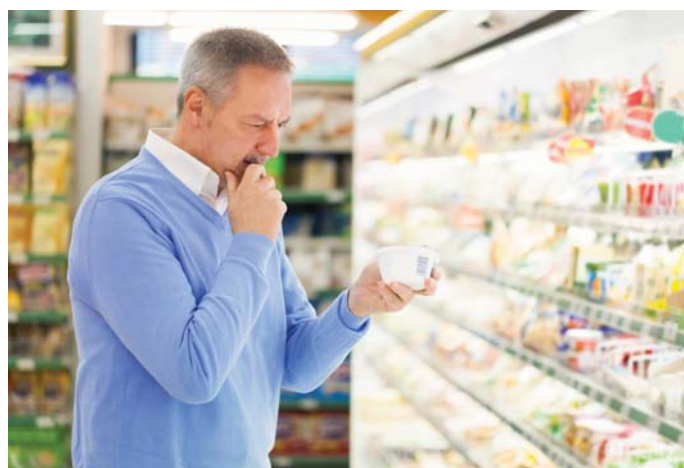


Programa 5

Control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos entregados al consumidor final



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

1. INTRODUCCIÓN

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

De este contexto «información alimentaria» es la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal e «información alimentaria obligatoria» las menciones cuya comunicación al consumidor final es exigida por las disposiciones de la Unión.

Relevantes en este programa de control son también los conceptos de «etiqueta»: los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o

envase alimentario, o que acompañe al mismo y «etiquetado»: 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.

Como norma común, las etiquetas de los alimentos y de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos deben ser claras y comprensibles para ayudar a los consumidores a tomar sus decisiones respecto a la alimentación y la dieta con mayor conocimiento de causa. Hay tener en cuenta, además, todas las formas de suministrar alimentos y productos, mediante venta directa al consumidor, a las colectividades y la venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia. Asimismo hay que tener en cuenta la presentación del alimento, envasado o sin envasar y las especificaciones relativas al contenido, forma y ubicación de la información que han de revisarse en cada caso.

Los requisitos generales de etiquetado se complementan mediante una serie de disposiciones aplicables a todos los alimentos en circunstancias particulares o a determinadas categorías de alimentos.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general del Programa 5: Reducir la aparición de riesgos derivados de una incorrecta información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos, entregados al consumidor final.

Los objetivos operativos son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles oficiales en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo

Objetivo operativo 2: Detectar los incumplimientos en materia de información obligatoria general y específica del etiquetado que tiene repercusión en seguridad alimentaria

Objetivo operativo 3: Detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de aditivos

Objetivo operativo 4: Detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de alérgenos

Objetivo operativo 5: Detectar los incumplimientos sobre el etiquetado de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Objetivo operativo 6: Detectar los incumplimientos en materia de información nutricional

Objetivo operativo 7: Detectar los incumplimientos en materia de declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables

Objetivo operativo 8: Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa.

En el Anexo II se incluye el diagrama completo de los objetivos del programa.

3. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

3.1. Punto de control

El control oficial por parte de la Autoridad Competente se realiza en todas las fases, salvo en la de Distribuidor sin depósito, y en todos los sectores excepto el 19 y el 20 (Establecimientos polivalentes y Establecimientos que irradian). No obstante, hay que remarcar que en el marco de este programa las actividades de inspección realizadas en establecimiento fabricante o envasador constituyen el punto más eficaz del control puesto que se hace sobre producto alimenticio etiquetado y listo para comercializar con destino al consumidor final. En este caso el incumplimiento y la adopción de medidas quedan dentro de la propia Comunidad.

3.2. Naturaleza del control

La naturaleza del control oficial se basará en la inspección visual, de la información facilitada al consumidor, que tenga repercusión en seguridad alimentaria de manera directa o indirecta, a fin de verificar que cumplen los requisitos legales aplicables.

De acuerdo con la mención sobre la importancia del control en fabricante o envasador, en dichos establecimientos (incluyendo minoristas que fabriquen o envasen), se realizará una comprobación de correspondencia entre la ficha técnica del producto final, y la información que facilita mediante el etiquetado (alérgenos, aditivos utilizados, sistema de envasado, condiciones especiales de conservación y utilización, etc.). Es decir, se comprobará que la información facilitada es veraz.

Cuando el control del etiquetado se realice mediante la realización de análisis de laboratorio, esta actividad de control se contemplará dentro del programa específico relacionado. Esta situación se da cuando se investigan sustancias no declaradas en el etiquetado y que pueden afectar a la seguridad alimentaria del producto. Por ejemplo, presencia de aditivos no declarados (se controlaría en el marco del programa de aditivos), presencia de alérgenos no declarados (se controlaría en el marco del programa de alérgenos), existencia de migraciones (se controlaría en el marco del programa de materiales en contacto), OMG, etc.

La legislación vigente establece todas las menciones que debe contener el etiquetado de los productos alimenticios en función del producto de que se trate. Sin embargo, para la aplicación de este programa de control sólo se tendrán en cuenta las menciones y características del etiquetado que puedan tener una repercusión sobre la seguridad alimentaria.

La naturaleza del control oficial se basará en la inspección visual de:

- **Alimentos envasados y etiquetados** destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades, los destinados al suministro de las colectividades y la venta de alimentos mediante técnicas de comunicación a distancia
- **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**
- **Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos en el momento de su venta al por menor.**

Con el fin de verificar que la información alimentaria obligatoria suministrada al consumidor cumple con las especificaciones que marca la normativa en materia de:

- **Contenido**
- **Disponibilidad y colocación y**
- **Presentación**

Habrá que tener en cuenta que en determinados productos, bien por su naturaleza, tamaño, etc, son

permitidas excepciones en cada una de las especificaciones anteriores.

Con respecto al **contenido** de la información, la naturaleza del control oficial se centrará en:

Para verificar el cumplimiento del **objetivo 2** sobre **información obligatoria general**:

- Comprobar que el etiquetado de los productos alimenticios muestra todas las menciones obligatorias de información al consumidor con repercusión en seguridad alimentaria, general o específica de cada producto en cuestión y que no se refieren a aditivos, alérgenos ni información nutricional, menciones que son contempladas de forma independiente en los siguientes objetivos del programa.

Se incluye en este objetivo el control de menciones específicas obligatorias con repercusión en salud pública como:

- Los envases destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo
- Productos de la pesca, frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, que sólo podrán comercializarse embalados o envasados y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos. En la etiqueta debe figurar el nombre científico de los productos de la pesca junto al nombre común.

Para verificar el cumplimiento **del objetivo 3** sobre **aditivos alimentarios y enzimas alimentarias**:

- Comprobar que en el etiquetado de los productos alimenticios no aparecen ingredientes tecnológicos no autorizados.
- Comprobar que se cumplen los requisitos específicos de etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final y de los productos alimenticios que contienen aditivos.

Para verificar el cumplimiento del **objetivo 4** sobre **sustancias o productos que causan alergias o intolerancias**.

- Comprobar que cualquier ingrediente o coadyuvante tecnológico que figura en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1196/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo y sea utilizada en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada, cumpla los siguientes requisitos:
 - a) Que aparezcan indicadas en la lista de ingredientes con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto
 - b) Que se destaque 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 no hay lista de ingredientes, se incluirá la palabra «*contiene*» seguida del nombre de la sustancia o el producto. Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto del anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.

No se contemplarán en este programa el control de los requisitos de higiene de los establecimientos en los que se elaboran, procesan o manipulan alimentos que son o pueden contener alérgenos o sustancias que puedan producir intolerancias, del tipo requisitos estructurales para evitar el cruce de líneas en la fabricación de sus productos o de prácticas correctas de higiene de los operarios con este mismo fin, que son recogidas en el Programa 1

Para verificar el cumplimiento del **objetivo 5** sobre **materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos**:

- Comprobar que esté incluida la información exigida en el artículo 15 del Reglamento 1935/ 2004. En el momento de la venta al por menor la información exigida en el apartado 1 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.

Para verificar el cumplimiento del **objetivo 6** sobre **Información nutricional**:

- Comprobar que esté incluida la información nutricional, en todos los alimentos en los cuales es obligatoria su mención bien por su naturaleza, especificidad o por incluir en su etiquetado declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables de forma voluntaria.

Dicha información nutricional deberá aparecer en la forma especificada en la normativa en relación a: contenido, cálculo, expresión por 100 g o por 100 ml, expresión por porción o por unidad de consumo, presentación y otras formas adicionales de expresión y presentación.

Para verificar el cumplimiento del **objetivo 7** sobre **Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables**.

- Comprobar que son declaraciones nutricionales autorizadas enumeradas en el Anexo del Rgto nº 1924/2006 y que cumplen las condiciones de uso.
- Comprobar que son declaraciones de propiedades saludables autorizadas a través de los reglamentos y decisiones de desarrollo del Reglamento nº 1924/2006 y que cumplen las condiciones de uso.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/declaraciones_nutricionales.htm

- Comprobar que el alimento que incluye en su etiqueta una declaración nutricional o de propiedades saludables incluye también la información nutricional de acuerdo con el Rgto 1169/2011. Quedarían exentos de esta obligación los alimentos no envasados, envasados en punto de venta a petición del comprador o previamente envasados con vista a su venta inmediata (art.1 apartado 2 del Reglamento (CE) 1924/2006)
- Comprobar que las declaraciones comparativas se ajustan a las condiciones descritas en el Reglamento nº 1924/2006.
- Comprobar que si en el alimento figura una declaración de propiedades saludables general, ésta va acompañada de una específica autorizada y relacionada, de acuerdo con el art.10.3 del Rgto 1924/2006 y la Decisión de ejecución de 24 de enero de 2013.
- Comprobar que la marca o nombre comercial o denominación de fantasía que sugiere una declaración nutricional o de propiedades saludables cumple con el Reglamento.
- Comprobar que si la declaración de propiedades saludables no tiene la redacción autorizada, dicha redacción cumple con el artículo 7 del Rgto 1169/2011 y con el Documento sobre los principios de flexibilidad en la redacción de las DPS.
- Comprobar que, si corresponde, la declaración de propiedades saludables va acompañada de advertencias y/o restricciones para un consumo seguro del alimento.
- Comprobar que 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.

3.3. Incumplimientos

Los incumplimientos son debidos a la no conformidad en el cumplimiento de la normativa aplicable en la información que se suministra al consumidor.

Se considerará incumplimiento cuando dicha información no sea conforme con las especificaciones de la normativa para cada tipo de alimentos en materia de contenido, disponibilidad y colocación y/o presentación, de la siguiente forma:

3.3.1. Incumplimiento de la información obligatoria general del etiquetado

- Que la información al consumidor de un alimento no cumpla con las menciones obligatorias de la información al consumidor que tienen repercusión en seguridad alimentaria*

**Los incumplimientos relativos a aditivos, alérgenos e información nutricional se constatan por separado en los siguientes apartados.*

3.3.2. Incumplimiento en el etiquetado de aditivos

- Alimentos que declaran en su etiquetado presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados o que aun estando autorizados, no lo están para ese alimento en cuestión.
- Alimentos e ingredientes tecnológicos en cuyo etiquetado no se recogen los requisitos específicos exigidos en la legislación vigente de aditivos, aromas y enzimas alimentarios.

3.3.3. Incumplimiento en el etiquetado de alérgenos

- Que un alimento, tenga un ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada y no se encuentre declarado en el etiquetado.
- Que aunque se encuentre declarado no aparezca destacado en la lista de ingredientes mediante una composición tipográfica distinta.
- Que 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" o "muy bajo en gluten" y no cumplan con la normativa de aplicación

3.3.4. Incumplimiento en Información sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos:

- Comprobar que esté incluida la información exigida en el artículo 15 del Reglamento 1935/2004: los términos "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.
- 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).

3.3.5. Incumplimiento en Información nutricional

- Que el etiquetado de un alimento no cumpla con la obligatoriedad de la información nutricional en los alimentos (cuando ésta 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 se ajuste a lo dispuesto en la normativa.

3.3.6. Incumplimiento en las declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables

- Que el etiquetado de un alimento incluya una declaración nutricional y de propiedades saludables que no se ajusta a la normativa por cualquiera de los motivos detallados en la naturaleza del control.

3.4. Medidas adoptadas

La adopción de medidas ante incumplimientos se encuentra detallada en el procedimiento AESAN_SGCAAYPCO/PNT-AP-5 Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.

En este programa tiene especial relevancia la modificación de las etiquetas, o informar correctamente a los consumidores, como medida a adoptar para aquellos productos que presentan no conformidad en su información al consumidor.

4. INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa por parte de las autoridades competentes y por los operadores económicos y las medidas

adoptadas se encuentran descritos en el procedimiento AESAN_SGCAAPCO/PNT-AP-3 Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AESAN y las CCAA.

5 Programa de control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final		
NÚM.	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES *
1	Realizar controles oficiales en los productos alimenticios de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº UCPR/ Nº UCP (Totales, por fase y por sector)
2	Detectar los incumplimientos en materia de información obligatoria general y específica del etiquetado que tiene repercusión en seguridad alimentaria	Nº Incumplimientos información obligatoria general y específica del etiquetado/Nº UCR (Totales y por sector)
3	Detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de aditivos	Nº Incumplimientos en etiquetado de aditivos/Nº UCR (Totales y por sector)
4	Detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de alérgenos	Nº Incumplimientos en etiquetado de alérgenos/Nº UCR (Totales y por sector)
5	Detectar los incumplimientos sobre el etiquetado de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos	Nº Incumplimientos en etiquetado de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos/Nº UCR (Totales y por sector)
6	Detectar los incumplimientos en materia de información nutricional	Nº Incumplimientos en información nutricional /Nº UCR (Totales y por sector)
7	Detectar los incumplimientos en materia de declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables	Nº Incumplimientos declaraciones nutricionales y declaraciones de propiedades saludables/Nº UCR (Totales y por sector)
8	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa	Nº MEDIDAS adoptadas/Nº INCUMP en el ámbito de este programa (Totales, por tipo de medida y por sector)

* La Fuente para la obtención de los datos es la aplicación informática ALCON

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

1. Legislación comunitaria y 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
Reglamento (CE) nº 2232/1996 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de octubre de 1996,	por el que se establece un procedimiento comunitario para las sustancias aromatizantes utilizadas o destinadas a ser utilizadas en o sobre los productos alimenticios (aplicable hasta 21/04/2013)
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.
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.
Real Decreto 121/2004, de 23 de enero	sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, vivos, frescos, refrigerados o cocidos
Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004,	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.
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.
Reglamento (CE) nº 1924/2006, de 20 de diciembre,	relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	sobre aditivos alimentarios.
Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008,	por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas 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 (CE) nº 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) nº 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009,	sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (Derogado a partir del 20 de julio de 2016)
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.

Nº Referencia	Asunto
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 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
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 (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) 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
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 (Será de aplicación a partir del 20 de julio de 2016)
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
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)
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

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. 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
Cataluña	Decreto 163/2018, de 17 de julio	Departamento de la Presidencia	de venta directa de leche cruda de vaca (DOGC 7667, de 19/07/2018)

3. Acuerdos de los Órganos de Coordinación

En el seno de la **Comisión Institucional**, organismo de coordinación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria se han alcanzado acuerdos en aspectos que afectan al presente Programa de control los cuales se encuentran disponibles en la página web de la AESAN, a continuación se detallan:

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	14/07/2016	Nota interpretativa Definición de la categoría "14.1.4.- Bebidas aromatizadas" del anexo II del Reglamento (CE) N° 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) N° 258/1997 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.
COMISIÓN INSTITUCIONAL	13/07/2017	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° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
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

4. 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

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
		al consumidor final
Canarias	Circular 1/2007	Circular sobre el marcado e identificación de los productos de origen animal
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.
Castilla La Mancha	PRG/ALERGENOS/01	Programa de control de alergenosen establecimientos de comidas preparadas
Castilla La Mancha	PRG/TM2019-ACTA TM	ACTA TOMA DE MUESTRAS-PROGRAMA DE MUESTRAS DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Cataluña	SICA-PC-GEN	Protocolo de inspección general de establecimientos alimentarios
Cataluña	SICA-PC-GEN	Guía de interpretación del PC-GEN
Cataluña	SICA-PC-10	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 10 (excepto mataderos y establecimientos de manipulación de caza)
Cataluña	SICA-PC-12-LLO	Protocolo de inspección de lonjas pesqueras
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 cualquier otra actividad de la clave 12 (diferente de LLO i CED)
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 (excepto 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 relacionados con las aguas envasadas
Cataluña	SICA-PC-40	Protocolo de inspección de establecimientos alimentarios de la clave 40
Cataluña	SIVAL-PV-ALER	Programa de vigilancia de alergenosen sustancias que provocan intolerancia alimentaria
Cataluña	SICA-PC-21	Protocolo de inspección de establecimientos inscritosen la clave 21 (vegetales y derivados)
Cataluña	SICA-PC-30-Vi	Protocolo de inspección de establecimientos inscritosen la clave 30 (productos vinícolas)
Cataluña	SICA-PC-15	Guía de interpretación del PC-15
Cataluña	SICA-PC-26-INF	Guía de interpretación del PC-26-INF
Cataluña	SICA-PC-21	Guía de interpretación del PC-21
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-BI-21	Instrucción técnica para el control del etiquetado en los productos de alimentación infantil
Islas	IT-BII-12	Control oficial de alimentos biotecnológicos

CCAA/AC	Nº Referencia	Nombre del procedimiento/circular/instrucción
Baleares		
La Rioja	ITG 04-02	Información alimentaria
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-3	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Etiquetado y composición de aditivos, aromas, enzimas y disolventes de extracción no destinados al consumidor final
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	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-8	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Etiquetado y composición de alimentos infantiles.
Madrid	Guías-Etiquetado-11	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Etiquetado de caramelos, chicles, confites y golosinas destinados al consumidor final
Madrid	Guías-Etiquetado-12	PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y APOYO AL CONTROL OFICIAL. Huevos de gallina: Marcado, etiquetado y trazabilidad de huevos de gallina
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.
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	Proced- Ayto-20	AYUNTAMIENTO DE MADRID PROCEDIMIENTO DE CITACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS CONTRADICTORIO Y DIRIMENTE. TRAMITACIÓN E INSTRUCCIÓN DEL EXPEDIENTE
Madrid	Guía etiquetado-16	Guía de requisitos de etiquetado de alimentos destinados al consumidor final. Reglamento 1169/2011
Navarra	INS0012015	indicación del país de origen en el etiquetado de carnes frescas no de vacuno.

5. Otros documentos relacionados (no vinculantes):

- *WORKING DOCUMENT ON THE SETTING OF NUTRIENT PROFILES. Preliminary draft. Legal proposal. European Commission 2009*
- [Documento de preguntas y respuestas para la aplicación del reglamento 1169/2011](#)
- *Guidance tolerances summary table. January 2013*
- *Cuadro resumen de los requisitos de información nutricional*
(http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/cuadro_resumen.pdf)

ANEXO II: Diagrama de objetivos del programa

