anexo del Reglamento (CE) Nº 1924/2006 y cumplen con las condiciones de uso establecidas.
- Las declaraciones de propiedades saludables (DPS) empleadas se encuentran autorizadas en los reglamentos y decisiones de desarrollo del Reglamento (CE) Nº 1924/2006 y que cumplen las condiciones de uso.

  http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/declaraciones_nutricionales.htm
- El alimento que incluye en su etiqueta una declaración nutricional o de propiedades saludables incluye también la información nutricional.
- Las declaraciones nutricionales comparativas se ajustan a las condiciones descritas en el Reglamento (CE) Nº 1924/2006.
- La declaración de propiedades saludables generares y no especificas va acompañada de una específica autorizada y relacionada, de acuerdo con el art.10.3 del Reglamento (CE) Nº 1924/2006 y la Decisión de 24 de enero de 2013.
- La marca registrada, nombre comercial o denominación de fantasía que pueda interpretarse como una declaración nutricional o de propiedades saludables, estará acompañada de una declaración nutricional autorizada o de propiedades saludables autorizada que cumpla con el Reglamento (CE) Nº 1924/2006.
- Si la declaración de propiedades saludables está adaptada a una declaración de propiedades saludables autorizada, dicha redacción cumple con el artículo 7 del Reglamento 1169/2011 y con el Documento sobre los principios de flexibilidad en la redacción de las DPS.
- Si corresponde, la declaración de propiedades saludables va acompañada de advertencias y/o restricciones para un consumo seguro del alimento.
- Las declaraciones no hacen referencia al ritmo o a la magnitud de la pérdida de peso, ni fomentan el consumo excesivo de un alimento, ni son incoherentes con las políticas de Salud Pública o con los principios generalmente aceptados en materia de nutrición.
- En caso de adición de sustancias con efectos nutricionales o fisiológicos se tiene en cuenta lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 1925/2006.

4.2.1.6. Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (MECA)

Se comprobará en los MECA o materiales que quepa esperar razonablemente que puedan entrar en contacto con alimentos, que esté incluida la información exigida en el artículo 15 del Reglamento (CE) Nº 1935/ 2004.

En el caso de los materiales y objetos activos e inteligentes, de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 450/2009 sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos, se comprobará:

- que se etiquetan adecuadamente para que el consumidor pueda identificar las partes no comestibles. En este caso, deberán añadirse las palabras «NO INGERIR» al etiquetado así como (siempre que sea posible) el símbolo determinado.
- que quede claro en el etiquetado que son activos y/o inteligentes.

Las sustancias activas liberadas se consideran ingredientes y deben etiquetarse de conformidad con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre el etiquetado de productos alimenticios.

4.2.2. Controles adicionales a realizar en establecimientos fabricantes y envasadores

En establecimientos que fabriquen o envasen alimentos se podrá además comprobar la veracidad y precisión de la información que el operador responsable facilita al consumidor.

Para ello, se seleccionará un producto y se comprobará la correspondencia entre el etiquetado que figura en los alimentos elaborados y la documentación existente en el establecimiento, principalmente verificando la **ficha técnica** de los productos y los **registros relevantes.**

Se podrá comprobar la exactitud de la declaración:

- de la composición: ingredientes, incluidos aditivos, aromas y enzimas alimentarias;
- de la presencia de alérgenos, gluten o lactosa;
- de la información nutricional, incluidos los cálculos para valor energético y las cantidades de nutrientes;
- de las declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables;
- cuando se facilite la información sobre vitaminas y minerales, que la cantidad presente en el alimento constituye una cantidad significativa;
- de las condiciones especiales de conservación y utilización.
- de la fecha de consumo preferente/caducidad, basada en los estudios de vida útil de que dispongan el establecimiento.

Se comprobará que las cifras declaradas de vitaminas y minerales son valores medios obtenidos, según el caso, a partir de:

- el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
- el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
- los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

Se comprobará que cuando la presencia de un alérgeno se deba a contaminaciones cruzadas y el operador utilice el texto "*puede contener*" o similar, este pueda demostrar que ha puesto en marcha los mecanismos para evitar que esta contaminación se produzca y demuestre que no puede evitarse.

4.2.3. Controles específicos a realizar en establecimientos minoristas

En el caso de alimentos envasados en el propio establecimiento minorista, los requisitos de etiquetado son diferentes, siendo de aplicación el *Real Decreto 126/2015, 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.*

Los controles serán diferentes según la presentación de los alimentos, pudiéndose dar las siguientes posibilidades:

- alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final;
- alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador;
- alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.
- Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos que puedan entrar en contacto con alimentos en la fase de comercio al por menor.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

En el caso de los **alimentos sin envasar o los envasados a petición del comprador**, deberá figurar:

- denominación del alimento
- todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias alimentarias (anexo II reglamento 1169/2011)
- cantidad de determinados ingredientes o una categoría de ingredientes
- grado alcohólico en bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol
- otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta.

En los **alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata** deberán figurar las mismas menciones que en el caso de los alimentos envasados, a excepción de la información nutricional.

Además, se comprobará en los MECA o materiales que quepa esperar razonablemente que puedan entrar en contacto con alimentos que esté incluida la información exigida en el artículo 15 del Reglamento (CE) Nº 1935/ 2004. En el momento de la venta al por menor la información exigida se mostrará en: los propios materiales y objetos o en sus envases, en etiquetas o en un rótulo próximo cuando por razones técnicas resulta imposible fijar en los propios materiales u objetos dicha información.

4.2.4. Controles en el comercio electrónico de alimentos

Para verificar el cumplimiento sobre alimentos vendidos por internet, se comprobará que aparece la información alimentaria obligatoria, salvo las menciones previstas en el artículo 9, apartado 1, letra f) del Reglamento 1169/2011, es decir la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

La información que sea obligatoria según el modo de presentación debe estar disponible para el consumidor antes de que este decida continuar con la compra, es decir, antes de formalizar el pedido, y debe aparecer en el material de soporte de la venta sin que esto suponga ningún coste adicional para el consumidor.

En España, en todos los casos, la información alimentaria obligatoria en la venta a distancia se debe facilitar, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

La información alimentaria obligatoria que se debe facilitar al consumidor final varía en función de si se trata de alimentos envasados o no envasados y, dentro de estos últimos, a su vez, en función de la modalidad de presentación.

En los alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata mediante este soporte, deberán figurar en la página web las mismas menciones que en el caso de los alimentos envasados, a excepción de la información nutricional, el país de origen o lugar de procedencia.

En el caso de los alimentos sin envasar o los envasados a petición del comprador, deberá indicarse en la página web:

- denominación del alimento
- todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias alimentarias (anexo II reglamento 1169/2011)
- cantidad de determinados ingredientes o una categoría de ingredientes
- grado alcohólico en bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol
- otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta

4.3. Descripción de incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en un alimento o MECA, la información facilitada al consumidor no sea conforme con las especificaciones de la normativa. Los incumplimientos podrán ser de los siguientes tipos:

Incumplimiento de la información obligatoria general y específica del etiquetado

- Que la información al consumidor de un alimento no cumpla con las menciones obligatorias generales, así como las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos, de la información al consumidor, que tienen repercusión en seguridad alimentaria descritas en el apartado 4.2.1.1.

Incumplimiento en el etiquetado de ingredientes tecnológicos de los alimentos

- 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 que no declaran en su etiquetado la presencia de ingredientes tecnológicos que han sido añadidos, ya sean autorizados o no autorizados 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 sustancias que causan alergias o intolerancias

- Que un alimento, tenga un ingrediente que figure en el Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 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, aunque se encuentre declarado, no figure con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el Anexo II.
- Que exhiban las menciones "*sin gluten*", "*muy bajo en gluten*" o "*sin lactosa*" y no cumplan con la normativa de aplicación.

Incumplimiento en información nutricional

- Que el etiquetado de un alimento no cumpla con la obligatoriedad de la información nutricional en los alimentos (cuando esta sea exigible), 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.
- Que cuando la información nutricional sea incluida voluntariamente por el operador, esta no se ajuste a lo dispuesto en la normativa.

Incumplimiento en las declaraciones nutricionales y 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 en información sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos:

- Que no esté incluida la información exigida en el artículo 15 del Reglamento 1935/ 2004: cuando sea pertinente el empleo de la mención "*para contacto con alimentos*", en caso necesario las instrucciones especiales que deban seguirse para un uso adecuado y seguro, los datos del fabricante, información que permita la trazabilidad y en materiales y objetos activos información sobre los usos permitidos y cantidad de sustancias liberadas.
- Que en el momento de la venta al por menor, la información exigida no se muestre en los propios materiales y objetos, o en sus envases o etiquetas, o en un rótulo próximo (cuando por razones técnicas resulta imposible fijar en los propios materiales u objetos dicha información).

Incumplimiento en venta de alimentos a través de internet

Se considerará incumplimiento que en un alimento comercializado en un sitio web no aparezca toda la información alimentaria obligatoria o se detecten incumplimientos de cualquiera de los demás aspectos mencionados anteriormente.

4.4 Medidas adoptadas ante incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- ✓ los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- ✓ su repercusión en la salud de los consumidores
- ✓ la garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, de la fase en la que se realiza el control, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas, y se ajustarán a lo descrito en el artículo 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*.

4.4.1. Medidas a adoptar ante incumplimientos de información al consumidor en el etiquetado

Las autoridades competentes, de acuerdo con el art. nº 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*, adoptarán las medidas necesarias para:

- Determinar el origen y alcance del incumplimiento
- Establecer las responsabilidades del operador
- Garantizar que el operador de que se trate subsane el incumplimiento y evite que este se reproduzca

A partir de ahí, se ordenará a la empresa en la que se realizó la inspección del producto, y en su caso, la empresa responsable del producto, que proceda inmediatamente a restringir o prohibir la comercialización de los productos afectados, y a la recuperación, retirada y/o destrucción de los que ya no estén bajo su control inmediato. En este tipo de incumplimientos tendrán especial relevancia las medidas relativas al tratamiento de las mercancías, la modificación de las etiquetas y facilitar a los consumidores información correcta.

Asimismo, se le requerirá al responsable del producto para que informe a las Autoridades competentes de las medidas adoptadas en el plazo que determine.

En función de si la ubicación del establecimiento responsable del incumplimiento se encuentra en la misma comunidad autónoma o en otra:

- *Establecimiento responsable ubicado en la propia CCAA en la que se detectó el incumplimiento:*

  Se procederá a realizar un control oficial en el marco de los Programas 1 y 2 para comprobar si el peligro detectado se encontraba bajo control, y se valorará la adopción de medidas adicionales sobre el establecimiento.

  Se investigará la posible afectación de otros lotes y en caso afirmativo se estudiará su trazabilidad para proceder a su retirada del mercado. Además, se podrá incoar expediente sancionador por la puesta en el mercado de un producto inseguro.

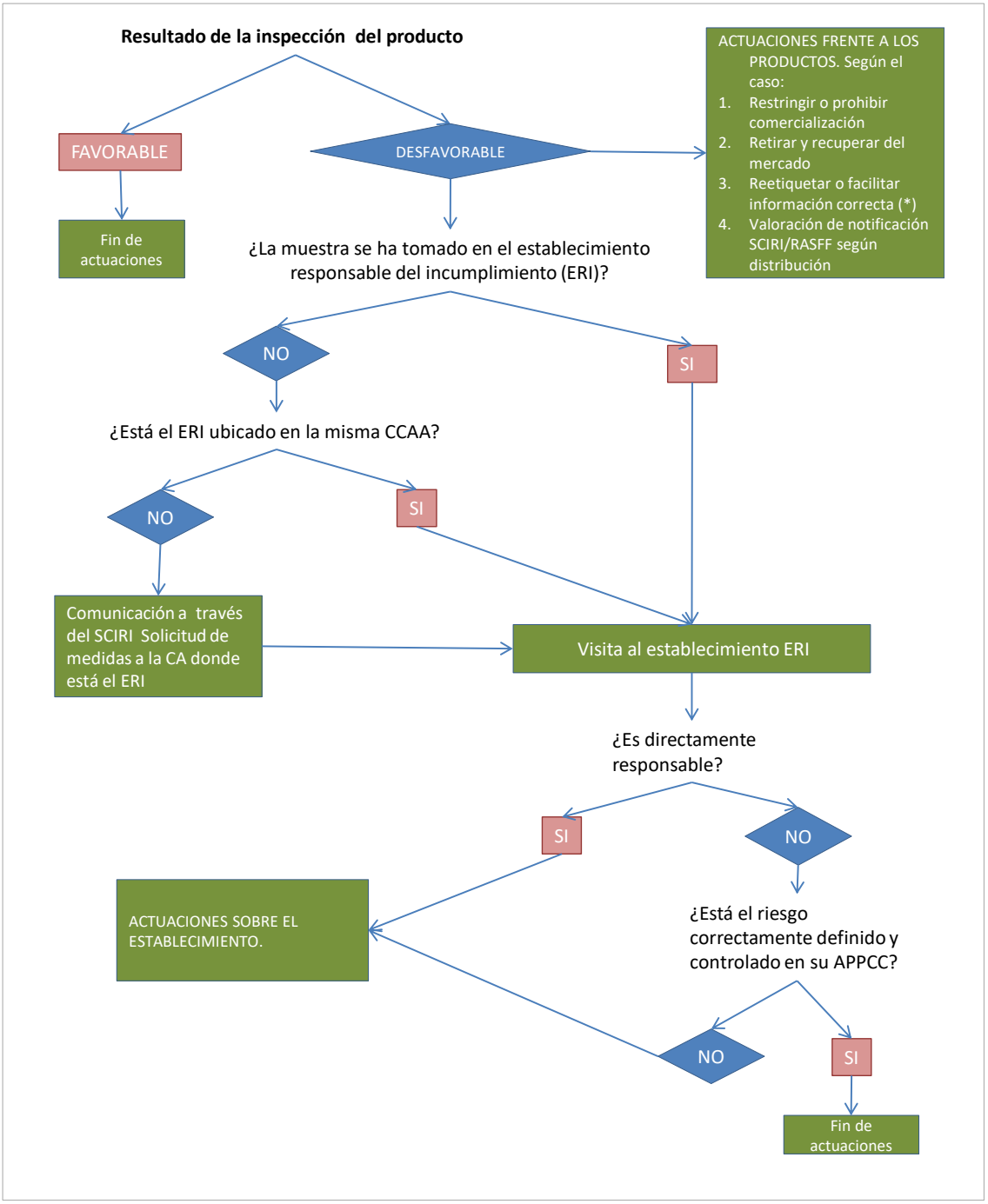
  En caso de que el producto haya sido distribuido a otras CCAA, EEMM o países, se procederá a emitir una notificación a la AESAN para su tramitación, en base a lo establecido en el "*Procedimiento de actuación de la red SCIRI-ACA*" y valore su traslado a la Comisión a través del Sistema iRASFF.

- *Establecimiento responsable ubicado fuera del territorio de la CCAA en la que se detectó el incumplimiento:*

  Se notificará el resultado de la inspección sobre el producto a las autoridades competentes de la otra CCAA o a la AESAN en caso de que el producto haya sido elaborado en otro Estado miembro o en un país tercero, para su tramitación, en base a lo establecido en el "Procedimiento de actuación de la red SCIRI-ACA" y valore su traslado a la Comisión a través del Sistema iRASFF.

Tras el estudio motivado de los resultados o la pertinente evaluación del riesgo, la autoridad sanitaria valorará también si procede la notificación a AESAN para su tramitación en el marco de la red SCIRI-ACA, todo ello en base a lo establecido en el Procedimiento general de gestión de dicha Red de Alerta.

A continuación, se muestra un árbol de decisiones aplicable a los incumplimientos detectados en el marco de este programa y sus medidas.



4.4.2. Medidas a adoptar ante incumplimientos detectados en páginas web

En el caso de los alimentos comercializados a través de internet, las medidas a tomar se encuentran detalladas en el procedimiento *AESAN_SGCOA/PNT-AP-9: Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos.*

Las actuaciones a realizar por las autoridades competentes estarán encaminadas a:

- Adoptar medidas sobre la persona física y/o jurídica responsable de la puesta a la venta y sobre los productos alimenticios que incumplen la normativa.
- Proteger los consumidores, impidiendo su acceso a las páginas web que ofrecen productos que puedan suponer un peligro para la salud pública.

Las medidas a adoptar serán diferentes según sea el dictamen emitido, y variarán en función de la gravedad del incumplimiento detectado y, en función de la ubicación del responsable del producto y titular de la página web.

Podrán ser de tres tipos:

- Medidas administrativas, para la corrección de incumplimientos y, si procede, de carácter sancionador.
- Medidas de policía sanitaria, incluyendo la notificación a través de la red de alerta y la retirada del mercado de los productos afectados, incluyendo la suspensión total/parcial del sitio web.
- Petición de mayor información ante sospecha de incumplimiento o falta de seguridad.

Las autoridades competentes que hayan iniciado cualquier actuación sobre la comercialización de alimentos por internet, ya sea sobre el alimento, el responsable de su comercialización, el dominio web, el prestador de servicios, etc. realizarán un seguimiento de las medidas adoptadas, verificando que se han corregido los incumplimientos detectados, de forma que no se vuelvan a producir.

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

En el marco de los controles oficiales, determinados aspectos relacionados con el control de la información alimentaria no se verifican en el ámbito de este programa por estar incluidos en otros programas. A continuación, se indica qué aspectos del control de información alimentaria se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA y por qué motivo:

- Programa 1. Inspección de establecimientos alimentarios. En el curso de la inspección general a establecimientos alimentarios que fabriquen o envasen, se realizará una comprobación de correspondencia entre la ficha técnica del producto final y cualquier otra documentación relevante y la información que el operador responsable facilita al consumidor a través del etiquetado u otros medios (ingredientes, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias, información nutricional, declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables, condiciones especiales de conservación y utilización, etc.).

  En el caso de alimentos no destinados a ser suministrados al consumidor final/colectividades, debe garantizarse la transmisión de información suficiente entre operadores (por ejemplo el etiquetado de materias primas, aditivos, aromas...) y también el etiquetado de los MECAS usados por operadores en la fase de envasado. Estos Controles se realizan en el marco del programa 1.
- Programa 2. Auditorías de los sistemas de autocontrol, ya que la comprobación del adecuado control del APPCC y la adopción de medidas por parte del operador se realiza en el marco del programa 2.
- Programa 5. Alérgenos y sustancias que causan intolerancias, ya que los controles de la presencia de alérgenos no declarados y del contenido de gluten o lactosa superior a lo declarado en alimentos mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 5.
- Programa 6. Organismos modificados genéticamente (OMG), ya que los controles del contenido de OMG en los alimentos mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 6.
- Programa 7. Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios, ya que el control de la información alimentaria facilitada al consumidor de complementos alimenticios, así como su muestreo y análisis, se abordarán en el programa específico.
- Programa 12. Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos, ya que los controles de la presencia y del contenido y presencia en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 12.

- Programa 13. Materiales en contacto con alimentos, ya que los controles de migración de sustancias de los materiales en contacto con alimentos mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 13.

Además, este programa está directamente relacionado con los controles oficiales realizados por la Subdirección General de Sanidad exterior del Ministerio de Sanidad en el marco del:

- Programa 1. Control oficial de las mercancías de uso o consumo humano procedentes de terceros países, ya que el control de la información alimentaria en los alimentos importados procedentes de terceros países se realiza en los Puestos de Control Fronterizos en el marco de este programa.

Y los controles oficiales realizados por la Dirección General de Consumo del Ministerio de Sanidad en el marco de los siguientes programas:

- Programa 1. Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
- Programa 4. Control específico de la información alimentaria de productos ecológicos en el punto de venta al consumidor final,
- Programa 6. Control especifico de la información alimentaria vinculada a las denominaciones de origen protegidas, a las indicaciones geográficas protegidas y a las especialidades tradicionales garantizadas en el punto de venta al consumidor final.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores a lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se seguirán las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12, 2. del Reglamento (UE) nº 2017/625.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA, encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos más adelante.

Indicadores

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizarán para cada alimento y en cada fase de la cadena alimentaria, y son los siguientes:

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles de la información facilitada al consumidor en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos de acuerdo con una programación en base al riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos en establecimientos alimentarios.	- Nº de incumplimientos
3. Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos puestos a la venta en páginas web.	
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	- Nº de medidas adoptadas

Indicador para verificar la eficacia del programa:

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verificarán las tendencias en el número de controles y de incumplimientos detectados:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
Reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.	- Tendencia en el número de controles - Tendencia en % de incumplimientos detectados - Tendencia en % de las medidas adoptadas a raíz de los incumplimientos detectados

Recopilación de datos

La Fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas.

Informes

Con los datos obtenidos se realizarán anualmente los siguientes informes:

- Informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.
- Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea, elaborado por la Comisión Europea.

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) 2065/2003, de 10 de Noviembre de 2003,	del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los Aromas de Humo utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie.
Reglamento (CE) n° 853/2004, de 29 de abril de 204,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) 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) n° 450/2009, de la Comisión, de 29 de mayo de 2009	sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (CE) n° 1924/2006, de 20 de diciembre,	relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) 258/97.
Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento 1601/91 del Consejo, los Reglamentos 2232/96 y 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.
Reglamento (UE) n° 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010,	por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) n° 353/2008 de la Comisión de 18 de abril de 2008	por el que se establecen normas de desarrollo para las solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) no 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento (CE) N o 1169/2009 de la comisión de 30 de noviembre de 2009	que modifica el Reglamento (CE) n o 353/2008, por el que se establecen normas de desarrollo para las solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) n o 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento (UE) n° 284/2011 de la Comisión de 22 de marzo de 2011,	por el que se establecen condiciones específicas y procedimientos detallados para la importación de artículos plásticos de poliamida y melamina para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de Hong-Kong, China
Reglamento (UE) n° 1169/2011del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de2011	sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan las directivas 87/250/CEE de la Comisión, 90/496/CEE del Consejo, 1999/10/CE de la Comisión, 2000/13/CE del Parlamento y del Consejo, 2002/67/CE y 2008/5/CE y el Reglamento 608/2004 de la Comisión
Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012,	por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento de Ejecución (UE) n° 872/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012,	por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento (CE) no 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento (CE) no 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento (CE) no 1565/2000 de la Comisión y la Decisión 1999/217/CE de la Comisión (aplicable a partir del 22 de abril de 2013 salvo excepciones. Hasta esta fecha, será de aplicación la Decisión 1999/217/CE, de 23 de febrero de 1999)
Reglamento (UE) n° 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012,	sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento (CE) no 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (UE) n° 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012	por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños
Reglamento de Ejecución (UE) n° 1337/2013 de la Comisión de 13 de diciembre de 2013	por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n° 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 de Ejecución (UE) n° 828/2014,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
Reglamento delegado (UE) 2016/127 de la Comisión de 25 de septiembre de 2015	que complementa el Reglamento (UE) no 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad.
Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017	por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283
Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2468 de la Comisión de 20 de diciembre de 2017	por el que se establecen requisitos administrativos y científicos acerca de los alimentos tradicionales de terceros países de conformidad con el Reglamento (UE)

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
Orden de 14 de enero de 1988	por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otros enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior
Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999	por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios(Derogado a excepción del artículo 12 relativo al lote y el artículo 18 referido a la lengua del etiquetado)
Real Decreto 1380/2002 de 20 de diciembre	de identificación de productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados
Real Decreto 1698/2003 de 12 de diciembre	que establece disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno
Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo	por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y de la comercialización de los productos alimenticios
Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre	por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana
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
Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo	por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.
Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre	relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos
Real Decreto 30/2009, de 16 de enero	por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre	por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
Ley 34/2002, de 11 de julio	de servicios de la sociedad de la información y comercio electrónico

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Organismo	Asunto
C. Valenciana	Decreto 134/2001 de 26 de julio	Consell de la Generalitat	por el que se asignan competencias en materia de etiquetado de carne de vacuno y productos de carne de vacuno
C. Valenciana	Decreto 201/2017 de 15 de diciembre	Consell de la Generalitat	por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.
C. Valenciana	Decreto 84/2018 de 15 de junio	Conselleria de sanitat Universal y Salut Pública	fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
Castilla-La Mancha	Decreto 71/2020 de 9 de noviembre, (DOCM 230, 13.11.20)	Consejería de agricultura, agua y desarrollo rural	Regula en Castilla-La Mancha la venta directa de productos ligados a la explotación agraria

4. Acuerdos en la Comisión Institucional de la AESAN

Los acuerdos la Comisión Institucional que afectan a este programa de control se encuentran disponibles en la página web de la AESAN. Son los siguientes:

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/05/2011	Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/07/2011	Nota interpretativa sobre la declaración relativa a la adición de nucleótidos en preparados para lactantes
COMISIÓN INSTITUCIONAL	29/05/2012	Nota interpretativa sobre el empleo de la mención "enriquecido/a" y similares "rico en" en el etiquetado de productos alimenticios
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Nota informativa declaraciones de "belleza"
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Nota interpretativa sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales en productos que naturalmente contienen un determinado nutriente/sustancia
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/03/2013	Nota interpretativa. Declaración de la ingesta diaria recomendada en el etiquetado de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales
COMISIÓN INSTITUCIONAL	26/07/2019	Condiciones de empleo de las menciones "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa"
COMISIÓN INSTITUCIONAL	14/07/2016	Nota interpretativa Definición de la categoría "14.1.4.- Bebidas aromatizadas" del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008
COMISIÓN INSTITUCIONAL	19/06/2017	Situación del uso de las hojas de Stevia rebaudiana Bertoni como infusión en el marco del Reglamento (CE) Nº 258/1997 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	20/07/2017	Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	23/05/2018	Etiquetado de mezclas de aditivos según el Reglamento 1333/2008
COMISIÓN INSTITUCIONAL	18/09/2020	Nota interpretativa sobre criterios de uso del término "probiótico"
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Nota interpretativa sobre las Declaraciones nutricionales en cremas.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Nota interpretativa sobre el etiquetado del trigo espelta en diferentes productos alimenticios.

Órgano en el que se acuerda	Fecha	Acuerdo
COMISIÓN INSTITUCIONAL	16/12/2020	Nota interpretativa sobre la Declaración nutricional "sin azúcar" como adaptada de "sin azúcares".
COMISIÓN INSTITUCIONAL	10/03/2021	Valores de referencia nutricionales en los preparados para niños de corta edad
COMISIÓN INSTITUCIONAL	29/09/2021	Etiquetado precautorio de alérgenos
COMISIÓN INSTITUCIONAL	22/06/2022	Etiquetado de las vitaminas y minerales en la lista de ingredientes de un alimento
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/12/2022	Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos

5. Procedimientos documentados

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Andalucía	6	Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos
Andalucía	45	Programa de control de la información alimentaria facilitada al consumidor
Aragón	GEN-DIR-006	Directriz sobre información alimentaria facilitada al consumidor
Aragón	IAC-PRO-001	Programa de control sobre la información de los alimentos y MECA-s entregados al consumidor final
C. Valenciana	P24-ASA	Procedimiento de gestión de muestras no aptas y aptas con actuaciones del Programa de Vigilancia Sanitaria
C. Valenciana	PLANSA	Programa de control de la información alimentaria al consumidor
Canarias	Nota informativa 3/2013	Orientación para la revisión del etiquetado de preparados para lactantes y preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños corta edad
Canarias	Nota informativa 3/2015	Información alimentaria facilitada al consumidor
Canarias	Nota informativa 5/2019	Etiquetado de determinadas carnes y sus derivados relativo a la obligación de su cocinado antes del consumo.
Cantabria	PG 5	Programa de control de la Información Alimentaria al Consumidor y Etiquetado de Materiales y objetos destinados a contacto con alimentos.
Cantabria	PO-4.1	Programa operativo de control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos.
Castilla-La Mancha	MAN/APPCC/03	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC sectorial de productos cárnicos
Castilla-La Mancha	PRG/AGUA/02	Programa de actuación de control oficial en industrias envasadoras de aguas
Castilla-La Mancha	MAN/APPCC/05	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en industrias transformadoras de frutas, verduras y hortalizas.
Castilla-La Mancha	MAN/APPCC/04	Manual de supervisión de sistemas de autocontrol: APPCC en elaboración de quesos madurados
Castilla-La Mancha	PRG/ALMZ/01	Protocolo de supervisión de almazaras
Castilla-La Mancha	AL_PRG/COMES/01	Programa de supervisión de Comedores Escolares
Castilla-La Mancha	PRG/ALERGENOS/02	Programa de control de alérgenos en establecimientos de comidas preparadas
Castilla-La Mancha	AL-PTO/CO/CAMP/1	Pto-vigilancia y control oficial alimentario de campamentos de turismo estacionales y/o temporales (población infantil y juvenil)
Castilla-La Mancha	PRG/TM2019-ACTA TM	Actualización acta toma de muestras-programa de muestras de control oficial de productos alimentarios
Castilla-La Mancha	PTO/ADT/03	Procedimiento para la organización de auditorías de países terceros

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Castilla-La Mancha	AL_PRG/TM2022	Programación de toma de muestras de control oficial de productos alimentarios 2022. indicaciones iniciales (anexos y hojas semestrales de positivos. acta de toma de muestra, hoja de envíos de muestras)
Castilla-La Mancha	PTO/OPSON/01	Pto de actuaciones en el marco de la operación OPSON con la guardia civil
Castilla-La Mancha	PTO/PCO/TM	Pto- planificación de los controles sanitarios realizados mediante la metodología del muestreo de productos alimentarios
Castilla-La Mancha	PTO-CO-INEA-PR	Pto- uso del programador de INEA
Castilla-La Mancha	AL_OTR/RSEA-CLM	Guía del registro sanitario de empresas y establecimientos alimentarios de castilla-la mancha
Cataluña	PS_04_01	Procedimiento de inspección
Cataluña	SICA-CI-PC-21	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de establecimientos inscritos en la clave 21 (vegetales y derivados)
Cataluña	SICA-CI-PC-15	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de establecimientos de la clave 15 (a excepción de los distribuidores sin almacén)
Cataluña	SICA-CI-PC-26-INF	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y comercializan preparados para lactantes y alimentos infantiles
Cataluña	P13_01_04	Investigación y control de irregularidades detectadas en alimentos como resultado de actuaciones de vigilancia o control oficial
Cataluña	SICA-CI-PC-14-CEM	Guía de interpretación del Protocolo de inspección de centros de embalaje de huevos
Cataluña	SICA-PC-GEN	Protocolo de inspección general de establecimientos alimentarios
Cataluña	SICA-CI-PC-GEN	Guía de interpretación del Protocolo de inspección general de establecimientos alimentarios
Cataluña	SICA-PC-10	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 10 diferentes de mataderos y establecimientos de manipulación de caza
Cataluña	SICA-PC-12-LLO	Protocolo de inspección de lonjas o mercados de subastas y mercados al por mayor de productos de la pesca
Cataluña	SICA-PC-12-CED	Protocolo de inspección de centros de depuración y de expedición de moluscos bivalvos vivos
Cataluña	SICA-PC-12-PES	Protocolo de inspección de establecimientos que preparan/transforman/almacenan productos de la pesca
Cataluña	SICA-PC-14-CEM	Protocolo de inspección de centros de embalaje de huevos
Cataluña	SICA-PC-14	Protocolo de inspección de establecimientos de la clave 14 diferentes de centros de embalaje de huevos
Cataluña	SICA-PC-15	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 15
Cataluña	SICA-PC-50-26	Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y sirven comidas preparadas
Cataluña	SICA-PC-26-INF	Protocolo de inspección de establecimientos que elaboran y comercializan preparados para lactantes y alimentos infantiles
Cataluña	SICA-PC-27-AE	Protocolo de inspección de establecimientos de la clave 27 (aguas envasadas minerales, de manantial y potables preparadas)
Cataluña	SICA-PC-40	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 40
Cataluña	SICA-PC-21	Protocolo de inspección de establecimientos inscritos en la clave 21 (vegetales y derivados)
Cataluña	SICA-PC-30-Vi	Protocolo de inspección de establecimientos inscritos en la clave 30 (productos vinícolas)

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Cataluña	SICA-PC-PP	Programa de inspección de proceso y producto
Cataluña	SIVAL-PV-ALER	Programa de vigilancia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
Galicia	F-13T-01-05-01	Lista comprobación requisitos sobre la información de alimentos envasados y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final
Galicia	F-13T-01-05-02	Lista comprobación requisitos sobre la información de alimentos sin envasar o envasados en los lugares de venta para ser entregados al consumidor final
Galicia	GC-13T-01-05-01	Guía para cubrir la Lista de comprobación requisitos sobre la información de alimentos envasados y materiales en contacto con alimentos (MECA's) entregados al consumidor final
Galicia	GC-13T-01-05-02	Guía para cubrir la Lista comprobación requisitos sobre la información de alimentos sin envasar entregados al consumidor final
Islas Baleares	IT-BII-12	Control oficial de alimentos biotecnológicos (OMG)
Islas Baleares	IT-BI-2	Instrucción de control del sistema de trazabilidad y del etiquetado de la carne de vacuno de las Illes Balears
Islas Baleares	IT-BI-21	Instrucción técnica para el control oficial de los alimentos para grupos específicos de la población
La Rioja	ITG 04-02	Información alimentaria
Madrid	Guías-Etiquetado-7	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. Etiquetado de alimentos para dietas de bajo valor energético para reducción de peso
Madrid	Guías-Etiquetado-1	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. Guía de requisitos de etiquetado de alimentos destinados al consumidor final según rd1334/1999.
Madrid	Guías-Etiquetado-8	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. Etiquetado y composición de alimentos infantiles.
Madrid	Guía etiquetado-16	Guía de requisitos de etiquetado de alimentos destinados al consumidor final. reglamento 1169/2011
Madrid	Guías-Etiquetado-2	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. Etiquetado y composición de aditivos, aromas y enzimas destinados a venta al consumidor.
Madrid	Guías-Etiquetado-12	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. etiquetado y trazabilidad de productos de la pesca
Madrid	Proced- Ayto	Ayuntamiento de Madrid procedimiento de citación para la realización de análisis contradictorio y dirimente. Tramitación e instrucción del expediente
Madrid	Guías-Etiquetado-6	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. etiquetado y composición. declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.
Madrid	POC-HS-EG-06	Programa de inspección de establecimientos alimentarios y apoyo al control oficial. procedimiento para la valoración de la notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.
Murcia	PNT 03	Procedimiento general de verificación y medidas especiales de control oficial de alimentos
Murcia	PNT 06	Procedimiento de SCIRIS, Denuncias y otras Notificaciones
Murcia	INSTRUCCIÓN	Instrucción de uso de la aplicación "Sistema informático del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis"
Murcia	PNT 02	Procedimientos de Control Oficial: 03A-03M-03B-03C-03D (Última rev. procedimiento 03M sobre toma de muestras)
Navarra	INS0012015	Indicación del país de origen en el etiquetado de carnes frescas no de vacuno.
Navarra	INS0152018	Toma de muestras de alimentos
Navarra	PRO0032022	Protocolo 08 de información de los alimentos y mecas entregados al consumidor final

6. Otros documentos relacionados

- Working document on the setting of nutrient profiles. Preliminary draft. Legal proposal. European Comission 2009

  (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/perfiles_nutricionales.pdf)

- *Documento de preguntas y respuestas para la aplicación del reglamento 1169/2011*

  (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0608(01))

- COMISIÓN EUROPEA: *COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN, de 13 de julio de 2017, relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/comunicacion_alergias_comision.pdf)*

- Guidance tolerances summary table

  (https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_summary_table_012013_en.pdf)

- Cuadro resumen de los requisitos de información nutricional (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/cuadro_resumen.pdf)

- DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN PARA LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN MATERIA DE CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN DE LA UE SOBRE: Reglamento (UE) nº 1169/2011 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 y Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/labelling_nutrition_tolerances_1212_en.pdf)
- Resumen de las discusiones mantenidas en el Grupo de Expertos en materiales en contacto con alimentos sobre el uso y puesto en el mercado de materiales y artículos a base de bambú y otros constituyentes similares (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/VERSION_ESPANiOL__DISCUSIONES_es.pdf)