

Programa 2.4.

Control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con alimentos



Versión 1
Aprobado en Comisión Institucional
1 de octubre de 2025
AESAN



ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
2. OBJETIVOS.....	4
3. PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL 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
4.2.2. CONTROLES ADICIONALES A REALIZAR EN ESTABLECIMIENTOS FABRICANTES Y ENVASADORES.....	9
4.2.3. CONTROLES ESPECÍFICOS A REALIZAR EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS	10
4.2.4. CONTROLES EN EL COMERCIO ELECTRÓNICO DE ALIMENTOS.....	11
4.2.5. EXCEPCIONES A LA OBLIGACIÓN DE INFORMACIÓN PREVIA A LA COMPRA.....	13
4.3. DESCRIPCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS	13
4.4. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE INCUMPLIMIENTOS.....	14
4.4.1. MEDIDAS A ADOPTAR ANTE INCUMPLIMIENTOS DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN EL ETIQUETADO	14
4.4.2. MEDIDAS A ADOPTAR ANTE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS EN PÁGINAS WEB	15
5. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA	16
5.1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS	16
5.1.1. RECOPILACIÓN DE DATOS	16
5.1.2. INDICADORES DEL PROGRAMA.....	16
5.2. INFORMES DEL PROGRAMA	17
6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS.....	17
Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa.....	18
1. Legislación comunitaria.....	18
2. Legislación nacional	20
3. Legislación autonómica	21
4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN.....	21
5. Otros documentos relacionados	22

PROGRAMA 2.4.: CONTROL DEL 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 el 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 de las comunidades autónomas, ciudades autónomas y corporaciones locales (en adelante, AA. CC.).

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. Esto 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 (UE) nº 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 (UE) nº 1169/2011, Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, y el Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*,
- 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 Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) se encuentran descritos en el **apartado 6** 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.

2. OBJETIVOS

Objetivo general. Reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria en los alimentos y materiales en contacto con los alimentos, facilitada al consumidor final y a las colectividades.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 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 función del riesgo.
- **Objetivo operativo 2.** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor en establecimientos alimentarios.
- **Objetivo operativo 3.** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor en páginas web.
- **Objetivo operativo 4.** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

3. PROGRAMACIÓN EN FUNCIÓN DEL RIESGO

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios*, las AA. CC. deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada.

Con esta finalidad, las AA. CC. organizan los controles en los establecimientos en función del riesgo asociado a cada tipo de establecimiento alimentario descrito en el programa 2.1., aunque podrán tener en cuenta adicionalmente otros factores de riesgo vinculados específicamente al etiquetado.

Además de estos controles programados en función del riesgo, las AA. CC. realizarán controles no programados, cuando haya algún motivo que les haga sospechar de la existencia de un incumplimiento. Por ejemplo, a consecuencia de una alerta, denuncia o tras un resultado desfavorable en un muestreo.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Las AA. CC. efectúan los controles oficiales de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de la normativa, tomando como base la programación del punto anterior.

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 Europea, el importador del alimento al mercado de la Unión Europea. 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/materiales 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 expendededoras 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.

Los agentes de control oficial elaborarán un **registro escrito**, en versión electrónica o en papel, del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del *Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

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 comprobar los aditivos que están autorizados;
- lista de ingredientes, incluidos aquellos ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias alimentarias (Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*);
- fecha de duración mínima o fecha de caducidad;
- condiciones especiales de conservación y/o utilización, si procede;
- 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 (UE) nº 1169/2011*, que establece requisitos específicos para alimentos envasados en determinados gases; que contengan edulcorantes; que contengan ácido glicírrílico 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 (UE) nº 1169/2011*, que establece requisitos específicos para alimentos descongelados, alimentos tratados con radiaciones ionizantes, envolturas de embutido no comestibles, etc.
- El *Real Decreto 1086/2020*, 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 deberán llevar, (...) un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
- El *Reglamento (CE) nº 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos*, que establece que solo los nuevos alimentos autorizados e incluidos en la lista de la Unión Europea podrán comercializarse como tales o utilizarse en alimentos, y deberán cumplirse los requisitos de etiquetado que se especifican en ella.
- El Anexo V del *Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 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 la atención de los niños".
- El *Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE* que establece que se debe indicar en el etiquetado la presencia de OMG.

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 estén 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 la legislación comunitaria (*Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias, Reglamento (CE) nº 1333/2008 y Reglamento (CE) nº 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*), para la venta de estos 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 1169/2011* (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, tal y como aparece en el mencionado Anexo II.
 - 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.
 - Si la lista de ingredientes no está presente, se indican como nombre de la sustancia o el producto directamente tras la palabra «*contiene*».
 - En el caso de que su presencia se deba a contaminaciones cruzadas, el operador podrá emplear la expresión «*puede contener*» o similar.
- La correcta utilización de las menciones «*sin gluten*» y «*muy bajo en gluten*» de acuerdo con el *Reglamento de Ejecución (UE) nº 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*.
- La correcta utilización de la mención «*sin lactosa*» en los preparados para lactantes y preparados de continuación de acuerdo con el *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*.

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 facilita 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 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 empleadas se encuentran autorizadas en el Anexo del *Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, y cumplen con las condiciones de uso establecidas.*
- Las declaraciones de propiedades saludables empleadas se encuentran autorizadas en los reglamentos y decisiones de desarrollo del *Reglamento (CE) nº 1924/2006* y cumplen con las condiciones de uso.
- Las declaraciones pendientes de evaluación u "on hold" empleadas, tal y como se indica en el art. 28.5 y 28.6 del *Reglamento (CE) nº 1924/2006*, se ajustan a lo establecido en el referido Reglamento y a las disposiciones nacionales, en concreto el art. 44.2 de la *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*, y el art. 4 del *Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria*.
- El alimento que incluye en su etiqueta una declaración nutricional o de propiedades saludables, incluye también la información nutricional conforme al artículo 7 del *Reglamento (CE) nº 1924/2006*. Cuando la declaración nutricional o la declaración de propiedades saludables mencionen sustancias que no figuren en la información nutricional, deberá indicarse su cantidad en el mismo campo de visión que 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 generales y no específicas 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 Ejecución de la Comisión, de 24 de enero de 2013, por la que se adoptan directrices para la aplicación de las condiciones específicas relativas a las declaraciones de propiedades saludables establecidas en el artículo 10 del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo*.
- 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 (UE) nº 1169/2011* y con el documento sobre los *Principios generales de flexibilidad en la redacción de declaraciones de propiedades saludables*.
- 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos*.

Para mayor precisión y para verificar el cumplimiento de las declaraciones, se recomienda consultar los siguientes recursos oficiales:

- [Registro de la Unión Europea de declaraciones nutricionales y saludables](#)
- [Buscador de declaraciones de la AESAN](#)
- [Información de declaraciones pendientes de evaluación u "on hold" en la EFSA](#)

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

Se comprobará en los MECA, o materiales que quiera 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.*

En el caso de los materiales y objetos activos e inteligentes, de acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 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.*, 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 el símbolo determinado, siempre que sea posible.
- 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*.

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 del 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 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 a los de los alimentos envasados en origen por fabricantes, siendo de aplicación el *Real Decreto 126/2015*. Éste regula la información alimentaria de:

- **Alimentos sin envasar** para la venta al consumidor final y a las 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.

Los controles se realizarán en función de la presentación del alimento y también incluirán la verificación de los **MECA**, cuando estos puedan razonablemente estar en contacto con alimentos en la fase de comercio al por menor.

4.2.3.1. Información alimentaria obligatoria

A. Alimentos sin envasar o envasados en los lugares de venta a petición del comprador

Deberá figurar como mínimo:

- La **denominación del alimento**.
- Los **ingredientes o coadyuvantes tecnológico que causen alergias o intolerancias** alimentarias (Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*). Si la denominación del alimento hace referencia claramente a la sustancia, no será obligatoria la mención.
- La **cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes** (art. 22 del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*), cuando:
 - formen parte de la denominación,
 - se destaque mediante palabras, imágenes o representaciones gráficas,
 - o sean esenciales para caracterizar el alimento y diferenciarlo de otros similares.
- El **grado alcohólico** en bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol.
- **Otros requisitos** que se establezcan en normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta.

Las condiciones y formas en las que esta información debe presentarse al consumidor se detallan en el apartado 4.2.3.2.

B. Alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata

Deberán figurar:

- Las **mismas menciones obligatorias** que en los alimentos envasados con carácter general (arts. 9 y 10 del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*), **excepto la información nutricional**, salvo que se realicen **declaraciones nutricionales o de propiedades saludables**, en cuyo caso será obligatoria (arts. 30.3 y 49.1).
- **Otras excepciones u omisiones** previstas por la legislación podrán aplicarse si están contempladas en normativa aplicable, no comprometen la información esencial al consumidor, ni inducen a error sobre las características del alimento.

Excepción específica: frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos en envases abiertos o transparentes
En envases que permitan a simple vista la identificación normal del producto, y siempre que se garantice la información al comprador, el etiquetado podrá limitarse a:

- La denominación del alimento, acompañada, cuando proceda, de su categoría, variedad o tipo comercial y del país de origen;
- la cantidad neta, y
- la identificación del operador de la empresa alimentaria, conforme al artículo 9.1.h) del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*.

Las condiciones específicas de presentación de esta información se recogen en el siguiente apartado.

4.2.3.2. Formas de presentación de la información

La información alimentaria obligatoria deberá facilitarse **por escrito o impresa**, de forma que sea:

- Fácilmente accesible, visible y legible para el consumidor.
- En su caso, indeleble, y nunca disimulada, tapada o separada por imágenes u otros elementos.

En el caso de **alimentos sin envasar y envasados en el lugar de venta a petición del comprador**, la información se podrá presentar:

- En **etiquetas adheridas** al alimento o a su envase.
- En **carteles visibles** sobre el alimento o próximos a él en el lugar de venta.
- Los **alérgenos** deberán destacarse mediante una **composición tipográfica diferenciada** respecto al resto de ingredientes (tipo de letra, estilo, color de fondo, etc.).

Solo la información relativa a alérgenos podrá facilitarse verbalmente, y únicamente si el establecimiento dispone de un sistema documentado que garantice su disponibilidad permanente tanto para el consumidor como para la autoridad competente.

En el caso de los **alimentos envasados por el titular del comercio minorista para su venta inmediata**, todas las menciones obligatorias deberán figurar **por escrito en el propio envase**.

4.2.3.3. Verificación de materiales en contacto con alimentos

Se comprobará que los materiales en contacto con alimentos o aquellos que quiera esperar razonablemente que puedan entrar en contacto con alimentos incluyen la información exigida en el artículo 15 del *Reglamento (CE) nº 1935/2004*. Esta deberá figurar:

- En los propios **materiales y objetos**, en sus **envases o etiquetas**, o
- en un **rótulo próximo**, cuando por razones técnicas no sea posible fijarla directamente en los propios materiales u objetos.

Para los **materiales activos e inteligentes**, de acuerdo con el *Reglamento (CE) nº 450/2009*, se verificará:

- Que las partes no comestibles se identifiquen claramente mediante la mención "**NO INGERIR**".
- Que figure la indicación clara de que se trata de un material **activo y/o inteligente**.
- Que las sustancias activas liberadas estén declaradas como **ingredientes** conforme al *Reglamento (UE) nº 1169/2011*.

4.2.4. CONTROLES EN EL COMERCIO ELECTRÓNICO DE ALIMENTOS

Con carácter general, el control de alimentos vendidos a través de internet se encuentra detallado en el *Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos*.



PNT-AP-09.V4 PNT
Control comercio elec

Además, para facilitar la ejecución de estas actuaciones, puede consultarse la *Guía práctica para el control oficial del comercio de alimentos por internet*, elaborada como herramienta de apoyo para las AA. CC. en el marco del control oficial.

La información obligatoria debe estar fácilmente accesible para el consumidor antes de formalizar la compra. Esta información debe figurar en el soporte de la venta (página web, app, catálogo, etc.) o proporcionarse a través de otros medios adecuados, claramente determinados por el operador de empresas alimentarias, sin generar ningún coste adicional para el consumidor. En cualquier caso, todas las menciones obligatorias deben estar disponibles en el momento de la entrega del producto al consumidor.

En España, la información alimentaria obligatoria en la venta a distancia se debe facilitar, al menos, en castellano, excepto en el caso de los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia.

4.2.4.1. Información obligatoria según la presentación del alimento

El siguiente diagrama recoge la información que, con carácter general, debe facilitarse al consumidor, antes de la compra, según la naturaleza y presentación del alimento.



4.2.5. EXCEPCIONES A LA OBLIGACIÓN DE INFORMACIÓN PREVIA A LA COMPRA

En los casos en que la **denominación del alimento** haga referencia de forma clara a ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen **alergias o intolerancias** (según el Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*), no será obligatorio indicarlos nuevamente como alérgenos (por ejemplo: flan de *huevo*, sopa de *pescado*)

En **alimentos sin envasar, envasados en punto de venta a petición del comprador o por minoristas para venta inmediata**, podrán no estar disponibles antes de formalizar la compra la indicación del país de origen o lugar de procedencia (artículo 9.1.i del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*), ni otras menciones obligatorias no enumeradas en dicho artículo.

La **fecha de duración mínima o de caducidad no es obligatoria antes de la compra** en el comercio electrónico, conforme al *Reglamento (UE) nº 1169/2011*, artículo 14.1, que excluye expresamente esta mención de las que deben figurar antes de que el consumidor realice el pedido.

La indicación del **lote**, conforme al *Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo*, debe figurar en el etiquetado físico del producto, pero **no se exige su presentación previa en la venta a distancia**.

Esta información deberá, no obstante, estar disponible en el momento de la entrega del producto al consumidor.

4.3. DESCRIPCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

Se considerará un incumplimiento cuando la información facilitada al consumidor en un alimento o MECA, no sea conforme con las especificaciones de la normativa vigente. Los incumplimientos se pueden clasificar en las siguientes categorías:

Incumplimiento de la información obligatoria general y específica del etiquetado

- Falta de cumplimiento de las menciones obligatorias generales, así como las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos, especialmente aquellas que tienen repercusión en seguridad alimentaria, conforme a lo descrito en el apartado 4.2.1.1.

Incumplimiento en el etiquetado de ingredientes tecnológicos de los alimentos

- Declaración de ingredientes tecnológicos no autorizados, o que, aun estando autorizados, no están permitidos para ese alimento en particular.
- Omisión de la declaración de ingredientes tecnológicos añadidos, sean estos autorizados o no.
- Falta de cumplimiento de los requisitos específicos de etiquetado exigidos en la legislación vigente para aditivos, aromas y enzimas alimentarios.

Incumplimiento en el etiquetado de sustancias que causan alergias o intolerancias

- Presencia de un ingrediente listado en el Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011* en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada, sin su correspondiente declaración en el etiquetado.
- Declaración de la sustancia o producto causante de alergias o intolerancias sin estar destacado con una composición tipográfica distinta en la lista de ingredientes.
- Declaración de la sustancia o producto causante de alergias o intolerancias, sin la referencia clara a su denominación en el Anexo II del *Reglamento (UE) nº 1169/2011*.
- Uso indebido de las menciones "*sin gluten*", "*muy bajo en gluten*" o "*sin lactosa*", sin cumplir con la normativa aplicable.
- Uso abusivo de etiquetado precautorio de alérgenos ("*Puede contener trazas de ... o similar*") sin que el operador tome medidas preventivas para evitar la contaminación.

Incumplimiento en información nutricional

- Incumplimiento del etiquetado de un alimento con la obligatoriedad de la información nutricional 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.

- Inclusión voluntaria de la información nutricional por el operador, sin ajustarse a la normativa.

Incumplimiento en las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables

- Inclusión de declaración nutricional o de propiedades saludables que no se ajuste a la normativa vigente, según los criterios establecidos en la naturaleza del control.

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

- Falta de la información exigida en el artículo 15 del *Reglamento nº (CE) 1935/2004*, incluyendo:
 - 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 e información que permita la trazabilidad;
 - y, en materiales y objetos activos, información sobre los usos permitidos y cantidad de sustancias liberadas.
- En el momento de la venta al por menor, ausencia de la información exigida en los propios materiales y objetos, en sus envases o etiquetas o en un rótulo próximo (cuando por razones técnicas resulte imposible fijar en los propios materiales u objetos dicha información).

Incumplimiento en venta de alimentos a través de internet

- Falta de inclusión de toda la información alimentaria obligatoria en los productos comercializados en sitios web u otros sistemas de venta a distancia.
- Cualquier otro incumplimiento relacionado con los aspectos mencionados en los apartados anteriores.

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 AA. CC., de acuerdo con el art. 138 del *Reglamento (UE) 2017/625*, adoptarán las medidas necesarias para:

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

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 AA. CC. 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 comunidad autónoma en la que se detectó el incumplimiento:*

Se procederá a realizar un control oficial en el marco de los Programas 2.1. y 2.2., 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 comunidades autónomas (CC. AA.), Estados miembros de la UE u otros 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 valoración de su traslado a la Comisión a través del Sistema iRASFF.

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

Se notificará el resultado de la inspección sobre el producto a las AA. CC. de la otra comunidad autónoma, 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 para la valoración de su traslado a la Comisión a través del Sistema iRASFF.

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 para el control oficial del comercio electrónico de alimentos*.

Las actuaciones para realizar por las AA. CC. 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 más información ante sospecha de incumplimiento o falta de seguridad.

Las AA. CC. 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. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las AA. CC. realizan 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 siguen 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) 2017/625*.

5.1. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS

Para poder evaluar la consecución de los objetivos del programa, se recopilan los datos de control y sus resultados procedentes de las AA. CC. encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores diseñados para ello y definidos más adelante.

5.1.1. RECOPILACIÓN DE DATOS

La fuente para la obtención de los datos será establecida por AESAN. Los datos se recogerán siguiendo las instrucciones especificadas en el *Procedimiento Normalizado de Trabajo para la remisión de datos desde las CC. AA. para la elaboración del Informe Anual de resultados del PNCOCA 2026-2030*, donde se recogen los criterios armonizados generales y específicos para la recopilación de los datos de control oficial.

La AESAN envía anualmente, antes del 31 de agosto de cada año a la Comisión Europea mediante el modelo de formulario normalizado establecido en el *Reglamento de ejecución (UE) 2019/723 de la Comisión, de 2 de mayo de 2019, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros*.

5.1.2. INDICADORES DEL PROGRAMA

Para llevar a cabo el análisis de los datos del programa se han diseñado los siguientes indicadores:

- **Indicadores de cumplimiento**

Los indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos operativos del programa se analizan para cada par peligro-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 función del riesgo.	- N.º 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.	- N.º 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.	- N.º de medidas adoptadas
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	

- **Indicadores de eficacia**

A lo largo del ciclo de planificación del PNCOCA se verificarán la consecución del objetivo general del programa de control mediante la evaluación de las mediante los siguientes indicadores:

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.	<ul style="list-style-type: none"> - Tendencia en el número de controles - Tendencia en % de incumplimientos detectados - Tendencia en % de las medidas adoptadas a raíz de los incumplimientos detectados

5.2. INFORMES DEL PROGRAMA

Desde la AESAN se realiza un informe de resultados del programa en el que se describe entre otros aspectos la medida en que los controles han sido efectivos y se alcanzaron los objetivos y las áreas identificadas en las que se detectan problemas y es posible una mejora y que formará parte del *Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030*.

Los datos de este programa de control se muestran asimismo en el *Informe anual sobre los controles oficiales en la Unión Europea*, elaborado por la Comisión Europea.

6. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

A continuación, se indica qué aspectos del control de información alimentaria se incluyen en el marco de otros programas del PNCOCA, por lo que no se verifican en el ámbito de este programa, y por qué motivo:

- Programa 2.5. Control de 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 realizados mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 2.5.
- Programa 2.6. Control de organismos modificados genéticamente, ya que los controles del contenido de OMG realizados mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 2.6.
- Programa 2.7. Control de la notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios, ya que el control de la información alimentaria de complementos alimenticios facilitada al consumidor, así como su muestreo y análisis, se aborda en el programa 2.7.
- Programa 2.12. Control de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos, ya que los controles de la presencia y contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis se realiza en el marco del programa 2.12.
- Programa 2.13. Control de 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 realizan en el marco del programa 2.13.

Anexo: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002,	por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento (CE) nº 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) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,	relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004,	por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004,	sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006,	relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006,	sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos
Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) nº 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) nº 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 (CE) nº 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 (UE) nº 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) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (UE) nº 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) 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 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 (CE) nº 608/2004 de la Comisión.
Reglamento (UE) nº 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.

Nº Referencia	Asunto
Reglamento de Ejecución (UE) nº 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.
Reglamento (UE) nº 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.
Reglamento (UE) nº 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.
Decisión de Ejecución de la Comisión, de 24 de enero de 2013,	por la que se adoptan directrices para la aplicación de las condiciones específicas relativas a las declaraciones de propiedades saludables establecidas en el artículo 10 del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo.
Reglamento (UE) nº 609/2013, de 12 de junio de 2013,	relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.
Reglamento de Ejecución (UE) nº 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013,	por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento europeo y del consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
Reglamento de Ejecución (UE) nº 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 (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015,	relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) nº 1852/2001 de la Comisión
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 Delegado (UE) 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015,	que complementa al Reglamento (UE) nº 609/2013 en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales.
Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017,	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.
Reglamento Delegado (UE) 2017/1798 de la Comisión, de 2 de junio de 2017,	que complementa el Reglamento (UE) nº 609/2013 en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.
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).
Reglamento de ejecución (UE) 2019/723 de la Comisión, de 2 de mayo de 2019,	por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los Estados miembros.
Reglamento de ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, de 30 de septiembre,	por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO)

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
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.
Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto,	sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.
Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo,	por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad.
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.
Ley 34/2002, de 11 de julio,	de servicios de la sociedad de la información y comercio electrónico.
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 1801/2008, de 3 de noviembre,	por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Real Decreto 30/2009, de 16 de enero,	por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.
Ley 17/2011, de 5 de julio,	de seguridad alimentaria y nutrición.
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 1086/2020, de 9 de diciembre,	por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre,	por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
Real Decreto 159/2023, de 7 de marzo,	por el que se establecen disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea sobre controles oficiales en materia de bienestar animal, y se modifican varios reales decretos.
Real Decreto 562/2025, de 1 de julio,	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.

3. Legislación autonómica

CC. AA.	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.
C. Valenciana	Decreto 13/2025, de 28 de enero,	Consell de la Generalitat	por el que se establecen requisitos específicos de etiquetado a los alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada
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
Cataluña	ACORD GOV/116/2022, de 7 de junio	Departamento de la Presidencia	Acuerdo de Gobierno por el cual se aprueba el Plan de Seguridad Alimentaria de Cataluña 2022-2026 (DOGC 8685, de 09/06/2022)
País Vasco	Decreto 51/2024	País Vasco	Decreto 51/2024, de 30 de abril, sobre las condiciones higiénico-sanitarias, de trazabilidad, etiquetado y publicidad de los productos alimenticios comercializados mediante venta de proximidad

4. Documentos aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN

En el seno de la Comisión Institucional, organismo de coordinación entre las Administraciones públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria, se han aprobado los siguientes documentos que afectan al presente programa de control:

Fecha	Acuerdo
20/05/2011	<u>Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad</u>
20/07/2011	<u>Nota interpretativa sobre la declaración relativa a la adición de nucleótidos en preparados para lactantes</u>
29/05/2012	<u>Nota interpretativa sobre el empleo de la mención "enriquecido/a" y similares "rico en" en el etiquetado de productos alimenticios</u>
20/03/2013	<u>Nota informativa declaraciones de "belleza"</u>
20/03/2013	<u>Nota interpretativa sobre la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales en productos que naturalmente contienen un determinado nutriente/sustancia</u>
20/03/2013	<u>Nota interpretativa. Declaración de la ingesta diaria recomendada en el etiquetado de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales</u>
26/07/2019	<u>Condiciones de empleo de las menciones "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa"</u>
14/07/2016	<u>Nota interpretativa Definición de la categoría "14.1.4.- Bebidas aromatizadas" del Anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008</u>
19/06/2017	<u>Situación del uso de las hojas de Stevia rebaudiana Bertoni como infusión en el marco del Reglamento (CE) N° 258/1997 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.</u>
23/05/2018	<u>Etiquetado de mezclas de aditivos según el Reglamento 1333/2008</u>

Fecha	Acuerdo
29/05/2020	Guía para la toma de muestras oficial de alimentos comercializados por internet
18/09/2020	Nota interpretativa sobre criterios de uso del término "probiótico"
16/12/2020	Nota interpretativa sobre las Declaraciones nutricionales en cremas.
16/12/2020	Nota interpretativa sobre el etiquetado del trigo espelta en diferentes productos alimenticios.
16/12/2020	Nota interpretativa sobre la Declaración nutricional "sin azúcar" como adaptada de "sin azúcares".
10/03/2021	Valores de referencia nutricionales en los preparados para niños de corta edad
29/09/2021	Etiquetado precautorio de alérgenos
22/06/2022 Modificado 12/12/2023	Etiquetado de las vitaminas y minerales en la lista de ingredientes de un alimento
13/12/2022 Modificado 12/03/2025	Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos
15/03/2023 Modificado 04/12/2024	Marca de identificación en productos de origen animal
30/06/2023	Procedimiento normalizado de trabajo para la comunicación de alertas alimentarias a la población
12/06/2024	Reetiquetado de alimentos no etiquetados en castellano
12/06/2024	Etiquetado pechugas de pollo marinadas. Denominación de venta
12/06/2024	Procedimiento de actuación de la Red SCIRI-ACA
12/03/2025	Procedimiento para el control oficial del comercio electrónico de alimentos (V4)
12/03/2025	Guía práctica para el control oficial del comercio de alimentos por internet

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes)

- [*Working document on the setting of nutrient profiles. Preliminary draft. Legal proposal. European Commission 2009.*](#)
- [*Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento \(UE\) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*](#)
- [*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 \(UE\) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*](#)
- [*Guidance document tolerances: simplified summary table.*](#)
- [*Cuadro resumen de los requisitos de información nutricional.*](#)
- [*Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre el Reglamento \(UE\) nº 1169/2011, la Directiva 90/496/CEE y la Directiva 2002/46/CE, por lo que respecta al establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta.*](#)
- [*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.*](#)
- [*Informe sobre la determinación de la empresa responsable de facilitar la información alimentaria en productos alimenticios*, emitido por la Dirección General de Consumo del Ministerio de Consumo \(21/12/2022\).](#)