



Guía de indicacións obrigatorias no etiquetaxe dos produtos alimenticios

Elaborado
 Servizo de Seguridade Alimentaria.

Marta Villaverde Acuña
 Data: 27/12/2012

Revisado
 Xefatura do Servizo de Seguridade
 Alimentaria

Jose Angel Viñuela Rodríguez
 Data: 27/12/2012

Aprobado
 Subdirección xeral de Programas de
 Control de Riscos para a Saúde

Angel Gómez Amorin
 Data: 2/01/2013



INDICE

| | |
|--|----|
| Introdución | 4 |
| Normativa horizontal: disposicións comúns para todos os produtos alimenticios | |
| Norma xeral de etiquetaxe | 7 |
| Outras indicacións xerais obrigatorias | 25 |
| Normativa vertical: disposicións específicas para determinados produtos alimenticios | |
| Alimentos estimulantes e derivados | |
| Cacao e chocolate | 43 |
| Café, chicoria e outros sucedáneos do café | 46 |
| Especies vexetais para infusións de uso alimentario | 48 |
| Té e derivado | 49 |
| Azucres e derivados | |
| Azucres | 51 |
| Caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas | 52 |
| Xaropes | 53 |
| Turróns e mazapáns | 54 |
| Bebidas | |
| Augas de bebidas envasadas | |
| Augas naturais e de manancial | 56 |
| Augas preparadas | 57 |
| Bebidas alcohólicas | |
| Bebidas espirituosas | 58 |
| Cervexa | 61 |
| Viño | 62 |
| Bebidas refrescantes | 66 |
| Orchata de chufa | 67 |
| Zumes | 68 |
| Complementos alimenticios | 71 |
| Condimentos e especias | |
| Condimentos e especias | 73 |
| Sal e salmoiras comestible | 74 |
| Salsas de mesa | 75 |
| Vinagres | 76 |
| Dietéticos | |
| Disposicións de carácter xeral | 78 |
| Control de peso | 79 |
| Lactantes e nenos | 79 |
| Usos médicos especiais | 81 |
| Fariñas e derivados | |
| Galletas | 83 |



| | |
|---|-----|
| Fariñas | 83 |
| Pan e pans especiais | 84 |
| Pastas alimenticias | 85 |
| Froitas, verduras e derivados | |
| Olivas de mesa | 87 |
| Confeitureas, xeleas, “marmeladas” de froitas e crema de castañas | 88 |
| Conservas vexetais | 90 |
| Graxas comestibles | |
| Aceites vexetais comestibles | 103 |
| Graxas comestibles | 105 |
| Produtos de orixe animal (POAs) | |
| Marcado sanitario / de identificación de POAs | 107 |
| Carne | |
| Carne de bovino | 109 |
| Carne de aves de corral | 111 |
| Derivados cárnicos | |
| Xamón cocido e paleta cocida e os seus friames | 113 |
| Embutidos cru curados | 114 |
| Embutidos cru adobados | 114 |
| Produtos cárnicos tratados por calor | 115 |
| Lombo | 115 |
| Friames de polo | 116 |
| Touciño salgado e panceta curada | 116 |
| Produtos da pesca | 117 |
| Moluscos bivalvos vivos | 120 |
| Leite e produtos lácteos | |
| Leite | 123 |
| Nata | 125 |
| Queixo | 126 |
| Leite callado | 127 |
| logur | 128 |
| PLTs | 128 |
| Ovos | 129 |
| Mel | 131 |
| Outros produtos | |
| Caldos, consomés, sopas e cremas | 133 |
| Patacas fritas e produtos de aperitivo | 133 |
| Cereais en copos ou expandidos | 134 |
| Xeados | 134 |
| Esquemas | 135 |



Introdución:

Nesta guía recompílanse os requisitos de etiquetaxe aplicables aos produtos alimenticios destinados ao consumidor final.

Aínda que, as normas que regulan este tema son moi numerosas, pretende ser un documento sinxelo, que permita unha valoración rápida e eficaz do etiquetaxe dos produtos alimenticios supervisados no marco das actuacións de control oficial dos Servizos de Inspección.

Dentro do marco normativo relativo a este aspecto, a norma mais importante constitúea o Real decreto 1334/1999, de 31 de xullo, polo que se aproba a Norma Xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.

Antes da publicación do Real decreto 1334/1999 existían regulamentacións técnicas – sanitarias (RTS) para cada tipo ou grupo de produtos alimenticios que englobaban dentro delas aspectos relativos aos requirimentos específicos de etiquetaxe que debían cumprir cada un deles.

Posteriormente publícase o Real decreto 1334/1999, que traspón a Directiva 2000/13/CE, que supón un cambio nos requirimentos normativos anteriores, xa que unifica os requisitos sobre etiquetaxe de todos os produtos alimenticios. Sen embargo non realiza a derogación normativa dos apartados sobre etiquetaxe das anteriores RTS.

Este aspecto tívose en conta á hora da elaboración desta guía e, deberá terse en conta cando se realicen as comprobacións sobre o etiquetaxe dos produtos alimenticios de tal xeito que:

- A norma xeral de aplicación, e polo tanto, o que deberemos esixir no etiquetaxe dos produtos alimenticios, será o indicado polo Real decreto 1334/1999
- Tamén haberá que aplicar a normativa publicada con posterioridade a esta norma, que estea en vigor e que contemple aspectos de etiquetaxe, tanto teña carácter horizontal como vertical.
- Das RTS en vigor publicadas con anterioridade ao Real decreto teremos en conta todo aquilo que non contradiga o exposto no Rd 1334, que en case todos os casos tratarase de :
 - Denominacións de venda
 - Categorías de calidade

A guía se atopa dividida en dúas partes: unha primeira onde se atopa a relación de normativa horizontal de aplicación ao etiquetaxe dos produtos alimenticios e unha segunda que recolle a normativa específica para cada un dos grupos de alimentos.

A orde na que se deben facer as comprobacións será a seguinte:

- 1º verase qué disposicións do 1334/1999 son esixibles ao produto alimenticio en cuestión.
- 2º Ver que disposicións da restante lexislación horizontal é aplicable.
- 3º ver qué esixencias de etiquetaxe establecen as normas específicas para ese tipo de alimento.

Algúns exemplos de non conformidades

Denominación de venda:

Normalmente as irregularidades atopadas neste apartado non entrañan risco sanitario.

As non conformidades mais comúns son a utilización de denominacións de venda incorrectas. Estas deberán ser trasladadas por medio desta Dirección Xeral de innovación e Xestión da Saúde pública ao Departamento correspondente.



Identificación da empresa:

Esta indicación permite seguir a rastrexabilidade dun produto alimenticio e polo tanto é necesaria para garantir a seguridade alimentaria de devandito produto.

Unha omisión desta indicación supón un risco sanitario no produto alimenticio.

Se este dato existe pero a criterio do inspector está incompleto ou mal especificado, sen que exista risco sanitario, bastará con requirir a emenda de deficiencias sen que sexa necesario actuar sobre o produto.

Lote:

As incidencias neste apartado pódense resumir igual que no apartado anterior referente á identificación da empresa.

Lista de Ingredientes:

Normalmente é un dos apartados onde mais non conformidades se atopan. En cada unha das delas haberá que distinguir se existe ou non risco sanitario:

- Que os ingredientes non consten en orden decrecente, que figure un ingrediente non autorizado pola RTS para a elaboración dese alimento (macedonia de froitas, leite,...), etc., non suporán un risco sanitario e haberá que requirir a emenda de deficiencias.
- Ingredientes que non están considerados alimentos, substancias prohibidas, a non inclusión de alérxenos no etiquetaxe, etc. si levaría un risco sanitario.

Indicación cuantitativa:

Normalmente as non indicacións das cantidades de certos ingredientes non soen ir acompañados de riscos para a seguridade do produto.

Cantidade neta:

As incidencias neste apartado pódense resumir igual que no apartado anterior referente á indicación cuantitativa de certos ingredientes.

Marcado de datas:

A non indicación das datas deberanse considerar que comporta un risco sanitario para o produto.

Sen embargo, unha indicación destas datas dun xeito incorrecto non se considerará como un risco para a saúde (sempre que sexa comprensible para o consumidor).

Condições especiais de conservación e utilización:

Condições de conservación: hainas que son necesarias para garantir a seguridade do produto (exemplos: manter en refrixeración, manter en conxelación,...) e existen outras que non (preservar de olores agresivos, protexer da luz solar,...).

Condições de utilización: Normalmente unha deficiencia neste extremo non soe entrañar perigos para a seguridade do produto.

Modo de emprego

Normalmente, que non apareza indicado ou que a indicación non sexa correcta a criterio do inspector non debería supor un risco sanitario.

Orixe ou procedencia



As incidencias neste apartado pódense resumir igual que no apartado anterior referente ao modo de emprego

Grado alcohólico

A non indicación deste apartado pode supoñer un risco sanitario especialmente para algún tipo de poboación (embarazadas, nenos, anciáns,...)

Sen embargo, unha indicación deste extremo dun xeito incorrecto non se considerará como un risco para a saúde (sempre que sexa comprensible para o consumidor).

Propiedades nutritivas:

Tanto a omisión desta información cando sexa obrigatoria como a súa indicación dunha forma incorrecta na maioría dos casos non supoñen un risco para a seguridade do produto.

Indicación de quinina ou cafeína:

A non indicación deste extremo pode supoñer un risco sanitario especialmente para algún tipo de poboación (embarazadas, nenos, anciáns,...)

Indicacións de determinados colorantes:

A falta desta indicación pode supoñer un risco sanitario para determinadas subpoboacións (nenos)

Intolerancia ao glute:

A falta desta indicación pode supoñer un risco sanitario para a poboación susceptible.

Declaracións nutricionais e de propiedades saudables: comprobarase sempre que estean autorizadas. Se non se pode realizar in situ farase unha valoración posterior. Un incumprimento destes extremos xeralmente relacionarase cun risco para a seguridade do produto.



ETIQUETAXE OBRIGATORIO DOS PRODUTOS ALIMENTICIOS

Está regulado polo Real decreto 1334/1999, de 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, e modificacións

Aspectos xerais:

Enténdese por etiquetaxe as mencións, indicacións, marcas de fábrica ou comerciais, debuxos ou signos relacionados cun produto alimenticio que figuren en calquera envase, documento, rótulo, etiqueta, faixa ou coariño que acompañen ou se refiran ao devandito produto alimenticio.

Esta norma será de aplicación a todos os produtos alimenticios destinados a ser entregados sen ulterior transformación ao consumidor final así como aos destinados a ser entregados aos restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividade similares (no sucesivo colectividade).

Quedan excluídos do ámbito de aplicación desta norma os produtos destinados a ser exportados a países non pertencentes á UE.

O etiquetaxe e as modalidades de realizalo non deberán inducir a erro ao comprador e deberá:

- expresar con claridade as características do produto
- non atribuír ao alimento propiedades que non posúe ou que ten en cantidade pouco significativa
- non establecer diferenzas con outros produtos da mesma natureza con afirmacións de propiedades que non son certas
- non atribuír ao produto propiedades preventivas ou terapéuticas para combater unha enfermidade (excepto os produtos alimenticios destinados a unha alimentación especial ou augas minerais)

Información obrigatoria que debe aparecer no etiquetaxe dos produtos alimenticios:

| | |
|---|--|
| 1. Denominación de venda 2. Identificación da empresa | Aparecen SEMPRE en TODOS os produtos alimenticios |
| 3. Lote 4. Lista de ingredientes 5. Indicación cuantitativa de certos ingredientes 6. Cantidade neta 7. Marcado de datas | Aparecen CASE SEMPRE |
| 8. Condicións especiais de conservación e utilización 9. Modo de emprego 10. Orixe ou procedencia 11. Grado alcohólico 12. As previstas no anexo IV | Aparecen dependendo do tipo de produto alimenticio |



1. DENOMINACIÓN DE VENDA

Será a prevista polas disposicións legais que lles sexan aplicables, de xeito que cando o produto alimenticio estea regulado por disposicións específicas deberán de utilizarse as designacións de calidade tipificadas, quedando expresamente prohibidos os adxectivos cualificativos diferentes aos establecidos nas disposicións correspondentes.

A falta das anteriores, será o nome consignado polo uso en España ou por unha descrición do produto e da súa utilización, o suficientemente precisa que permita ao consumidor distinguilo doutros produtos cos que puidese confundilos.

Admitirase tamén o uso da denominación de venda coa que o produto se fabrique ou se comercialice no estado membro de procedencia, sempre e cando permita aos consumidores do estado membro de comercialización coñecer a natureza real do produto e distinguilos dos produtos cos que puidera confundilo. No caso de dar lugar a confusión, a denominación de venda deberá de completarse con outras indicacións descritivas que haberán de figurar na súa proximidade.

Non poderá ser substituída por unha marca comercial ou de fábrica ou por unha denominación de fantasía.

Incluirá ou ira acompañada dunha indicación do estado físico no que se atopa ou do tratamento específico ao que foi sometido (en po, liofilizado, conxelado, concentrado, afumado...) no caso de que a omisión desta indicación puidera inducir a confusión ao comprador.

Todos os produtos alimenticios que se foran tratados con radiacións ionizantes deberán levar unha das mencións seguintes: "irradiado" ou "tratado con radiacións ionizantes"

2. IDENTIFICACIÓN DA EMPRESA

Figurará o nome, a razón social ou a denominación do fabricante ou o envasador ou dun vendedor establecido dentro da Unión Europea e, en todo caso, o seu domicilio.



3. LOTE DE FABRICACIÓN (Real decreto 1808/1991)

Lote: conxunto de unidades de venda dun produto alimenticio, producido, fabricado ou envasado en circunstancias practicamente idénticas.

Será **determinado no seu caso polo** produtor ou envasador ou fabricante ou primeiro vendedor establecido na UE.

Irá **precedido da letra “L”** salvo nos casos nos que se distinga claramente das demais indicacións do etiquetaxe.

Cando se trate de **porcións individuais de xeados**, a indicación que permita identificar o lote debe figurar nos envases de varias unidades.

Cando os **produtos non estean envasados**, a indicación do lote figurará no embalaxe ou no recipiente ou, no seu defecto, nos documentos comerciais pertinentes.

Cando a **data de duración mínima ou a data de caducidade** figure no etiquetaxe e teña polo menos o día e o mes indicados claramente e en orde, poderá non indicarse o lote.

A indicación do lote **non** será necesario:

- nos produtos agrícolas que ao saír da explotación sexan vendidos ou entregados a centros de almacenamento, envasado, preparación ou transformación.
- cando nos puntos de venda ao consumidor final, os produtos alimenticios non estean previamente envasados, sexan envasados a petición do comprador ou previamente envasados para a súa venda inmediata.
- nos envases ou recipientes de menos de 10 cm²



4. LISTA DE INGREDIENTES

Ingrediente: toda substancia, incluídos os aditivos alimentarios e os encimas, utilizada na fabricación ou na preparación dun produto alimenticio e que aínda se atope presente no produto terminado, aínda que sexa nunha forma modificada

Irá precedida do título "ingredientes" ou dunha mención apropiada que inclúa tal palabra.

Estará constituída pola mención de todos os ingredientes en orde decrecente dos seus pesos no momento de incorporación na fabricación do produto coas seguintes excepcións:

| | |
|--|--|
| Auga engadida (se excede o 5% do produto acabado) e ingredientes volátiles | Indicaranse en función do seu peso no produto acabado. |
| Produtos concentrados ou deshidratados para ser reconstituídos con adición de auga | Os ingredientes poderanse mencionar por orde decrecente das súas proporcións no produto reconstituído acompañados da lenda "ingredientes do produto reconstituído" ou "ingredientes do produto xa preparado para o consumo" |
| Mesturas de froitas, hortalizas ou setas nas que ningunha predomina en peso significativamente e se utilizan en proporcións que poden variar | Poderanse agrupar coa denominación "froitas" "hortalizas" ou "setas" seguida da mención "en proporción variable" e da enumeración das froitas, hortalizas ou setas presentes e se indicarán na lista de ingredientes en función do peso do conxunto. |
| Ingredientes concentrados ou deshidratados que se reconstitúan durante a fabricación | Poderán mencionarse segundo a súa contía en peso ante da concentración ou deshidratación. |
| Auga do líquido de cobertura | Non se requirirá a súa mención cando non se consume nin cando se use na fabricación para reconstruír un ingrediente concentrado ou deshidratado. |
| Ingredientes que constitúan menos do 2% do peso do produto | Poderán enumerarse en orde diferente, a continuación dos demais ingredientes. |
| Ingredientes similares ou intercambiabes (salvo aditivos e ingredientes do anexo V -alérxenos-) cuxa composición, natureza ou valor percibido non se alteren durante a fabricación e constitúan menos do 2% do produto acabado e cando ao menos un dos dous ingredientes como máximo estea presente no produto acabado | Poderán indicarse como "contén ...e /ou..." |



Ingredientes elaborados a partir de varios ingredientes:

Considéranse a estes últimos como ingredientes do produto acabado.

Este ingrediente composto poderá figurar na lista de ingredientes baixo a súa denominación (se está regulada ou consagrada polo uso) en función do seu peso global, a condición de que vaia seguida inmediatamente pola enumeración do seus propios ingredientes.

Esta enumeración dos seus propios ingredientes non será necesaria cando o ingrediente composto:

- Ten a súa composición establecida no marco dunha norma comunitaria en vigor e constitúe menos do 2% do produto acabado (non se aplica a aditivos que sigan cumprindo unha función tecnolóxica no produto acabado).
- Sexa mestura de especias e/ou plantas aromáticas e constitúan menos do 2% do produto acabado (non se aplica a aditivos que sigan cumprindo unha función tecnolóxica no produto acabado).
- Sexa un produto alimenticio que non esixa lista de ingredientes.

Os ingredientes designaranse polo seu nome específico, a excepción dos incluídos :

- No Anexo I, para os que bastará so co nome da categoría (o amidón completarase coa indicación á orixe vexetal, cando poida conter glute).
- No Anexo II, que se designarán co nome da categoría seguido do seu nome específico ou do seu número CE. No caso de que algún pertenza a varias categorías, indicarse a que corresponda á función principal no produto de que se trate (as encimas que teñan a consideración de ingredientes deberán designarse mediante o nome dunha das categorías deste anexo seguido do seu nome específico).
- No Anexo III, para a designación de aromas. Non precisarán lista de ingredientes:
- Produtos constituídos por un so ingrediente, sempre que a denominación de venda sexa idéntica ao nome do ingrediente ou permita determinar a natureza do ingrediente sen risco a confusión.
- As froitas, as hortalizas frescas e as patacas, excepto as mondadas cortadas ou sometidas a calquera outro tratamento similar.
- As augas de bebida envasadas gasificadas cuxa denominación sinala esta característica.
- Os vinagres de fermentación que procedan dun so produto base sen incorporación de ningún outro ingrediente.
- Os queixos, a manteiga, o leite e a nata fermentadas, aos que so se engadira produtos lácteos, encimas e cultivos de microorganismos necesarios para a fabricación, e sal, no caso dos queixos distintos dos frescos ou fundidos.
- As bebidas cun grado alcohólico superior en volume ao 1,2 % (lembrar que se conteñen ingredientes dos citados no anexo V deberá figurar na etiqueta unha indicación que incluíra a palabra “contén” seguida do nome do ingrediente; esta indicación non será necesaria se o ingrediente figura co seu nome específico na lista de ingredientes ou na denominación de venda da bebida)

Non se considerarán ingredientes:

- Os compoñentes dun ingrediente que no proceso de fabricación se eliminaran temporalmente para reincorporalos despois en cantidade que non supere o contido inicial.



- Os aditivos e encimas cuxa presenza se deba a que estaban presentes nun ou varios ingredientes do produto sempre que non cumpran unha función tecnolóxica no produto acabado.
- Os coadxuvantes tecnolóxicos.
- As substancias utilizadas nas doses estritamente necesarias como disolventes ou soportes para aditivos, encimas e aromas.
- As substancias que non sexan aditivos, pero que se utilicen do mesmo modo e para os mesmos fins que os auxiliares tecnolóxicos e que aínda se atopan presentes no produto acabado aínda que sexa en forma modificada.

Alérxenos (Anexo V):

Sempre que nunha bebida cun grado alcohólico superior ao 1,2 % se atope un ou varios ingredientes dos citados no anexo V deberá incluírse na etiqueta a mención “contén” seguida do nome do ingrediente/s. Esta mención non será necesaria se o ingrediente figura co seu nome específico na lista de ingredientes ou na denominación de venda da bebida.

Sempre que un ingrediente (incluídos os mencionados nos Anexos I, II e III e os contidos nos produtos que non precisan lista de ingredientes) que se utilice para a produción dun produto e que siga presente no produto acabado, aínda que sexa de forma modificada, e que está enumerado no anexo V ou proceda de ingredientes enumerados neste anexo indicarse na etiqueta mediante unha referencia clara ao nome do devandito ingrediente. Esta indicación non será necesaria se a denominación comercial do produto se refire claramente ao ingrediente do que se trate.

Sempre que unha substancia (aínda que non teña a consideración de ingrediente) que se utilice para a produción dun produto e que siga presente no produto acabado, aínda que sexa de forma modificada, e que proceda de ingredientes enumerados no anexo V será considerada como un ingrediente e se indicará na etiqueta mediante unha referencia clara ao nome do ingrediente do que proceda.



| ANEXO I | |
|---|---|
| CATEGORÍAS DE INGREDIENTES PARA OS QUE A INDICACIÓN DA CATEGORÍA PODE SUBSTITUIR Á DO NOME ESPECÍFICO | |
| DEFINICIÓN | DESIGNACIÓN |
| Aceites refinados que non sexan de oliva. | «Aceite», completada: *Ben polo cualificativo, segundo o caso, «vexetal» ou «animal». *Ben pola indicación da orixe específica vexetal ou animal *O cualificativo «hidroxenado» deberá acompañar a mención dos aceites hidroxenados. |
| Graxas refinadas. | «Graxa», completada: *Ben polo cualificativo, segundo o caso, «vexetal» ou «animal». *Ben pola indicación da orixe específica vexetal ou animal *O cualificativo «hidroxenada» deberá acompañar a mención das l graxas hidroxenadas. |
| Mesturas de fariñas procedentes de dous o mais especies de cereais. | «Fariña» seguida da enumeración das especies de cereais de que proceda, por orde decrecente de peso. |
| Amidón/s e féculas nativos e amidóns e féculas modificados por medios físicos ou con encimas. | Amidón(s) / fécula(s). |
| Calquera especie de peixe, cando o peixe constituía un ingrediente doutro produto alimenticio e sempre que a denominación e a presentación do devandito produto non se refiran a unha especie precisa de peixe. | «Peixe». |
| Calquera especie de queixo, cando o queixo ou una mestura de queixos constituían un ingrediente doutro produto alimenticio e sempre que a denominación e a presentación do devandito produto non se refiran a unha especie precisa de queixo. | «Queixo(s)». |
| Todas as especias e os seus extractos cuxo peso non sexa superior ao 2 por 100 do peso do produto. | «Especia(s)» ou «Mestura de especias». |
| Todas as plantas ou partes de plantas aromáticas cuxo peso non sexa superior ao 2 por 100 do peso do produto. | «Planta(s) aromática(s)» ou «Mestura de plantas aromáticas». |
| Todas as preparacións de gomas utilizadas na fabricación da goma base para goma de mascar. | «Goma base». |
| Pan raiado de calquera orixe. | «Pan raiado». |
| Todos os tipos de sacarosa. | «Azucres». |
| Dextrosa anhidra ou monohidratada. | «Dextrosa». |
| Xarope de glicosa e xarope de glicosa anhidra. | «Xarope de glicosa». |
| Todas as proteínas do leite (caseínas, caseinatos e proteínas do soro e do lactosoro) e as súas mesturas. | «Proteínas do leite». |
| Manteiga de cacao de presión «expeller» ou refinada. | «Manteiga de cacao». |



| | | | |
|--|--------------------------|----------------------------------|---|
| Todos os tipos de viño, segundo a definición recollida no Regulamento (CEE) nº 822/1987 | | | "Viño". |
| Os músculos do esqueleto (2) das especies de mamíferos e de aves recoñecidas como aptas para o consumo humano cos tecidos naturalmente incluídos o adheridos a eles, nos que os contidos totais da materia graxa e tecido conxuntivo non superen os valores que figuran a continuación e cando a carne constituía un ingrediente doutro produto alimenticio. Os produtos cubertos pola definición comunitaria de "carne separada mecanicamente" son excluídos da presente definición Límites máximos de materia graxa e de tecido conxuntivo para os ingredientes designado polo termo "carne(s) de" | | | "Carne(s) de" e o(s) nome(s) da(s) especie(s) animal(animais) da(s) que proveña(n) |
| Especies | Materia graxa Porcentaxe | Tecido conxuntivo (*) Porcentaxe | |
| Mamíferos (excepto coellos e porcos) e mesturas de especies con predominio de mamíferos | 25 | 25 | |
| Porcos | 25 | 25 | |
| Aves e coellos | 15 | 10 | |
| <p>(*) o contido de tecido conxuntivo calcúlase establecendo unha relación entre os contidos de coláxeno e de proteínas de carne. O contido de coláxeno é oito veces o contido da hidroxiprolina.</p> <p>Cando se superen os límites máximos de materia graxa ou tecido conxuntivo e se cumpran os demais criterios de definición da "carne(s) de ", o tecido de "carne(s) de" deberá axustarse consecuentemente á baixa e a lista de ingredientes deberá mencionar, ademais dos termos "(carne(s) de" a presenza de materia graxa e/ou de tecido conxuntivo.</p> <p>(2) O diafragma e os maséteros forman parte dos músculos do esqueleto, mentres que quedan excluídos o corazón, a lingua, os músculos da cabeza (distintos dos maséteros), do carpo, do tarso e da cola.</p> | | | |



| ANEXO II |
|---|
| CATEGORÍAS DE INGREDIENTES QUE DEBEN DESIGNARSE OBLIGATORIAMENTE CO NOME DA SÚA CATEGORÍA SEGUIDO DOS SEUS NOMES ESPECÍFICOS OU DO Nº CE |
| Colorante. |
| Conservador. |
| Antioxidante. |
| Emulxente. |
| Espesante. |
| Xelificante. |
| Estabilizador. |
| Potenciador do sabor. |
| Acidulante. |
| Corrector de acidez. |
| Antiaglomerante. |
| Amidón modificado(1) |
| Edulcorante. |
| Gasificante. |
| Antiescumante. |
| Axente de recubrimento. |
| Sales fundentes (2) |
| Axente de tratamento da fariña. |
| Endurecedor. |
| Humectante. |
| Axente de carga. |
| Gas propulsor. |
| (1) Non se esixe indicación do nome específico ou do número CE. |
| (2) Unicamente cando se trate de queixos fundidos e produtos a base de queixo fundido. |

| ANEXO III |
|--|
| DESIGNACIÓN DOS AROMAS NA LISTA DE INGREDIENTES |
| 1. non obstante o disposto no apartado 2, os aromas será designados polos seguintes termos: * "aromas" ou unha designación ou descrición mais específica do aroma, se o compoñente aromatizante contén aromas tal e como se definen no artigo 3, apartado 2, letras b), c), d), e), f), g) e h) do Regulamento 1334/2008, de 16 de decembro, relativo a aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes. * "aroma(s) de fume"ou "aroma(s) de fume producidos a partir de alimentos ou categorías ou fontes de alimentos" (por exemplo, aroma(s) de fume a partir de faia) se a parte aromatizante contén aromas tal e como se definen no artigo 3, apartado 2, letra f) do regulamento 1334/2008 e confiren un sabor afumado aos alimentos |
| 2. O termo "natural" para describir os aromas utilizarase segundo o disposto no artigo 16 do regulamento 1334/2008. |



| ANEXO V | |
|--|--|
| INGREDIENTES AOS QUE SE FAI REFERENCIA NO APARTADO 4 (ALERXENOS) | |
| INGREDIENTE | EXCEPCIÓNS |
| Cereais que conteñan glute, é dicir: trigo, centeo, cebada, avena, espelta, kamut ou as súas variedades híbridas e os produtos derivados deles | * xarope de glicosa a base de trigo, incluída a dextrosa (1). * maldodextrinas a base de trigo (1). * xaropes de glicosa a base de cebada. * cereais utilizados para facer destilados ou alcohol etílico de orixe agrícola para bebidas alcohólicas. |
| Crustáceos e produtos a base de crustáceos | |
| Ovos e produtos a base de ovos | |
| Peixe e produtos a base de peixe | * xelatina de peixe utilizada como soporte de vitaminas ou preparados de carotenoides * xelatina de peixe ou ictiocola utilizada como clarificante na cervexa e no viño |
| Cacahuetes e produtos a base de cacahuetes | |
| Soia e produtos a base de soia | * aceite e graxa de semente de soia totalmente refinados (1) * tocoferois naturais mesturados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural e succinato de d-alfa tocoferol natural derivados da soia * Fitosteróis e esterés de fitosterol derivados de aceites vexetais de soia * Ésteres de fitostanol derivados de fitosteróis de aceite de semente de soia |
| Leite e os seus derivados(incluída a lactosa) | * Lactosoro utilizado para facer destilados ou alcohol etílico de orixe agrícola para bebidas alcohólicas * Lactitol |
| Froitos de cascara, é dicir: améndoas, abelás, noces, anacardios, pacanas, castañas de Pará, pistachos, macadámias e produtos derivados | Noces utilizadas para facer destilados ou alcohol etílico de orixe agrícola para bebidas alcohólicas |
| Apio e produtos derivados | |
| Mostaza e produtos derivados | |
| Grans de sésamo e produtos a base de grans de sésamo | |
| Dióxido de xofre e sulfitos en concentracións superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro expresado como SO ₂ | |
| Altramuces e produtos a base de altramuces. | |
| Moluscos e produtos a base de moluscos. | |
| (1) Aplícase tamén aos produtos derivados, na medida en que sexa improbable que os procesos aos que se sometesen aumenten o nivel de alerxenicidade determinado pola EFSA para o produto do que derivan. | |



5. INDICACIÓN CUANTITATIVA DE CERTOS INGREDIENTES

Indicarase a cantidade dun ingrediente cando:

O ingrediente figure na denominación de venda do produto.

Se destaque no etiquetaxe por medio de palabras, imaxes ou representacións gráficas.

Sexa esencial para definir un produto alimenticio e distinguilo de outros.

Non se aplicará o anterior cando:

- Se trate dun produto alimenticio sólido que se presente nun líquido de cobertura, debéndose indicar no etiquetaxe tamén a masa neta escurrida do devandito produto.
- A cantidade deba figurar no etiquetaxe en virtude de disposicións comunitarias.
- Se utilice en doses baixas con fins de aromatización .
- Aínda figurando na denominación de venda non determine a elección do consumidor sempre que a variación de cantidade non sexa esencial para caracterizar o produto ni para distinguilo de outros similares.
- Existan disposicións comunitarias específicas que determinen a cantidade específica do devandito ingrediente
- Se trate de mesturas de froitas, hortalizas e setas que poderán ir acompañadas da mención “en proporción variable” sempre que ningunha predomine en peso de forma significativa.

Esta cantidade expresarase en porcentaxe do ingrediente no momento da utilización.

Excepcións:

- Produtos que perderon humidade: indicarase a porcentaxe do ingrediente referida ao produto acabado.
- Se a cantidade do/s ingrediente/s recollidos no etiquetaxe é superior ao 100% : indicarase o peso dos devanditos ingredientes usados para preparar 100 gramos do produto acabado.
- Ingredientes volátiles: indicaranse en función da súa importancia ponderal no produto acabado
- Ingredientes concentrados ou deshidratados: a cantidade poderá expresarse en función da súa importancia ponderal antes da concentración ou da deshidratación
- Alimentos concentrados ou deshidratados aos que hai que engadir auga: esta indicación poderá realizarse en función da súa importancia ponderal no produto reconstituído.

Esta mención figurarán na denominación de venda, xunto a ela ou na lista de ingredientes coas seguintes particularidades:

- As mencións “con edulcorante/s ou “con azucre(es) e edulcorante(s)” que acompañan á denominación de venda é un requisito recollido no Anexo IV, polo que non haberá que indicar as cantidades dos mesmos sempre que esta mención se axuste ao recollido neste anexo.
- Tampouco será necesario indicar as cantidades relativas a vitaminas e minerais cando existan mencións relativas á incorporación destas substancias na denominación de venda ou se destaquen no etiquetaxe, sempre que as devanditas substancias aparezan no etiquetaxe sobre propiedades nutritivas.



6. CANTIDADE NETA

A cantidade neta dos produtos envasados expresarase (poderán existir excepcións a esta regra en disposicións específicas) :

- en unidades de volume para os produtos líquidos (litro, centílitro ou mililitro)
- en unidade de masa para os demais (quilogramo ou gramo)

Cando exista una regulamentación específica que estableza outra indicación de cantidade (cantidade nominal, cantidade mínima, cantidade media...) a efectos desta norma xeral será a cantidade neta.

En envases constituídos por dous ou máis envases individuais coa mesma cantidade de produto indicarase cantidade neta de cada envase e o número total de envase salvo que dende o exterior se vexa o número de envases e a cantidade neta de cada un.

En envases constituídos por dous ou mais envases individuais que non se consideren unidade de venda indicarase a cantidade neta total e o número total de envases (poderán existir regulamentacións específicas de certos produtos nas que se prevea que non se indique o nº total de envases individuais).

En produtos que se vendan normalmente por unidades non será obrigatoria a indicación da cantidade neta, sempre e cando o número de unidades poida verse claramente e contarse facilmente dende o exterior o, no seu defecto, que veña indicado no etiquetaxe.

Indicarase ademais a masa neta escorrida nos produtos alimenticios sólidos que se presenten nun líquido de cobertura.

A indicación da cantidade neta non será obrigatoria cando:

- Estean suxeitos a perdas considerables de volume ou masa e se vendan por unidades ou se pesen ante o comprador
- A cantidade neta sexa inferior a 5 g ou ml, sempre que non se trate de especias e/ou plantas aromáticas.



7. MERCADO DE DATAS

A data de duración mínima exprésase mediante algunha das seguintes mencións acompañadas da data mesma ou da indicación do lugar onde figura e se fose preciso, da referencia das condicións de conservación.:

- “Consumir preferentemente antes de...”, cando a data inclúa o día
- “Consumir preferentemente antes do fin de...”, para o resto.

A data estará composta pola indicación clara e en orde do día, o mes e o ano. Non obstante, bastará con indicar:

- Mes e día, para produtos de duración inferior a 3 meses.
- Mes e ano, para produtos de duración comprendida entre 3 e 18 meses.
- Ano, para produtos de duración superior a 18 meses.

Non precisarán a indicación da data de duración mínima os seguintes produtos:

- Froitas, hortalizas frescas e patacas que non foran peladas, cortadas ou sometidas a un tratamento similar. Non se aplicará a sementes xerminantes nin a brotes de leguminosas.
- Viños e bebidas elaboradas a partir de uva, de mosto de uva ou doutras froitas.
- Bebidas con graduación superior ao 10%.
- Bebidas refrescantes sen alcohol, mollos de froitas, néctares de froitas e bebidas alcohólicas en envases individuais de mais de 5 litros destinados a distribución en colectividade.
- Produtos de panadería ou repostería que pola súa natureza, se consuman normalmente no prazo de 24 horas despois da súa fabricación.
- Vinagres.
- Sal de cociña.
- Azucres en estado sólido.
- Produtos de confeitaría consistentes exclusivamente en azucres aromatizados e/ou coloreados.
- Gomas de mascar e produtos similares.
- Porcións individuais de xeados.

En produtos microbioloxicamente moi perecedoiros, que poidan supoñer un perigo inmediato para a saúde, a data de duración mínima substituirase pola lenda “data de caducidade” que se exprésará acompañada da data mesma ou da indicación do lugar onde figura, e se fose preciso, da referencia das condicións de conservación. Consistirá na indicación clara e ordenada de día, mes e eventualmente ano.



8. CONDICIÓN ESPECIAIS DE CONSERVACIÓN E UTILIZACIÓN

No caso de ser necesaria a súa indicación.

9. MODO DE EMPREGO

Cando a súa indicación sexa necesaria para facer un uso axeitado do produto alimenticio.

10. ORIXE OU PROCEDENCIA

Deberase indicar o país de orixe ou procedencia no caso de produtos alimenticios procedentes de países terceiros, e para os países da Unión Europea, so nos casos nos que a súa omisión puidera inducir a erro.

11. GRADO ALCOHÓLICO

As bebidas co grado alcohólico superior en volume ao 1,2 % deberán incluír a indicación do grado alcohólico volumétrico adquirido.

A cifra correspondente ao grado alcohólico incluírá un decimal como máximo e irá seguida do símbolo “% vol” e poderá estar precedida da palabra “alcohol” ou da abreviatura “alc”.



12. INDICACIÓNS OBRIGATORIAS ADICIONAIS

Hai unha serie de produtos alimenticios en cuxo etiquetaxe deberá figurar unha ou varias indicacións obrigatorias adicionais:

| ANEXO IV | |
|--|---|
| TIPO OU CATEGORÍA DOS PRODUTOS ALIMENTICIOS | MENCIÓNS OBRIGATORIAS |
| Produtos alimenticios de duración prolongada grazas á utilización de gases de envasado autorizados en aplicación do Real decreto 1111/1991, de 12 de xullo, polo que se modifica a Regulamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios aprobada polo Real decreto 3177/1983 | "Envasado en atmosfera protectora" |
| Produtos alimenticios que conteñen un ou varios dos edulcorante(s) autorizado(s) polo Real decreto 202/1995, de 07 de decembro | "Con edulcorante(s)". Esta mención acompañará á denominación de venda |
| Produtos alimenticios que conteñen á vez un ou varios azucre(s) engadido(s) e un ou varios dos edulcorante(s) autorizado(s) polo Real decreto 2002/1995, de 07 de setembro | "Con azucre(s) e edulcorante(s)". Esta mención acompañará á denominación de venda. |
| Produtos alimenticios que conteñen aspartamo | "Contén unha fonte de fenilalanina" |
| Produtos alimenticios aos que se lles incorporaran polioles nunha proporción superior ao 10% | "Un consumo excesivo pode ter efectos laxantes" |
| Doces ou bebidas que conteñan ácido glicirrónico ou a súa sal amónica por adición da substancia ou substancias en si, ou da planta do regalicia "Glycyrrhiza glabra", con unha concentración superior ou igual a 100 mg/kg ou 10 mg/l | Engadiranse as palabras "contén regalicia" inmediatamente despois da lista de ingredientes, a menos que o termo "regalicia" xa estea incluído na lista de ingredientes ou no nome co que se comercializa o produto |
| Doces que conteñan ácido glicirrónico ou a súa sal amónica por adición da substancia ou substancias en si, ou da planta de regalicia "Glycyrrhiza glabra", cunha concentración superior ou igual a 4 g/kg | Engadirase a seguinte mensaxe despois da lista de ingredientes: "contén regalicia: as persoas que padezan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo". A falta dunha lista de ingredientes, a mención obrigatoria situarase cerca do nome co que se comercializa o produto. |
| Bebidas que conteñan ácido glicirrónico ou a súa sal amónica por adición da substancia ou substancias en si ou da planta do regalicia "Glycyrrhiza glabra", en concentracións superior ou igual a 50 mg/kg ou superiores ou iguais a 300 mg/l no caso das bebidas que conteñas mais do 1,2% en volume de alcohol (1) | Engadirase a seguinte mensaxe despois da lista de ingredientes: "contén regalicia: as persoas que padezan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo". A falta dunha lista de ingredientes, a mención obrigatoria situarase cerca do nome co que se comercializa o produto. |
| (1) o nivel máximo aplicarase aos produtos tal e como se presentan listos para o seu consumo ou reconstituídos de acordo coas instrucións dos fabricantes | |



CASOS PARTICULARES:

1) PEQUENOS ENVASES

Cando a cara maior dos envases teña unha superficie inferior a 10 cm cadrados soamente será obrigatorio indicar:

- Denominación de venda do produto
- Cantidade neta
- Marcado de datas

2) PRODUTOS SEN ENVASAR

O etiquetaxe de produtos que se presenten sen envasar para a venda ao consumidor final ou os envasados nos lugares de venda a petición do comprador deberá indicar ao menos a denominación de venda acompañada de:

- As indicacións recollidas no Anexo IV, no seu caso.
- A categoría de calidade, a variedade e a orixe, cando así o esixa a Norma de calidade correspondente.
- A cuantificación de determinados ingredientes segundo o establecido no punto 5.
- No caso de carnes: clase ou o tipo de canal de procedencia e a denominación comercial da peza de que se trate.
- No caso de produtos da pesca e da acuicultura: a forma de presentación comercial.
- En bebidas cunha gradación alcohólica superior en volume ao 1,2%: o grado alcohólico.
- Aquelas que sinalen as disposicións específicas de aplicación para esta modalidade de venda tales como:
 - Produtos ecolóxicos: débese indicar a lista de ingredientes (se non está exceptuado)
 - Os novos alimentos: o establecido no artigo 8 do Regulamento 258/97/CE
 - Determinados produtos elaborados a partir de OMGs: o establecido no artigo 2 do Regulamento 1139/98/CE.
 - Produtos conxelados sen envasar: regulados pola Orden PRE/3660/2004 onde se establece que estes produtos deberá indicar, ademais do especificado anteriormente:
 - O prezo por kg de peso neto
 - O prezo por kg de peso neto escorrido
 - O porcentaxe de glaseado (non necesario cando sexa < 5 %)

A referida información obrigatoria deberá figurar rotulada en etiquetas ou carteis colocados no lugar de venda, sobre o produtos ou próximos a el.



3) PRODUTOS ENVASADOS POLOS TITULARES DO COMERCIO MINORISTA

Produtos que se presenten así o mesmo día do envasado para a súa venda inmediata no establecemento ou establecementos da súa propiedade deberá indicar as mencións obrigatorias segundo se describiron con anterioridade coas seguintes particularidades:

- exceptúase da mención do lote.
- a identificación da empresa referirase en todo caso ao envasador.

Sempre que quede asegurada a información ao comprador, o etiquetaxe de bolsas e outros envases de materiais plásticos ou celulósicos transparentes e incoloros, que permitan a simple vista unha identificación normal do produto e conteñan froitas, hortalizas, tubérculos ou froitos secos, deberá indicar:

- a denominación de venda acompañada da variedade, a categoría de calidade e a orixe, cando así o esixa a norma de calidade correspondente
- a cantidade neta
- a identificación da empresa

A referida información obrigatoria deberá figurar sobre o envase ou nunha etiqueta unida ao mesmo. Non obstante:

- a. No caso de que a venda se realice na modalidade de venda con vendedor: esta información obrigatoria poderá figurar rotulada en carteis colocados no lugar de venda
- b. No caso de réxime de autoservizo: a denominación de venda poderá figurar rotulada en carteis colocados no lugar de venda próximos ao produto en cuestión.
- c. No caso de venda a granel ou fraccionada: a información do produto debe conservarse ata o final da súa venda para permitir unha correcta identificación do produto e estará a disposición dos órganos de control ou dos consumidores que a soliciten.



PRESENTACIÓN DA INFORMACIÓN OBRIGATORIA

LOCALIZACIÓN DAS INDICACIÓNS

Cando os produtos se presenten envasados, as indicacións da información obrigatoria do etiquetaxe figurarán no envase ou nunha etiqueta unida ao mesmo.

Non obstante, sen prexuízo das obrigas relativas ás cantidades nominais, as mencións obrigatorias do etiquetaxe poderán figurar soamente en documentos comerciais cando de garanta que os devanditos documentos, con todas as mencións do etiquetaxe, acompañan aos produtos alimenticios ou se enviaron antes da entrega ou ao mesmo tempo que esta, sempre que os produtos alimenticios envasados:

- a. Estean destinados ao consumidor final, pero comercializados nunha fase anterior á venda do mesmo e cando nesta fase non se trate da venda a unha colectividade
- b. Estean destinados a ser entregados ás colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados ou cortados nelas.

No caso dos produtos contemplados no apartado anterior, as mencións do etiquetaxe obrigatorio relativas a:

- Denominación de venda
- Marcado de datas
- Identificación da empresa

figurarán tamén no embalaxe exterior en que se presentan os devanditos produtos no momento da súa comercialización.

Será OBRIGATORIO:

Que figuren no mesmo campo visual, salvo para os envases pequenos (< de 10cm²), as indicacións relativas a:

- Denominación de venda
- Cantidade neta
- Marcado de datas
- Grado alcohólico, no seu caso

Que as indicacións obrigatorias sexan facilmente comprensibles e estean inscritas nun lugar destacado e de forma que sexan facilmente visibles, claramente lexibles e indelebles.

Que os produtos alimenticios, en xeral, destinados a ser entregados ao consumidor, deben subministrarse aos vendedores polo miúdo debidamente envasados ou acondicionados coa información obrigatoria, ben sobre o envase ben nos documentos que os acompañan, segundo corresponda.

Que as indicacións obrigatorias daqueles produtos que se comercialicen en España se expresen necesariamente ao menos na lingua española oficial do Estado, salvo que se trate de produtos tradicionais elaborados e distribuídos exclusivamente no ámbito dunha Comunidade Autónoma con lingua oficial propia.



OUTRAS INDICACIÓNS XERAIS OBRIGATORIAS

- Propiedades nutritivas dos produtos alimenticios
- Etiquetaxe dos produtos alimenticios que conteñen quinina ou cafeína.
- Etiquetaxe de produtos alimenticios con determinados colorantes.
- Etiquetaxe de produtos alimenticios apropiados para persoas con intolerancia ao glute
- Indicacións sobre a adición de vitaminas, minerais e outras substancias determinadas aos alimentos
- Información complementaria dos produtos alimenticios conxelados
- Etiquetaxe de alimentos e ingredientes alimenticios con fitoesteroides, ésteres de fitoesterol, fitostanois ou ésteres de fitostanol engadidos.
- Declaracións nutricionais e propiedades saudables do alimentos



PROPIEDADES NUTRITIVAS DOS PRODUTOS ALIMENTICIOS

Están reguladas polo Real decreto 930/1992, de 17 de xullo, polo que se aproba a norma de etiquetaxe sobre propiedades nutritivas dos produtos alimenticios:

Ámbito de aplicación:

- Produtos listos para a súa entrega ao consumidor final
- Produtos alimenticios destinados a colectividades (restaurantes, hospitais, comedores,...)

Non se aplicará a:

- Augas minerais naturais nin as demais augas de consumo humano
- Integranes de dieta/ complementos alimenticios.

O etiquetaxe sobre propiedades nutritivas **será obrigatorio cando** na etiqueta, presentación ou publicidade figure a mención de que o produto posúe propiedades nutritivas, é dicir:

Cando exista calquera indicación ou mensaxe publicitario que afirme, suxira ou implique que un produto alimenticio posúe propiedades nutritivas concretas

- Polo valor enerxético que aporta, en proporción reducida ou aumentada, ou deixa de aportar
- Polos nutrientes que contén, en proporción reducida ou aumentada, ou non contén

Será obrigatorio que na etiqueta apareza a seguinte información (so se admitirán estas):

- Valor enerxético
- Os seguintes nutrientes (incluídas as substancias que pertencen a estas categorías ou sexan compoñentes deles): proteínas, hidratos de carbono, graxas, fibra alimentaria sodio e vitaminas e sales minerais enumeradas no anexo desta norma cando estean presentes en cantidades significativas tal e como se establece no devandito anexo.

Cando a mención cualitativa ou cuantitativa dun nutriente é esixida por unha normativa específica non constitúe unha declaración de propiedades nutritivas.



MODALIDADES DE INFORMACIÓN

Seguirá a orde establecida, ben ao grupo 1 ou ben ao grupo 2, agrupada nun mesmo lugar, estruturada en forma tabular e, se o espazo o permite, coas cifras nunha columna. Se non o permite utilizarase a forma lineal:

| | |
|---|---|
| ETIQUETAXE PROPIEDADES NUTRITIVAS: deberá de expresarse por 100 gr ou por 100 ml. Poderá darse por unidade ou por porción sempre e cando se indique o número de porcións contidas no envase. | |
| GRUPO 1 | GRUPO 2 |
| Valor enerxético: KJ e Kcal Cantidade de: Proteínas: g Hidratos de carbono: g Graxas: g | Valor enerxético: KJ e Kcal Cantidade de: Proteínas: g Hidratos de carbono: g Azucres: g Graxas: g Ácidos graxos saturados: g Fibra alimentaria: g Sodio: g |
| Tamén poderá incluír a cantidade de unha ou varias das seguintes substancias: Amidón: g Polialcoholes: g Monoinsaturados: g Poliinsaturados: g Colesterol: mg Vitaminas e minerais enumeradas no Anexo: segundo anexo | |



ETIQUETAXE DOS PRODUTOS ALIMENTICIOS QUE CONTEÑEN QUININA OU CAFEÍNA

O Real decreto 906/2003, de 11 de xullo, relativo ao etiquetaxe dos produtos alimenticios que conteñen quinina ou cafeína, establece as indicacións obrigatorias que deben figurar no etiquetaxe para a cafeína ou quinina utilizadas na fabricación ou a preparación dun produto alimenticio.

Non será de aplicación ás bebidas fabricadas a base de café, té ou de extractos de café ou té cuxa denominación de venda inclúa o termo “café” ou “té”.

Cando:

- Na fabricación ou na preparación dun produto se usen cafeína ou quinina como aromas deberán figurar na lista de ingredientes coa súa denominación específica inmediatamente despois do termo “aroma”.
- Unha bebida destinada a consumirse tal cal ou tras a reconstitución do produto concentrado ou deshidratado, conteña cafeína nunha proporción superior a 150 mg/l, deberá figurar na etiqueta, no mesmo campo visual que a denominación de venda da bebida a seguinte advertencia: “contido elevado de cafeína” seguida entre paréntese do contido en cafeína expresado en mg/100 ml.



ETIQUETAXE DE PRODUTOS ALIMENTICIOS CON DETERMINADOS COLORANTES

O Regulamento 1333/2008, de 16 de decembro, sobre aditivos alimentarios establece no seu anexo V a información adicional que deben figurar nos alimentos que conteñan un ou varios dos seguintes colorantes:

| COLORANTES | INFORMACIÓN |
|--|--|
| Amarelo alaranxado (E 110)* | "nome ou número E de/dos colorante(s): pode ter efectos negativos sobre a actividade e a atención dos nenos" |
| Amarelo de quinoleína (E 104)* | |
| Carmoisina (E 122)* | |
| Vermello allura AC (E129)* | |
| Tartracina (E 102)* | |
| Vermello cochinilla A (E 124)* | |
| * Coa excepción de alimentos nos que o/os colorante(s) se utilizaran para o marcado sanitario ou de outro tipo de produtos cárnicos ou para estampar ou colorear con fins decorativos cáscaras de ovos | |



ETIQUETAXE DE PRODUTOS ALIMENTICIOS APROPIADOS PARA PERSOAS CON INTOLERANCIA AO GLUTE (Regulamento 41/2009, de 20 de xaneiro)

Etiquetaxe de produtos alimenticios para persoas con intolerancia ao glute (dietéticos)

- Non conterán un nivel de glute que supere os 100 mg/kg e levarán a mención “moi baixo en glute”.
- Poderán levar “sen glute” se o contido non supera os 20 mg/kg.
- Aqueles produtos que conteñan un ou mais ingredientes que substitúan ao trigo, o centeo, a cebada, a avena ou as súas variedades híbridas, o nivel de glute no deberá superar os 20mg/kg e deberán levar a lenda “sen glute”.
- Sen embargo aqueles que leven tanto ingredientes que substitúan o trigo, o centeo, a cebada, a avena ou as súas variedades híbridas coma ingredientes procedentes destes cereais que foran procesados de forma especial para reducir o glute:
 - non conterán un nivel de glute que supere os 100 mg/kg e levarán a mención “moi baixo en glute”.
 - poderán levar “sen glute” se o contido non supera os 20 mg/kg.

Os termos “moi baixo en glute” ou “sen glute” aparecerán moi preto da denominación de venda do produto.

Etiquetaxe doutros produtos alimenticios axeitados para as persoas con intolerancia ao glute

Sempre que o contido en glute non sexa superior aos 20 mg/kg, poderán levar os termos “sen glute” os seguintes alimentos (non poderán levar a mención “moi baixo en glute”):

- Os produtos alimenticios de consumo normal
- Outros produtos dietéticos



INDICACIÓNS SOBRE A ADICIÓ N DE VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTANCIAS DETERMINADAS AOS ALIMENTOS (Regulamento 1925/2006, de 20 de decembro)

Unicamente poderán engadirse as seguintes vitaminas e minerais nas seguintes fórmulas:

| VITAMINA | FÓRMULA | VITAMINA | FÓRMULA | |
|-------------|--------------------------------------|-------------------|----------------------------|-----------------------------|
| VITAMINA A | retinol | NIACINA | ácido nicotínico | |
| | acetato de retinilo | | nicotinamida | |
| | palmitato de retinilo | ÁCIDO PANTOTÉNICO | D-pantotenato cálcico | |
| | beta-caroteno | | D-pantotenato sódico | |
| VITAMINA D | colecalfiferol | | dexpantenol | |
| | ergocalciferol | ÁCIDO FÓLICO | ácido pteroilmonoglutámico | |
| VITAMINA E | D-alfa-tocoferol | VITAMINA B12 | cianocobalamina | |
| | DL-alfa-tocoferol | | hidroxocobalamina | |
| | acetato de D-alfa tocoferilo | BIOTINA | D-biotina | |
| | acetato de DL-alfa tocoferilo | | ácido L-ascórbico | |
| | succinato ácido de D-alfa tocoferilo | | L-ascorbato sódico | |
| VITAMINA B2 | riboflavina | VITAMINA C | L-ascorbato cálcico | |
| | riboflavina 5'-fosfato sódico | | L-ascorbato potásico | |
| VITAMINA B6 | clorhidrato de piridoxina | | | 6-palmitato de L-ascorbilo |
| | piridoxina 5'-fosfato | | VITAMINA K | filoquinona (fitomedianona) |
| | dipalmitato de piridoxina | VITAMINA B1 | clorhidrato de tiamina | |
| | mononitrato de tiamina | | | |



| MINERAL | FÓRMULA | MINERAL | FÓRMULA | | |
|---|---|---|--------------------------------------|---|--|
| Calcio | carbonato de calcio | Manganeso | carbonato de manganeso | | |
| | cloruro cálcico | | cloruro de manganeso | | |
| | sales cálcicas de ácido cítrico | | citrato de manganeso | | |
| | gluconato cálcico | | gluconato de manganeso | | |
| | glicerofosfato de calcio | glicerofosfato de manganeso | | | |
| | lactato de calcio | sulfato de manganeso | Sodio | bicarbonato de sodio | |
| | sales cálcicas de ácido ortofosfórico | carbonato de sodio | | | |
| | hidróxido cálcico | citrato de sodio | | | |
| óxido de calcio | gluconato de sodio | | | | |
| sulfato de calcio | lactato de sodio | | | | |
| Magnesio | acetato de magnesio | hidróxido de sodio | | | |
| | carbonato de magnesio | sales sódicas de ácido ortofosfórico | | | |
| | cloruro de magnesio | seleniato de sodio | | | |
| | sales magnésicas de ácido cítrico | selenito de sodio | | | |
| | gluconato de magnesio | fluoruro de sodio | Potasio | fluoruro de potasio | |
| | glicerofosfato de magnesio | bicarbonato de potasio | | | |
| | sales magnésicas de ácido ortofosfórico | carbonato de potasio | | | |
| | lactato de magnesio | cloruro de potasio | | | |
| hidróxido de magnesio | citrato de potasio | | | | |
| óxido de magnesio | gluconato de potasio | | | | |
| sulfato de magnesio | glicerofosfato de potasio | | | | |
| Ferro | carbonato ferroso | lactato de potasio | | | |
| | citrato ferroso | hidróxido de potasio | | | |
| | citrato férrico de amonio | sales potásicas de ácido ortofosfórico | Cromo | cloruro de cromo (III) y su hexahidrato | |
| | gluconato ferroso | sulfato de cromo (III) y su hexahidrato | | | |
| | fumarato ferroso | Molibdeno | molibdato de amonio [molibdeno (VI)] | | |
| | difosfato férrico de sodio | | molibdato de sodio [molibdeno (VI)] | | |
| | lactato ferroso | | Cobre | carbonato cúprico | |
| | sulfato ferroso | | | citrato cúprico | |
| | difosfato férrico (pirofosfato férrico) | gluconato cúprico | | | |
| | sacarato férrico | sulfato cúprico | | | |
| hierro elemental (carbonilo + electrolítico + deshidrogenado) | complejo cobre-lisina | Yodo | | yoduro de sodio | |
| Cinc | acetato de cinc | | | yodato de sodio | |
| | cloruro de cinc | | | yoduro de potasio | |
| | citrato de cinc | | | yodato de potasio | |
| | gluconato de cinc | | | | |
| lactato de cinc | Selenio | Flúor | Cloro | Fósforo | Nas fórmulas contidas na presente tábula |
| óxido de cinc | | | | | |
| carbonato de cinc | | | | | |
| sulfato de cinc | | | | | |

Outras indicacións xerais obrigatorias



O seu etiquetaxe non incluíra ningunha indicación que declare ou suxira que unha dieta equilibrada e variada non pode aportar as cantidades apropiadas de nutrientes.

O etiquetaxe, a presentación e a publicidade non inducirán a erro nin enganarán ao consumidor con respecto ás vantaxes nutritivas resultantes da adición destes nutrientes.

Nos produtos aos que se lles engada vitaminas e minerais, o etiquetaxe nutricional será obrigatorio: facilitaranse as cantidades totais presentes de vitaminas e minerais engadidas ao alimento, así como os datos que figuran no grupo 2:

Valor enerxético: KJ e Kcal

Cantidade de:

- Proteínas: g
- Hidratos de carbono: g
- Azucres: g
- Graxas: g
- Ácidos graxos saturados: g
- Fibra alimentaria: g
- Sodio: g



Información complementaria do etiquetaxe dos produtos alimenticios conxelados

O **Real decreto 1109/1991**, de 12 de xullo, polo que se aproba a Norma Xeral relativa aos alimentos ultraconxelados destinados á alimentación humana establece que naqueles produtos alimenticios **ultraconxelados envasados** polo fabricante ou o envasador destinados ao consumidor final ou a colectividades, deberá completarse as indicacións obrigatorias do seu etiquetaxe de tal xeito que:

- A denominación de venda se complete coas mencións “ultraconxelado” ou “conxelado rapidamente”
- A data de duración mínima deberá ir acompañada da indicación do período durante o cal o destinatario poderá almacenar os produtos ultraconxelados e a indicación da temperatura de conservación e/ou do equipo de conxelación esixido
- Figure unha mención que permita identificar o lote.
- Figure a lenda “non conxelar de novo tras a desconxelación” ou outra de similar claridade

A **Orde PRE/3360/2004**, de 14 de outubro pola que se regula a información complementaria do etiquetaxe dos produtos alimenticios conxelados que se presenten sen envasar e se establece o método de análise para a determinación da masa de glaseado, indica que o etiquetaxe dos produtos alimenticios **conxelados que se presenten sen envasar para a venda ao consumidor final** deberá figurar rotulada en etiquetas, carteis ou taboíñas colocados no lugar de venda, sobre o produto, ou próximo a el e deberá indicar:

- prezo por quilogramo de peso neto
- prezo por quilogramo de peso neto escorrido
- porcentaxe de glaseado (non obrigatorio en aqueles produtos con porcentaxe de glaseado < 5%)



Alimentos e ingredientes alimenticios con fitoesteróis, ésteres de fitosterol, fitostanois ou ésteres de fitostanol engadidos.

| Real decreto 608/2004, de 31 de marzo, relativo ao etiquetaxe de alimentos e ingredientes alimentarios con fitoesteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol engadidos |
|--|
| Aos efectos do etiquetaxe denominaranse <i>(ou ben se procede, as súas fórmulas plurais)</i> |
| Esterol vexetal |
| Éster de esterois vexetal |
| Estanol vexetal |
| Ester de estanol vexetal |

| Nas etiquetas dos alimentos ou ingredientes aos que se lle engadan estas substancias deberán incluír: | |
|---|---|
| No mesmo campo de visión que o nome co que se comercializa o produto | "Con esteróis/estanoles vexetais engadidos" |
| Na lista de ingredientes | Indicarase o contido expresado en % ou g de estanois ou esteróis libres/ 100g ou 100 ml de alimento |
| No mesmo campo de visión | Indicación de que o produto está destinado exclusivamente ás persoas que desexan reducir a súa colesterolemia |
| | Indicación de que debe evitarse un consumo > 3 g/día de estanois ou esteróis vexetais engadidos |
| Indicación para pacientes que toman medicamentos para reducir a súa colesterolemia | Solo deben consumir o produto baixo supervisión médica |
| Indicarase dun xeito facilmente visible e lexible que o produto pode non ser nutritivamente apropiado para mulleres embarazadas, en período de lactación ou nenos menores de 5 anos | |
| Advertirase que o produto debe consumirse como parte dunha dieta equilibrada e variada que inclúa o consumo regular de froita e hortalizas para axudar a manter o nivel de carotenoides | |
| Incluirase unha definición de porción de alimento ou do ingrediente alimentario en cuestión (preferentemente g ou ml, indicándose a cantidade de esterois vexetal ou estanol vexetal que contén cada porción) | |

Outras indicacións xerais obrigatorias



Declaracións nutricionais e propiedades saudables

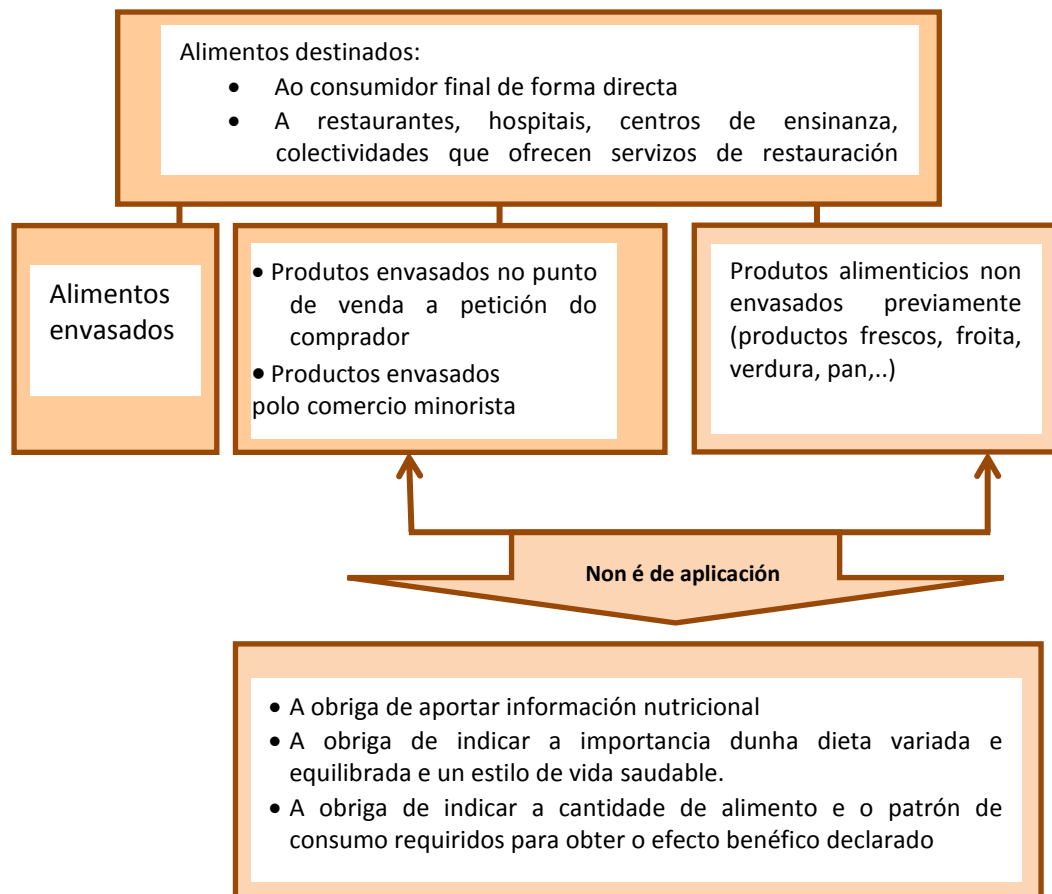
Este aspecto é regulado polo Regulamento 1924/2006, de 20 de decembro, relativo ás declaracións nutricionais e de propiedades saudables nos alimentos.

Esta nova norma intenta encher a falta de referencias legais na publicidade e etiquetaxe de aqueles alimentos que, ademais de nutrirnos, teñen un beneficio específico para a saúde, cientificamente demostrado, garantindo un elevado nivel de protección aos consumidores introducindo a avaliación científica como requisito previo para poder realizar unha declaración.

Os obxectivos desta norma son:

- Garantir un funcionamento eficaz no mercado interior
- Proporcionar un elevado nivel de protección aos consumidores

Ámbito xeral de aplicación do Regulamento:





Aplicarase ás declaracións nutricionais e ás propiedades saudables efectuadas nas comunicacións comerciais (etiquetaxe/presentación/publicidade) que se subministren como tales ao consumidor final. Inclúe:

- Produtos destinados á restauración colectiva
- Marcas rexistradas, nomes comerciais ou denominacións de fantasía.

Tendo en conta que estas declaracións nutricionais e as de propiedades saudables so se poderán usar si se axustan ás disposicións deste regulamento, os principios xerais que deberán rexer o uso destas declaracións serán que estas declaracións non deberán:

- Ser falsa, ambigua ou enganosa
- Dar lugar a dúbidas sobre a seguridade e/ou adecuación nutricional de outros alimentos
- Alentar o consumo excesivo
- Suxerir que unha dieta equilibrada e variada non pode proporcionar cantidades axeitadas de nutrientes.
- Referirse a cambios nas funcións corporais que creen alarma ou medo no consumidor.

Soamente se autorizará o uso destas declaracións si se cumpren as seguintes condicións xerais:

- Está demostrada mediante probas científicas xeralmente aceptadas
- A presenza/ausencia da substancia ou nutriente o é nunha cantidade significativa e é asimilable polo organismo.
- A cantidade significativa do nutriente ou substancia é proporcionado pola cantidade de produto que é de esperar que se consuma.
- O consumidor medio entenderá os efectos benéficos.
- Farán referencia aos alimentos listos para o consumo.

Existen condicións e restricións específicas para as declaracións saudables:

- As declaracións que fagan referencia a beneficios xerais e non específicos para unha boa saúde ou benestar xerais poderán facerse soamente se vai acompañada dunha declaración específica das listas do artigo 13 e 14.
- O etiquetaxe debe incluír, entre outras, a información sobre a cantidade do alimento e patrón do consumo para obter o efecto benéfico declarado.
- Non se permitirán as declaracións que suxiran que a saúde poderá verse afectada se non se consume o alimento de que se trate.
- Non se permitirán as declaracións que fagan referencia ao ritmo ou á magnitude da perda de peso, ou que fagan referencia a recomendacións de médicos individuais ou outros profesionais da saúde.
- Nas bebidas que posúan unha gradación alcohólica superior ao 1.2% en volume non se poderán facer declaracións de propiedades saudables. Nestes produtos so caben declaracións sobre baixos índices de alcol ou sobre reducións no contido de alcol ou de enerxía.

Outras indicacións xerais obrigatorias



- So se poderán facer declaracións de propiedades saudables en alimentos ou categorías de alimentos que cumpran un determinado perfil nutricional, que se establecerá de acordo con coñecementos científicos sobre nutrición e saúde.

Cando se realice unha declaración de calquera tipo, é obrigatorio que no etiquetaxe do produto se facilite información nutricional, de acordo coa directiva 90/496/CE (Real decreto 930/1992) que regula o etiquetaxe de propiedades nutritivas.

Cando se faga unha declaración no etiquetaxe, seguirase a orde establecido na devandita directiva para o grupo 2:

| |
|-----------------------------|
| Valor enerxético: KJ e Kcal |
| Cantidade de: |
| Proteínas: g |
| Hidratos de carbono: g |
| Azucres: g |
| Graxas: g |
| Ácidos graxos saturados: g |
| Fibra alimentaria: g |
| Sodio: g |

Se a declaración menciona unha ou varias substancias que non figuran no etiquetaxe nutricional, indícase a cantidade no mesmo campo visual que a información nutricional e exprésase segundo o artigo 6 da devandita normativa.

Tipos de declaracións:

“Declaración”: calquera mensaxe ou representación que non sexa obrigatoria con arranxo á lexislación comunitaria ou nacional, incluída calquera forma de representación pictórica, gráfica ou simbólica, que afirme, suxira ou dea a entender que un alimento posúe unhas

características específicas:

- Sobre propiedades nutricionais (aporte enerxético, nutrientes): **Declaración nutricional**
- Sobre a relación entre unha categoría de alimentos, un alimento ou un dos seus constituíntes e a saúde: **Declaración de propiedades nutricionais.**
- Sobre a relación existente entre o consumo dunha categoría de alimentos / alimento / constituíntes do alimento e a redución significativa dun factor de risco de aparición dunha enfermidade humana: **Declaración de redución de risco de enfermidade.**

Tanto as Declaracións nutricionais como as declaracións saudables deberán estar autorizadas. Os tipos e procedementos para levar a cabo as autorizacións están detalladas nesta norma.

Outras indicacións xerais obrigatorias



Estrutura da regulación europea de alegacións nutricionais e propiedades Saudables:

Declaracións nutricionais: as declaracións nutricionais autorizadas e as condicións para a súa utilización son as incluídas no **anexo I** do devandito Regulamento 1924/2012.

Declaracións de propiedades saudables baixo diferentes artigos:

1. Declaracións baixo o artigo 13.1:

Son todas aquelas que describan ou se refiran a :

- a función dun nutriente ou outra substancia no crecemento, o desenvolvemento e as funcións corporais.
- as funcións psicolóxicas e do comportamento.
- adelgazamento, o control de peso, unha redución da sensación de fame, un aumento da sensación de saciedade ou unha redución do aporte calórico da dieta.

A lista comunitaria de declaracións permitidas, tal e como se establece no artigo 13.1 están recollidas no **Regulamento 432/2012**, de 16 de maio, polo que se establece unha lista de 222 declaracións autorizadas de propiedades saudables dos alimentos distintas das relativas á redución do risco de enfermidade e ao desenvolvemento e á saúde dos nenos.

Segundo o disposto no artigo 20 do Regulamento 1924/2006, tamén se poden consultar tanto as declaracións autorizadas, como aquelas que tras finalizar o proceso non foran autorizadas, no Rexistro da Unión de declaracións nutricionais e saudables nos alimentos, no ligazón <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

Queda pendente a adopción dunha decisión sobre 1548 solicitudes de declaracións relativas a constituíntes botánicos que están á espera de avaliación así coma de aproximadamente 152 solicitudes de declaracións que están pendentes dunha re- avaliación pola EFSA.

2. Declaracións baixo o artigo 13.5

Trátase de solicitudes para a adición de declaracións á lista comunitaria de declaracións saudables baixo o artigo 13.1, que estean baseadas en probas científicas recentemente obtidas e/ou que inclúan unha solicitude de protección de datos suxeitos a propiedade industrial.

Así, o panel sobre produtos dietéticos, nutrición e alerxias de EFSA, avalía a sustentación científica que apoia as solicitudes das declaracións saudables, emitindo unha opinión científica que describe as conclusións da devandita avaliación.

Estas opinións servirán de base para a posible autorización ou denegación das mencionadas declaracións saudables.

Para consultar as distintas autorizacións ou denegacións destas solicitudes poderá facerse a través do seguinte ligazón:

http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/opiniones_efsart13.5.shtml

3. Declaracións baixo o artigo 14

Son autorizadas, de conformidade co procedemento establecido nos artigos 15, 16, 17 e 19 do Regulamento, e á súa vez se clasifican en declaracións:

- Relativas á redución de factor de risco dunha enfermidade, (art. 14.a): calquera declaración de propiedades saudables que afirme , suxira ou dea a entender que o consumo dunha categoría de alimentos, un alimento ou un dos seus constituíntes reduce significativamente un factor de risco de aparición dunha enfermidade humana.

Outras indicacións xerais obrigatorias



- Relativas ao desenvolvemento e saúde dos nenos: tamén nestes casos, o panel sobre produtos dietéticos, nutrición e alerxias da EFSA, avalía a sustentación científica que apoia ás solicitudes, emitindo unha opinión que servirá de base para a posible autorización ou denegación das devanditas solicitudes.

Actualmente a EFSA emitiu as seguintes opinións científicas que poden consultarse no seguinte ligazón:

- Relativas á redución de factor de risco dunha enfermidade:
http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/opiniones_efsart14a.shtml
- Relativas ao desenvolvemento e saúde dos nenos:
http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/opiniones_efsart14b.shtml

Así mesmo, os Regulamentos relativos ás distintas autorizacións e denegacións das solicitudes de declaracións saudables baixo o artigo 14, poden consultarse na seguinte ligazón:

http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/reglamentos_art14.shtml

Registro comunitario de declaracións: (actualizado a 01/10/2012)

Segundo se establece no artigo 20 do Regulamento 1924/2006, a Comisión establecerá un rexistro comunitario que conterá unha serie de información. A continuación facilítanse o listado de declaracións nos seguintes ligazóns (actualizados a data 01/10/2012):

- Declaracións nutricionais e condicións que se lles aplica:
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/Tabla_declaraciones_NUTRICIONALES_authorized.pdf
- Restricións adoptadas segundo o artigo 4.5
- Declaracións de propiedades saudables AUTORIZADAS e as condicións que se lles aplican:
 - Regulamento de autorización da lista de declaracións saudables baixo o artigo 13: (Regulamento 432/2012)
 - Declaracións saudables relativas á redución dun factor de risco de enfermidade (art 14.1.a):
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/Tabla_declaraciones_authorized_art14_1_a.pdf
 - Declaracións saudables relativas ao desenvolvemento e saúde dos nenos (art 14.1.b):
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/Tabla_declaraciones_authorized_art14_1b.pdf
 - Declaracións saudables baseadas en probas científicas recentemente obtidas e/ou que inclúan unha solicitude de protección de datos suxeitos a dereitos de propiedade intelectual (art 13.5):
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/Tabla_declaraciones_authorized_art13_5.pdf
- Declaracións de propiedades saudables DENEGADAS e o motivo do rexeitamento:
 - Rexistro da Unión de Declaracións nutricionais e saudables nos alimentos:
<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>
 - Declaracións saudables relativas á redución dun factor de risco de enfermidade (art 14.1.a):
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/rechazadas_art14_1_a.pdf

Outras indicacións xerais obrigatorias



- Declaracións saudables relativas ao desenvolvemento e saúde dos nenos (art 14.1.b):
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/rechazadas_art_14_1_b.pdf
- Declaracións saudables baseadas en probas científicas recentemente obtidas e/ou que inclúan unha solicitude de protección de datos suxeitos a dereitos de propiedade intelectual (art 13.5):
http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/cadena_alimentaria/gestion_de_aspectos_nutricionales/rechazada_art_13_5.pdf



ALIMENTOS ESTIMULANTES E DERIVADOS

- **Cacao e chocolate**
- **Café, chicoria e outros sucedáneos do café**
- **Especies vexetais para infusións de uso alimentario**
- **Té e derivados**



CACAO E CHOCOLATE

Real decreto 1055/2003, de 01 de agosto, polo que se aproba a RTS sobre os produtos do cacao e chocolate destinados ao consumo humano

| Denominación de venda | |
|--|---|
| Manteiga de cacao | |
| Cacao en po, cacao | |
| Cacao magro en po, cacao magro, cacao desengraxado en po, cacao desengraxado. | |
| Chocolate en po | |
| Chocolate en po para beber, chocolate familiar en po, cacao azucrado, cacao en po azucrado | |
| Chocolate | Poderán completarse cos termos 1. «Flocos», «fideos», 2. «Cobertura» 3. "Chocolate ou chocolate con leite con abelás «gianduia» (ou un dos derivados da palabra «gianduia») |
| Chocolate con leite. | |
| Chocolate con nata | |
| Chocolate con leite desnatado | |
| Chocolate familiar con leite | |
| Chocolate branco | |
| Chocolate recheo | |
| Chocolate de facer | |
| Chocolate familiar de facer. | |
| Bombón de chocolate. | |

| ADICIÓN DE GRAXAS VEXETAIS DISTINTAS Á MANTEIGA DE CACAO | |
|--|---|
| Produtos aos que poden engadirse | Chocolate, chocolate con leite, chocolate familiar con leite, chocolate branco, chocolate de facer e chocolate familiar de facer. |
| Denominación das graxas vexetais | Illipe, sebo de Borneo ou Tengkwang Aceite de palma Elaeis guineensis Sal Shea Kokum gurgi Óso de mango |
| Excepción | Permítese a utilización de aceite de coco para o chocolate que se utilice na fabricación de xeados e outros produtos conxelados similares. |
| Etiquetaxe | Na etiquetaxe destes produtos deberá figurar a mención ben visible e claramente lexible " Contén graxas vexetais ademais de manteiga de cacao " no mesmo campo visual que a lista de ingredientes, en caracteres \geq tamaño, letra grossa e preto da denominación de venda. |

Alimentos estimulantes e derivados



OUTRAS PARTICULARIDADES

| | |
|--|--|
| Cando o chocolate, chocolate con leite, chocolate familiar con leite, chocolate branco, chocolate recheo e bombón de chocolate se vendan en variados | As súas denominacións de venda poderán substituírse por " chocolates variados " ou " chocolates recheos variados " ou unha denominación similar . Poderá haber unha soa lista de ingredientes para todos produtos que compoñan a variedade. |
| O chocolate, chocolate con leite, chocolate familiar con leite, chocolate branco, chocolate de facer e chocolate familiar de facer | Deberá indicar o contido da materia seca total de cacao mediante a mención " cacao % mínimo " |
| Chocolate de facer e chocolate familiar de facer | Deberá incluírse a expresión " para o seu consumo cocido " acompañando a denominación |
| Cacao magro en po, cacao magro, cacao desengraxado en po, cacao desengraxado. | Deberá de indicar o contido de manteiga de cacao |
| Chocolate en po para beber, chocolate familiar en po, cacao azucrado, cacao en po azucrado | Deberá de indicar o contido de manteiga de cacao e a mención " magro " ou " desgraxado " segundo o caso. |
| Chocolate, chocolate con leite e cobertura de chocolate | Poderán completarse mediante mencións ou cualificativos referentes a criterios de calidade (en función, segundo o caso, do contido en materia seca total de cacao, extracto seco procedente do leite e materia graxa láctea) |



Real decreto 823/1990, de 22 de xuño, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de produtos derivados do cacao, derivados do chocolate e sucedáneos do chocolate

Denominación de venda

Cacao azucrado en po con fariña, cacao azucrado con fariña

Cacao familiar azucrado en po con fariña, cacao familiar azucrado con fariña

Cacao magro azucrado en po con fariña, cacao magro azucrado con fariña, cacao desgraxado azucrado en po con fariña, cacao desgraxado azucrado con fariña

Cacao magro familiar azucrado en po con fariña, cacao magro familiar azucrado con fariña, cacao desgraxado familiar azucrado en po con fariña, cacao desgraxado familiar azucrado con fariña

Coberturas especiais con graxa vexetal:

Artigos de confeitaría

De cacao e chocolate
 De sucedáneos de chocolate

Sucedáneos de chocolate

OUTRAS PARTICULARIDADES

Para os produtos sucedáneos do chocolate e confeitaría de sucedáneos de chocolate

As súas etiquetas poderán levar na cara principal o nome comercial ou de fantasía que elixa o fabricante, inmediatamente debaixo, a mención «**sucedáneo de chocolate**».
 Nos casos en que se faga uso dun nome comercial ou de fantasía, este irá na cara principal ou anverso da envoltura, quedando terminantemente prohibida a utilización das palabras «cacao» ou «chocolate», así, como tamén os grupos de sílabas ou letras que poidan lembrar aquelas palabras ("choco" "choc" "late", «cao», etc.). No entanto, a palabra «cacao» poderá figurar na lista de ingredientes.

Permítese o uso da denominación «**ao chocolate**», «**de chocolate**» ou «**con chocolate**»,

Nos produtos alimenticios que, non dando lugar a confusión co chocolate definido na Regulamentación de cacao e chocolate, conteñan un mínimo do 8 por 100 de compoñentes de cacao nos produtos sólidos e do 5 % nos demais, calculado sobre materia seca. En caso de non alcanzarse estes límites, poderá empregarse a denominación «**ao cacao**».

Prohíbese acompañar á denominación dos produtos contemplados na presente Regulamentación unha mención relativa a materias comestibles engadidas seguintes:

- O leite e os produtos lácteos cando o produto final conteña menos dos fixados por esta Regulamentación para ambos ingredientes.
- O café e os licores, cando a cantidade de cada un deles é inferior ao 1 por 100 da masa total do produto final.
- Os demais produtos alimenticios engadidos en forma tal que practicamente non se poidan discernir, cando a cantidade de cada un deles é inferior: ao 5 por 100 da masa total do produto final.



CAFÉ, CHICORIA E OUTROS SUCEDÁNEOS DO CAFÉ

Real decreto 1231/1988, de 14 de outubro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización do café

| Denominación de venda | |
|--|---|
| Café de toste natural | Deberanse completar coa palabra descafeinado cando foran desprovistos maior parte da súa cafeína ($\leq 12\%$ en masa de cafeína sobre materia seca) |
| Café torrefacto | |
| Café de toste natural (%) e café torrefacto (%) | |
| Café moído de toste natural | |
| Café moído torrefacto | |
| Café moído de toste natural (%) e café moído torrefacto (%) | |
| Café torrefacto soluble ou café torrefacto instantáneo | Deberanse completar coa palabra descafeinado cando se obteñan a partir de cafés en gran descafeinados. (Contido en cafeína $\leq 0,3\%$ en masa sobre materia seca) |
| Café soluble (%) e café torrefacto soluble (%) | |
| Extracto de café torrefacto en pasta | |
| Extracto de café torrefacto líquido | completaranse no seu caso cos termos "en pasta" ou "en forma de pasta" ou "líquido" ou "en forma líquida" |
| As denominacións dos produtos: extracto de café en pasta e extracto de café líquido | |
| No caso do extracto de café líquido | |
| A denominación poderase completar co cualificativo "concentrado" sempre que o contido de materia seca procedente do café sexa superior en masa a 25% | |
| Lista de ingredientes | |
| Non será obrigatoria en | Café de toste natural |
| | Café moído de toste natural |
| Prohíbese explicitamente a utilización de aditivos | |



Real decreto 2323/1985, de 04 de decembro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, almacenamento, transporte e comercialización de sucedáneos do café

| Denominación de venda | |
|---|--|
| Chicoria | Se hai adición de azucre/s engadiráselle "torrefacta" ou "acaramelada" |
| Malte, seguida de "moída" se é o caso | |
| Cebada tostada, seguida de "moída" se é o caso | |
| Mestura de chicoria, malte ou cebada tostada, "en gran ou molidas" segundo o caso | |
| "Chicoria soluble" ou "chicoria instantánea" ou "Extracto de chicoria" | completarase, segundo o caso con "en pasta" ou en forma de pasta", ou "líquida ou en forma líquida" |
| "Malte soluble" ou "Malte instantánea, ou "" Extracto de malte" | |
| Extracto soluble de cereais tostados | |
| Extracto soluble de ... seguido de chicoria, malte, cereais tostados (para as mesturas) | |
| Extracto en pasta de ... seguido de chicoria, malte ou cereais tostados | No extracto en pasta de chicoria farase constar o contido en MS procedente da chicoria (% en masa produto acabado) |
| Extracto líquido de ... seguido de chicoria, malte ou cereais tostados | No extracto líquido de chicoria farase constar "con.." , "conservado con ...", "con ... engadida" ou "tostado con ..." seguido da denominación do tipo de azucre/s utilizados (mesmo campo visual que denominación de venda) |
| | No extracto líquido de chicoria farase constar o contido en MS procedente da chicoria (% en masa produto acabado) . Poderase completar con "concentrado" se é >45% |
| Está prohibido | O emprego de "café", "esencia ou extractos de café", "descafeinado" ou vocábulos análogos ou grafismos na denominación ou no etiquetaxe facultativo destes produtos |
| | A venda a granel ou fraccionamento dos envases |
| | O uso de denominacións distintas das anteriores |



ESPECIES VEXETAIS PARA INFUSIÓNS DE USO ALIMENTARIO

Real decreto 3176/1983, de 16 de novembro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de especies vexetais para infusións de uso en alimentación

| Denominación de venda (lista +) | Especies vexetais coa especificación da parte a utilizar |
|---------------------------------|--|
| Anís estrelado | Illicium verum, froito |
| Anís verde | Pimpinella anisum, froito |
| Azar | Citrus aurantium, froito |
| Gabanceira | Rosa canina, froito |
| Eucalipto | Eucalyptus globulus, folla |
| Hibisco | Hibiscus sabdariffa, flor |
| Herba luisa | Lippia citriodora, folla |
| Fiuncho | Foeniculum vulgare, froito |
| Malva | Malva sylvestris, folla e flor |
| Manzanilla | Matricaria chamomilla, planta e flor |
| Manzanilla amarga | Arthemis nobilis, cabezuelas floridas |
| Manzanilla de Mahón | Santolina chamaesiperistus |
| Maiorana | Origanum mejorana, planta |
| Melisa | Melissa officinalis, planta e follas |
| Menta | Mentha piperita, planta e follas |
| Menta poexo | Mentha pulegium, follas |
| Romeu | Rosmarinus officinalis, follas |
| Salvia | Salvia officinalis, folla |
| Sabugueiro | Sambucus nigra, flor |
| Tila | Tila argentum e officinalis, flor e bráctea |
| Tomiño | Tymus vulgaris, planta e follas |
| Verbena | Verbena officinalis, planta e follas |
| Zarzaparrilla | Smilax officinalis, raíz |

OUTRAS ESPICIFICACIÓNS DO ETIQUETAXE

| | |
|-----------------------|---|
| Está prohibido | A venda a granel, non podendo fraccionarse os envases nin en presenza do consumidor |
| | A inclusión das indicacións "cordial", "reconstituente", "dixestivo", "estomacal", "tónico" ou calquera outra con finalidade terapéutica e aquelas que poidan inducir a erro ou engano, así como os gravados que recorden tales conceptos |
| | Calquera indicación referente ao lugar ou método de elaboración que non se corresponda coa realidade |



TÉ E DERIVADOS

Real decreto 1354/1983, de 27 de abril, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de te e derivados

| Denominación de venda | Características |
|--------------------------------|---|
| Té verde | É o té preparado, sen o proceso de fermentación e que non sufra diminución algunha dos seus principios activos. |
| Té negro ou té | É o té convenientemente elaborado por fermentación, aínda que conservando as súas mesmos principios activos |
| Té semifermentado ou té oulong | É o té en cuxa reparación interromper o proceso de fermentación, para obter unhas características organolépticas determinadas |
| Té descafeinado | É o té, verde ou negro ou semifermentado, desprovisto da maior parte da súa cafeína (cont. cafeína máximo 0,12%) |
| Extracto soluble de té | É o produto soluble en auga, obtido por parcial ou total evaporación da infusión de té |
| Té aromatizado | Son os téns definidos anteriormente, aos que por adición de substancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas ou especias, comunícaselles un aroma ou sabor característicos |
| OUTRAS PARTICULARIDADES | |
| Está prohibido | O emprego da palabra té en produtos que non procedan das especies do xénero botánico "Thea" |
| | A utilización de cualificativos tales como "desintoxicado" ou "atóxicos" nos produtos descafeinados |
| Está permitido | A mestura entre si de téns verdes con téns negros e téns oulong ou semifermentados |
| | A adición de substancias aromáticas autorizadas, plantas aromáticas ou especias |
| | A venda fraccionada a requirimento do consumidor (exclúese a modalidade de autoservizo) |



AZUCRES E DERIVADOS

- **Azucres**
- **Caramelos, gomas de mascar, confeitos e lambetadas**
- **Xaropes**
- **Turróns e mazapáns**



AZUCRES

Real decreto 1052/2003, de 1 de agosto polo que se aproba a RTS sobre determinados azucres destinados á alimentación humana (Rd 1261/1987)

Denominación de venda

| | |
|--|---|
| Azucres semibranco | <p>* Poderán indicarse xunto á denominación de venda outros cualificativos habituais en función da súa presentación.</p> <p>* Poderán ser utilizadas tamén en denominacións de venda compostas para designar estes produtos de acordo cos usos.</p> |
| Azucres ou azucres branco | |
| Azucres branco refinado ou azucres extrabranco (tamén se pode denominar azucres ou azucres branco) | |
| Azucres líquido invertido | |
| Xarope de azucres invertido | |
| Xarope de glicosa | |
| Xarope de glicosa deshidratado | |
| Dextrosa ou dextrosa monohidratada | |
| Dextrosa ou dextrosa anhidra | |
| Frutosa | |
| Azucres terciario (amarelo) | |
| Azucres moreno de caña (integral ou non integral) | |

OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBERÁN CONSTAR NO ETIQUETAXE

| | |
|---|--|
| Peso neto | Non será necesario á súa indicación nos produtos envasados de peso inferior a 20 g |
| Cando se trate de azucres líquido, azucres líquido invertido ou xarope de azucres invertido | A etiquetaxe deberá indica-lo contido de materia seca e de azucres invertido |
| No caso do xarope de azucres invertido que conteña cristais na solución | A etiquetaxe deberá indica-lo cualificativo «cristalizado» |
| Cando o xarope de glicosa e o xarope deshidratado de glicosa conteñan frutosa > 5 % | Deberán ser etiquetaxes, no que respecta á súa denominación de venda e cando sexan ingredientes, como « xarope de glicosa e frutosa (deshidratado)» ou « xarope de frutosa e glicosa (deshidratado)», respectivamente, para destacar se a proporción de glicosa é superior á de frutosa, ou viceversa. |



CARAMELOS, GOMAS DE MASCAR, CONFEITOS E LAMBETADAS.

Real decreto 348/2011, de 11 de marzo, polo que se aproba a norma de calidade para caramelos, gomos de mascar, confeitos e lambetadas.

Denominación de venda

| | | |
|----------------|--|--|
| Caramelos | Caramelos duros ou caramelos propiamente ditos | |
| | Caramelos moles ou mastigables | |
| | Caramelos comprimidos | |
| | Caramelos ou pastillas de goma | |
| Goma de mascar | | |
| Confeitos | Draxeas ou confeitos propiamente ditos | Améndoas confeitadas |
| | | Draxeas ou confeitos doutros froitos secos |
| | | Draxeas ou confeitos de chocolate ou cobertura |
| | Garapiñadas | |
| | Froita bañada de chocolate ou cobertura | |
| Lambetadas | Xeles doces | |
| | Doces de regalicia | |
| | Escumas doces | |
| | Fondants | |
| | Lambetada líquida para conxelar | |

OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBERÁN CONSTAR NO ETIQUETAXE

| | |
|--|---|
| Os produtos nos que se substituísen total ou parcialmente os azucres por edulcorantes | As mencións «con edulcorante(s)» ou «con azucre(s) e edulcorante(s)» acompañarán á denominación de venda |
| As draxeas ou confeitos de froitos secos (excepto as améndoas confeitadas) | Tomarán o nome característico do froito en cuestión |
| Nas garapiñadas | Mencionarase o nome do froito correspondente |
| No caso de produtos recheos, recubertos ou draxeados | A denominación de venda do produto deberase complementar coas expresións «recheo», «recuberto» ou «draxeado». |
| No caso de mesturas de produtos | Os ingredientes poderanse mencionar globalmente |
| Cando un produto ou produtos con envoltura individual se presente ao consumidor envasado | Todos os datos irán reflectidos no envase, polo que a envoltura individual poderá prescindir deles |



XAROPES

Real decreto 380/1984, polo que se aproba a RTS para a elaboración e venda de xaropes

Denominación de venda

Xarope simple ou xarope de azucres

Xarope de zume e/ou de disgregados de froitos y tubérculos (acompañada da indicación da especie ou especies que entren na súa fabricación)

- a) O contido mínimo nos xaropes de zumes de froitas debe ser de:
- Zume de laranxa 30%
 - Zume de limón 30%
 - Zume de pomelo 20%
 - Zume de piña 20%
 - Zume de mazá 60%
 - Zume de albaricoque, pexego e pera 60%
 - Zume de uva 60%
 - Zume de fresa 30%
 - Zume doutras froitas 30%
- b) O contido mínimo de disgregados de froitos e tubérculos será de:
- Améndoas 5%
 - Chufas 10%

Xarope de esencia ou de aroma

Xarope de fantasía ou imitación

OUTRAS ESPECIFICACIÓNS A TER EN CONTA

Está prohibido

- A utilización de edulcorantes artificiais ou as súas mesturas con edulcorantes naturais
- O emprego de colorantes nos xaropes de tubérculos e sementes
- A utilización de debuxos, deseños e representacións de froitas, salvo nos xaropes de zumes.

Materias primas e outros ingredientes

1. Edulcorantes naturais e os seus derivados.
2. Auga potable.
3. Zumes, extractos ou disgregados de froitas.
4. Disgregados de froitos e tubérculos.
5. Axentes aromáticos.
6. Aditivos autorizados



TURRÓNS E MAZAPÁNS

Real decreto 1787/1982, de 14 de maio, polo que se aproba a RTS para a elaboración e venda de turróns e mazapáns

| Denominación xenérica | Elaboracións fundamentais |
|--|---|
| Turrón | Turrón duro |
| | Turrón brando |
| Turróns diversos | Turróns diversos (xema,crema ou xema queimada ou tostada, neve ou mazapán, de froita, de coco, de chocolate ...) |
| Turróns con féculas | Turróns con féculas |
| Mazapáns | Mazapán nas súas diferentes variedades e formas (figuriñas, reis, pasteis gloria, marquesiñas,...) |
| Mazapán con féculas | Mazapán con féculas |
| Marquesas | |
| Elaboracións complementarias (listado non limitativo) | |
| Froitas (confeitadas, escarchas, glaseadas,...) | |
| Polvoróns, graxeas, améndoas confeitadas, piñóns anises, améndoas de Alcalá ou garapiñadas,... | |
| ESPECIFICACIÓNS QUE DEBEN CONSTAR NO ETIQUETAXE | |
| Categoría comercial | |
| Turrón brando e turrón duro | Suprema, Extra, Standard, Popular |
| Turróns diversos | Suprema, Extra |
| Turróns con féculas brandos | Standard, Popular |
| Mazapáns | Suprema, Extra |
| Mazapán con féculas | Standard |
| Marquesas | Standard |



BEBIDAS

- **Augas de bebidas envasadas**
 - **Augas naturais e de manancial**
 - **Augas preparadas**
- **Bebidas alcohólicas**
 - **Bebidas espirituosas**
 - **Cervexa**
 - **Viño**
- **Bebidas refrescantes**
- **Orchata de chufa**
- **Zumes**



AUGAS NATURAIS E DE MANANCIAL

| Real decreto 1798/2010, de 30 de decembro, polo que se regula a explotación e comercialización de augas naturais e augas de manancial envasadas para consumo humano | |
|--|---|
| Denominación de venda | |
| « Auga mineral natural » | |
| « Auga mineral natural naturalmente gasosa » ou « auga mineral natural carbónica natural » | |
| « Auga mineral natural reforzada con gas do mesmo manancial», | |
| « Auga mineral natural con gas carbónico engadido » | |
| « Auga mineral natural totalmente desgasificada » | |
| « Auga mineral natural parcialmente desgasificada » | |
| « Auga de manancial gasificada » | |
| « Auga de manancial desgasificada » | |
| Outra información obrigatoria | |
| Incluirase | o nome do manancial ou captación subterránea |
| | o lugar de explotación |
| | se a procedencia da auga é nacional debe engadirse, ademais, o termo municipal e provincia en que se encontra situado o manancial ou captación subterránea. |
| Deberase incluír información sobre os tratamentos de separación de elementos naturais inestables por aire enriquecido con ozono e sobre a separación de fluoruros mediante alumina activada. Deberán levar preto dos compoñentes característicos: « auga sometida a unha técnica de oxidación autorizada con aire ozonizado » e « auga sometida a unha técnica de adsorción autorizada » respectivamente | |
| No caso das augas minerais naturais | incluirase obrigatoriramente a composición analítica cuantitativa que enumere os seus compoñentes característicos |
| | cuxa concentración de flúor sexa superior a 1,5 mg/l deberán incluír na súa etiquetaxe a indicación « contén máis de 1,5 mg/l de flúor: non adecuada para o consumo regular dos lactantes e nenos menores de sete anos » inmediatamente ao lado da denominación de venda e en caracteres claramente visibles e sinalar o contido final de flúor na composición analítica dos seus compoñentes característicos |
| Está prohibido | |
| Inscribir os datos obrigatorios unicamente en precintos, cápsulas, tapóns e outras partes que se inutilicen ao abrir o envase | |
| A utilización de indicacións, denominacións, marcas, imaxes ou outros signos, figurativos ou non, que: | Estean prohibidos expresamente pola Lei 17/2001, de marcas |
| | Nas augas minerais naturais, evoquen características que estas non posúan (orixe, data de autorización, resultados de análises,...) |
| | Atribúan propiedades de prevención, tratamento ou curación dunha enfermidade humana. Non obstante, no caso das augas minerais naturais autorízanse as mencións que figuran no anexo III. |
| | Induzan a erro respecto da súa orixe. |
| A inclusión de datos analíticos na etiquetaxe de auga de manancial, no caso de que a composición non sexa constante | |



AUGAS PREPARADAS

| Real decreto 1799/2010, de 30 de decembro, polo que se regula o proceso de elaboración e comercialización de augas preparadas envasadas para consumo humano | |
|--|---|
| Denominación de venda | |
| Auga potable preparada, procedente de manancial ou captación | Denominación de venda será « auga potable preparada » |
| | Figurará de forma destacada en cor e intensidade e en caracteres cuxa altura e largo sexan unha vez e media superiores á marca ou signo distintivo |
| | Si se engadiu ou eliminou anhídrido carbónico, ademais : « gasificada », « con gas », « carbónica », « desgasificada » ou « sen gas » segundo proceda |
| Auga de abastecemento público preparada | Denominación de venda será « auga de abastecemento público preparada » |
| | Figurará en forma destacada en cor e intensidade e en caracteres cuxa altura e largo sexan unha vez e media superiores á marca ou signo distintivo |
| | Si se engadiu anhídrido carbónico, incluírase « gasificada », « con gas » ou « carbónica » |
| Está prohibido | |
| Inscribir os datos obrigatorios unicamente en precintos, cápsulas, tapóns e outras partes que se inutilicen ao abrir o envase | |
| A utilización de indicacións, denominacións, marcas, imaxes ou outros signos, figurativos ou non, que: | Estean prohibidos expresamente pola Lei 17/2001, de marcas |
| | Poidan crear confusión cunha auga mineral natural ou de manancial e, en particular, a mención « auga mineral », a palabra « mineral », ou as derivadas desta. |
| | Atribúan propiedades de prevención, tratamento ou curación dunha enfermidade humana. |
| | Induzan a erro respecto da súa orixe. |
| A inclusión de datos analíticos na etiquetaxe, salvo os relativos ao etiquetaxe de propiedades nutritivas | |



BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Regulamento 110/2008, relativo á definición, designación, presentación, etiquetaxe e protección das indicacións xeográficas de bebidas espirituosas

| Denominación de venda | |
|-----------------------|--|
| 1 | Ron |
| 2 | Whisky ou whiskey |
| 3 | Bebidas espirituosas de cereais |
| 4 | Augardentes de viño |
| 5 | Brandy ou weinbrand |
| 6 | Augardente de orujo ou orujo |
| 7 | Augardente de hollejo de froita |
| 8 | Augardente de pasas ou raisin brandy |
| 9 | Augardente de froita |
| 10 | Augardente de sidra e de perada |
| 11 | Augardente de mel |
| 12 | Hefebrand ou augardente de lías |
| 13 | Bierbrand ou eau de vie de bière |
| 14 | Topinambur ou augardente de tupinambo ou pataca |
| 15 | Vodka |
| 16 | Augardente de (+ nome da froita) obtido por maceración e destilación |
| 17 | Geist (+nome da froita ou materia prima utilizada) |
| 18 | Genciana |
| 19 | Bebidas espirituosas aromatizadas con enebro |
| 20 | Gin |
| 21 | Gin destilado |
| 22 | London gin |
| 23 | Bebidas espirituosas aromatizada con alcaravea |
| 24 | Akvavit ou aquavit |
| 25 | Bebidas espirituosas anisadas |
| 26 | Pastis |
| 27 | Pastis de Marseille |
| 28 | Anís |
| 29 | Anís destilado |
| 30 | Bebidas espirituosas de sabor amargo ou bitter |
| 31 | Vodka aromatizado |
| 32 | Licor |
| 33 | Crema de (+ o nome dunha froita ou da materia prima utilizada) |
| 34 | Crème de cassis |
| 35 | Guignolet |
| 36 | Punch au rhum |
| 37 | Sloe gin |



| | |
|----|--|
| 38 | Sambuca |
| 39 | Maraschino, marrasquino o maraskino |
| 40 | Nocino |
| 41 | Licor de ovo ou advocaat / avocat/ advokat |
| 42 | Licor ao ovo |
| 43 | Mistrá |
| 44 | Väkevã glögi ou spritglögg |
| 45 | Berenburg ou Beerenburg |
| 46 | Nectar de mel ou de augamel |

Outras

* Rum-Verschnitt (prodúcese en Alemaña): o termo Verschnitt debe figurar con caracteres de tipo, dimensión e cor idénticos aos utilizados para a palabra "Rum" na mesma alínea que esta e deberá mencionarse na etiqueta dianteira das botellas. No caso da venda fora do mercado alemán, a composición alcohólica do devandito produto debe figurar na etiqueta.

* Slivovice (prodúcese na República Checa): deberá designarse "bebida espirituosa" e poderá levar igualmente a denominación slivovice no mesmo campo visual da etiqueta dianteira. No caso de comercializarse na comunidade deberá aparecer na etiqueta a composición alcohólica.

PARTICULARIDADES

As bebidas espirituosas que se axusten á definición de bebida espirituosa pero que non cumpran os requisitos para a súa inclusión nunha das especificacións de punto 1, levarán na súa designación, presentación e etiquetaxe a denominación de venda "**bebida espirituosa**"

Se unha bebida espirituosa se axusta á definición de máis dunha categoría de bebida espirituosa, poderá comercializarse baixo unha ou varias das denominacións enumeradas con anterioridade

As denominacións mencionadas non se utilizarán de ningún xeito para designar ou presentar bebidas distintas da bebida espirituosa á que corresponden as denominacións enumeradas

As denominacións de venda poderán ser completadas ou substituídas por unha das indicacións xeográficas rexistradas e establecidas nesta norma ou completadas por outra indicación xeográfica, con arranxo ás disposicións nacionais, sempre que non se induza a erro ao consumidor

Non se designarán, presentarán ou etiquetarán as bebidas alcohólicas que non se axusten a algunha das definicións contidas nas categorías enumeradas no punto 1 que asocian palabras tales como "xénero", "tipo", "estilo", "elaborado", "aroma" ou outros termos similares a algunha das denominacións de venda contempladas no presente Regulamento

Non se poderá substituír a denominación de venda dunha bebida espirituosa por unha marca de fábrica, denominación comercial ou de fantasía

As denominacións ás que se fai referencia poderán incluírse nunha lista de ingredientes para produtos alimenticios sempre que a lista estea de acordo coa Directiva 2000/13/CE

Normas específicas sobre a utilización das denominacións de venda e as indicacións xeográficas

Queda prohibida a utilización de todo termo enumerado en punto 1 ou das indicacións xeográficas rexistradas no presente Regulamento nun termo composto, así como a alusión, na presentación do produto alimenticio, a calquera deles, a non ser que o alcol proveña exclusivamente da(s) bebida(s) espirituosa(s) á(s) que se fai referencia. Queda prohibida, tamén, cando unha bebida espirituosa sexa diluída de forma que o seu grao alcohólico quede reducido, situándose por baixo do grao mínimo especificado na definición correspondente á bebida espirituosa de que se trate



As disposicións do presente Regulamento non influirán no posible uso de termos "amargo", amer ou bitter nos produtos non cubertos polo presente Regulamento

Designación, presentación e etiquetaxe de mesturas

Cando haxa adición de alcol, diluído ou non, a unha bebida espirituosa das enumeradas nas categorías 1 a 14 do punto 1, esta levará a denominación de venda "bebida espirituosa". Non poderá levar de ningún xeito un nome reservado en devanditas categorías

Se unha bebida espirituosa das categorías do 1 á 46 se mestura cunha ou varias bebidas espirituosas, ou un ou varios destilados de orixe agrícola, levará a denominación de venda "bebida espirituosa". Esta denominación de venda figurará clara e visiblemente nunha posición prominente da etiqueta e non será substituída nin modificada. Non se aplicará á designación, presentación ou etiquetaxe dunha mestura se esta se axusta a unha das definicións establecidas nunha das categorías da 1 á 46.

Nas mesturas mencionadas no apartado anterior so poderán figurar un ou mais termos das categorías de bebida espirituosa se os devanditos termos non forman parte da denominación de venda, senón que unicamente aparecen no mesmo campo visual na enumeración de todos os ingredientes alcohólicos incluídos na mestura, precedidos da denominación "mestura de bebidas espirituosas"

A expresión "mestura de bebidas espirituosas" estará escrita con caracteres uniformes do mesmo tipo de letra e cor que os da denominación de venda. Os caracteres non poderán ter un tamaño superior á metade do tamaño dos caracteres da denominación de venda.

Na etiquetaxe e a presentación das mesturas, a proporción de cada un dos ingredientes alcohólicos expresarase en forma de porcentaxe en orde decrecente das cantidades utilizadas. Devandita proporción será igual á porcentaxe do volume de alcol puro que represente no contido total de alcol puro da mestura

Normas específicas relativas á designación, presentación e etiquetaxe de bebidas espirituosas

Cando se indique a materia prima utilizada para a fabricación do alcohol etílico de orixe agrícola, cada un dos alcois agrícolas se mencionará en orde decrecente das cantidades utilizadas

Se a bebida espirituosa foi ensamblada nos termos especificados por esta Regulación poderán completarse co termo "ensamble" (blend) ou "ensamblada" (blending ou blended)

So poderá especificarse un período de maduración ou envellecemento cando se refira ao compoñente alcohólico mais novo e sempre que a bebida espirituosa houbera sido envellecida baixo control fiscal ou baixo un control que ofrezca garantías equivalentes.

Envasado

So poderán almacenarse para a súa venda ou comercializarse en recipientes cerrados mediante un dispositivo que non estea revestido por unha cápsula ou unha folla fabricadas a base de chumbo

Indicacións xeográficas (anexo III)

As indicacións xeográficas rexistradas non poderán converterse en xenéricas

As denominacións que pasaron a ser xenéricas non poderán rexistrarse

As que están rexistradas respectarán todas as especificacións do expediente técnico

As indicacións xeográficas rexistradas estarán protexidas contra:

- todo uso comercial directo ou indirecto en produtos non cubertos polo rexistro (comparacións coa bebida espirituosa coa indicación xeográfica rexistrada ou que ese uso aproveite o renome da devandita indicación)
- todo uso indebido, imitación ou evocación, incluso cando se indique a verdadeira orixe do produto ou se utilice a indicación xeográfica traducida ou acompañada dunha mención tal como "xénero", "tipo", "estilo", "elaborado", "aroma" ou termos similares
- calquera outra indicación falsa ou enganosa na procedencia, orixe natureza ou cualidades esenciais que poidan dar unha impresión falsa sobre a súa orixe.

* calquera outra práctica que puidera inducir a erro ao consumidor sobre a auténtica orixe do produto



Cervexa

Real decreto 153/1995, de 20 de xaneiro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio da cervexa e da malte líquida

Denominación de venda (listado non limitativo)

| | |
|---|--|
| Malte líquida | No caso de cervexas refermentadas no seu propio envase, indicárase na denominación as devanditas características |
| Malte espumosa | |
| Cervexa | |
| "Cervexa de.." seguido nome de cereal/ es (para cervexas obtidas de maltes distinta da de cebada) | |
| Cervexas extras | |
| Cervexas especiais | |
| Cervexas sen alcohol | |
| Cervexas de baixo contido en alcohol | |
| Cervexas negras | |
| Está prohibido | |

O transvase ou enchido en establecementos de venda, maioristas, minorista, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes ou similares salvo que baixo a responsabilidade da empresa elaboradora se realice un trasvasamento sobre envase fixo no establecemento de consumo

Lista de ingredientes

En cervexas con graduación alcohólica en vol ≤ 1.2 %, e a malte líquida, deberán incluír todos os seus ingredientes

Marcado de datas

Incluírase a data de duración mínima para produtos cunha graduación alcohólica en vol. < 10%

Grado alcohólico

indicárase naquela cervexas que conteñan un grado alcohólico en vol. > ao 1.2 %



Viño

| Regulamento 479/2008, de 29 de abril, polo que se establece a OCM do mercado vitivinícola | |
|---|---|
| Categoría do produto | Poderá omitirse cando se trate de viños en cuxa etiqueta figure o nome protexido dunha denominación de orixe ou unha indicación xeográfica. |
| viño | |
| viño novo en proceso de fermentación | |
| viño de licor | |
| viño espumoso | |
| viño espumoso de calidade | |
| viño espumoso aromático de calidade | |
| viño espumoso gasificado | |
| viño de agulla | |
| viño de agulla gasificado | |
| mosto de uva | |
| mosto de uva parcialmente fermentado | |
| mosto de uva concentrado | |
| viño de uvas pasificadas | |
| viño de uvas sobremaduras | |
| Si se trata de viños con denominación de orixe protexida ou indicación xeográfica protexida | Poderá omitirse en certos casos (indicación dun termo tradicional autorizado...) |
| a expresión "denominación de orixe protexida" ou "indicación xeográfica protexida" + | |
| o nome da devandita denominación ou indicación | |
| Grado volumétrico adquirido | |
| Procedencia | |
| O nome do produtor ou vendedor no caso de viño espumoso, viño espumoso gasificado, viño espumoso de calidade ou do viño espumoso aromático de calidade | |
| O nome do embotellador para o resto | |
| O importador no caso dos viños importados | |
| No caso do viño espumoso, viño espumoso gasificado, viño espumoso de calidade ou viño espumoso aromático de calidade, a indicación do contido en azucre | |



**Regulamento 607/2009, de 14 de xuño, polo que se establece determinadas disposicións de aplicación do
 Regulamento 479/2008**

Presentación

| | |
|--|---------------------------------------|
| As indicacións obrigatorias recollidas no Rgltto 479/2008 deberán aparecer no mesmo campo visual de xeito que sexan claramente lexible sen ter que xirar o envase EXCEPTO: | o nº de lote |
| | a indicación da presenza de alérxenos |
| | o nome e a dirección do importador |

Indicación de alérxenos (anexo V Rd 1334/1999)

Cando algún destes produtos estean presentes, deberá indicarse no etiquetaxe, precedidos polo termo "contén"

No caso dos sulfitos poderá empregarse os termos "sulfitos" ou "dióxido de xofre" e poderá ir acompañada polo uso do pictograma:



Grado alcohólico adquirido

Farase por unidade ou media unidade de porcentaxe de volume

A cifra irá seguida do símbolo "% vol" e poderá ir precedida dos termos "grado alcohólico adquirido" ou "alcohol adquirido" ou da abreviatura "alc."

| | |
|---|--|
| Aparecerá na etiqueta cunha altura mínima de: | 5 mm se o volume nominal é > 100 cl |
| | 3 mm se o volume nominal é ≤ 100 cl y > 20cl |
| | 2 mm se o volume nominal é ≤ 20 cl |

Procedencia

| | |
|---|--|
| No caso do viño, viño novo en proceso de fermentación, viño de licor, viño espumoso gasificado, viño de agulla, viño de agulla gasificado, viño de uvas pasificadas, viño de uvas sobremaduras, sen denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida, dunha das seguintes maneiras: | A mención "viño de ...", "producido en...", "produto de..." ou expresións equivalentes + nome do EEMM ou país terceiro onde as uvas se vendimaran e vinificaran |
| | Para os viños resultantes dunha mestura de viños orixinais de varios Estados Membros: "viño da Comunidade Europea" ou expresións equivalentes ou "mestura de viños de diferentes países da Comunidade Europea" |
| | Para os viños resultantes dunha mestura de viños orixinais de varios terceiros países: "mestura de viños de diferentes países exteriores á Comunidade Europea" ou "mestura de (...)" completadas cos nomes dos terceiros países. |
| | Para os viños producidos nun Estado membro a partir de uvas colleitadas noutro Estado membro: "viño da Comunidade Europea" ou expresións equivalentes ou "viño obtido en (...)" a partir de uvas colleitadas en (...)" |
| | Para os viños elaborados nun terceiro país a partir de uvas colleitadas noutro terceiro país: "viño obtido en (...)" a partir de uvas colleitadas en (...)" completada cos nomes dos terceiros países en cuestión. |
| No caso de viño espumoso, viño espumoso de calidade, viño espumoso aromático de calidade sen denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida, dunha das seguintes maneiras: | A mención "viño de ...", "producido en...", "produto de...", ou "viño espumoso de ..." ou expresións equivalentes + nome do EEMM ou país terceiro onde as uvas se vendimaran e vinificaran. |
| | A mención "producido en ..." ou expresións equivalentes, + o nome do Estado membro onde tivera lugar a segunda fermentación. |



| | |
|--|--|
| No caso dos viños con denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida | A mención "viño de ...", "producido en...", "produto de..." ou expresións equivalentes + nome do EEMM ou país terceiro onde as uvas se vendimaran e vinificaran |
| No caso de mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado ou viño novo en proceso de fermentación | "mosto de (...)" ou "mosto producido en (...)" ou expresións equivalentes, completadas co nome do Estado membro ou dun territorio que forme parte do Estado membro onde se elabora o produto |
| | Para a mestura de produtos elaborados en varios estados membros: "mestura resultante de produtos procedentes de diferentes países da Comunidade Europea" |
| | No caso dos mostos de uva que non foron elaborados no Estado membro onde se vendimaron as uvas utilizadas: "mostos obtidos en ... a partir de uvas colleitadas en ...) |
| Indicación do embotellador, produtor importador e vendedor | |
| O nome e a dirección do embotellador completaranse coa mención "embotellador" ou "embotellado por (...)" | |
| Farase de forma semellante para indicar o elaborador, importador ou vendedor | |
| No caso do embotellado por encargo utilizaranse as expresións "embotellado para..." ou "embotellado para ... por ..." | |
| Cando o embotellado teña lugar nun lugar distinto á do embotellador, deberá indicarse o lugar onde tivera lugar a operación e, se se levou a cabo noutro Estado membro, o nome dese estado. | |
| Cada unha destas indicacións poderá ser substituída por un código determinado polo Estado membro no que o embotellador, produtor, importador ou vendedor teña a súa sede. O código completarse cunha referencia ao Estado membro. | |
| Cando o nome ou a dirección do embotellador, produtor, importador ou vendedor conste de, ou conteña, unha denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida deberá aparecer a etiqueta: | |
| * en caracteres dun tamaño non superior á metade dos utilizados para a denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida ou para a designación da categoría do produto vitivinícola en cuestión, ou | |
| * utilizando un código (dos mencionados anteriormente) | |
| Os EEMM poderán decidir qué opción se aplica aos produtos elaborados nos seus territorios. | |
| Indicación do contido en azucre | |
| Obrigatoria para os viños espumosos, viños espumosos gasificados, viños espumosos de calidade e viños espumosos aromáticos de calidade. | |
| Usaranse os seguintes termos segundo o contido en azucres residuais, en gramos: | |
| | BRUT NATURE (<3) |
| | EXTRA BRUT (0 - 6) |
| | BRUT (0 - 12) |
| | EXTRA SECO (12 - 17) |
| | SECO (17 - 32) |
| | SEMI SECO (32 - 50) |
| | DOCE (>50) |
| Se o contido en azucre xustifica o uso de dous dos termos citados, solo se elixirá un termo | |
| Disposicións específicas para determinadas categorías do produto | |
| Os termos "viño espumoso gasificado" e "viño de agulla gasificado" completaranse en caracteres do mesmo tipo e tamaño cos termos "obtido por adición de dióxido de carbono" ou "obtido por adición de anhídrido de carbono" a non ser que a lingua utilizada indique por si mesma que se engadiu dióxido de carbono (aparecerán incluso cando a categoría do produto sexa omitida por aparecer a DO ou a IXP). | |
| No caso dos viños espumosos de calidade a categoría do produto poderá omitirse se nas etiquetas figura o termo "Sekt" | |



| Real decreto 1363/2011, de 07 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas | |
|--|--|
| Os viños embotellados en España deberán ir etiquetaxes (existen certas excepcións) | |
| Deberá figurar o Nº de rexistro de Envasadores de viño, atribuído polas CCAA | |
| O termo elaborador considerárase equivalente ao termo produtor | |
| Para os viños espumosos, no caso da elaboración por encargo, a indicación do elaborador completárase mediante os termos "elaborado para ... por..." | |
| O código polo que se poderá substituír a indicación do nome e a dirección do embotellador, produtor, vendedor ou importador: | |
| Utilízase o nº de Rexistro de Envasadores de Viños | |
| No caso de que o produto ou o operador non sexa obxecto da inscrición anterior utilízase o código de identificación fiscal (CIF) | |
| Supostos de obrigatoriedade no uso de códigos no etiquetaxe (existen condicionantes para o seu uso) | |
| Cando o nome do embotellador, produtor, vendedor ou importador conste de, ou conteña unha DO ou IXP o devandito nome substituirase polo código indicado anteriormente | en caracteres dun tamaño non superior á metade dos utilizados para a denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida ou para a designación da categoría do produto vitivinícola en cuestión |
| Cando a dirección do embotellador, produtor, vendedor ou importador conste de, ou conteña unha DO ou IXP a devandita dirección substituirase polo Código Postal correspondente | |



BEBIDAS REFRESCANTES

Real decreto 650/2011, de 9 de maio, polo que se aproba a RTS de bebidas refrescantes.

| Denominación de venda | |
|--|--|
| Auga de seltz | |
| Auga de soda | |
| Auga aromatizada | |
| Gasosa | |
| Outras bebidas refrescantes: a denominación xenérica de bebida refrescante poderase concretar cunha denominación que se corresponda coa súa composición ou características. Entre outras, con carácter enunciativo e non limitativo encóntranse | bebidas refrescantes de zumes de froitas, |
| | bebidas refrescantes de extractos, |
| | bebidas refrescantes mixtas |
| | bebidas refrescantes para diluír e produtos sólidos para a preparación de bebidas refrescantes, |
| | bebidas refrescantes aromatizadas, |
| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS DO ETIQUETAXE | |
| Nas bebidas refrescantes de zume de froitas | deberá sinalarse o porcentaxe de zume que conteñen |
| Venda de bebidas <u>refrescantes preparadas no local onde se expendem</u> para o seu consumo inmediato: os expendedores deberán colocar obrigatoriamente, nun lugar destacado e á vista do consumidor, un rótulo en que se detallan de forma lexible os seguintes datos da etiquetaxe obrigatoria referentes ao produto: | Denominación do produto. |
| | Lista de ingredientes. |
| | O nome ou a razón social ou denominación do fabricante, envasador ou vendedor establecido na Unión Europea, e, en todos os casos, o seu domicilio. |
| Venda de bebidas refrescantes <u>mediante máquinas dosificadoras</u> : os expendedores deberán colocar xunto a estas máquinas, xa sexan atendidas por un empregado xa manexadas polo propio consumidor, en lugar destacado e claramente visible, un rótulo en que se detallan os seguintes datos da etiquetaxe obrigatoria facilitados polo provedor | Denominación do produto. |
| | Lista de ingredientes. |
| | O nome ou a razón social ou denominación do fabricante, envasador ou vendedor establecido na Unión Europea, e, en todos os casos, o seu domicilio. |
| Os envases de vidro reutilizables, en existencia, gravados de forma indeleble, poderán seguir circulando durante un prazo máximo de dez anos a partir da entrada en vigor deste real decreto | Sempre e cando nos precintos, cápsulas, tapóns ou outras partes que se inutilicen ao abrir o envase figuren os datos da etiquetaxe obrigatoria. |
| Especial atención a outras normas que resulten de aplicación, en particular | Rd 906/2003: produtos alimenticios con cafeína ou quinina Rd 903/1992: propiedades nutritivas dos produtos alimenticios |



ORCHATA DE CHUFA

Real decreto 1338/1988, de 28 de outubro, polo que se aproba a RTS para a elaboración e venda de Orchata de chufa

| Denominación de venda : as Orchatas de chufa poderán denominarse simplemente "Orchatas" | | |
|--|--|--|
| Orchata de chufa natural | Con adición de azucres: "Orchata" = "Orchata natural" = Orchata de chufa natural" | * Irá acompañada do tratamento específico á que se someta o produto. * Figurará na cara principal do envase ou na zona mais visible . |
| | Sen adición de azucres: "Orchata non azucrada" | |
| Orchata de chufa natural pasteurizada | | |
| Orchata de chufa pasteurizada | | |
| Orchata de chufa esterilizada | | |
| Orchata de chufa concentrada | Orchata de chufa concentrada refrixerada | |
| | Orchata de chufa concentrada conxelada | |
| Orchata de chufa condensada | Orchata de chufa condensada pasteurizada | |
| | Orchata de chufa condensada conxelada | |
| Orchata de chufa en po | | |
| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS A TER EN CONTA | | |
| Ingredientes autorizados | Chufas, auga potable e azucres. | |
| | Unicamente poderán usarse como axentes aromáticos canela e/ou corizas ou as súas esencias ou extractos | |
| | A ningún produto que inclúa a palabra "natural" no seu etiquetaxe se lle poderá engadir aditivos. | |



ZUMES

Real decreto 1050/2003, de 01 de agosto polo que se aproba a RTS de zumes de froita e de outros produtos similares, destinados á alimentación humana.

| Denominación de venda | Características |
|--|---|
| zume de froitas | Cando o produto proceda <u>dunha soa especie</u> de froita, a palabra froita substituirase polo nome desta. Cando proceda do <u>dúas ou mais especies</u> de froitas (excepto cando se use zume de limón nas condicións estipuladas nesta norma), as denominacións completaranse mediante a indicación das froitas utilizadas en orde decrecente segundo o volume zumes ou purés de froitas. Cando proceda de <u>tres ou mais froitas</u> , a indicación das froitas empregadas poderá substituírse por varias froitas, unha indicación similar ou o nº de froitas utilizada. |
| Zume de froitas a base de concentrado | |
| Zume de froitas concentrado | |
| Zume de froitas deshidratado ou en po | |
| Néctar de froitas | |
| Outras denominacións permitidas | Vruchtendrank |
| | Süßmost (+Fruchtsaf ou Fruchtnektar) |
| | Succo e polpa ou Sumo e polpa |
| | Æblemost |
| | Sur.....saft |
| | Sød.....saft ou sødet.....saft |
| | Äpplemust |
| Mosto | |
| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBERÁN CONSTAR NO ETIQUETAXE | |
| No caso de zumes de froitas aos que se engadiron azucres | A denominación de venda deberá incluír os termos "azucrado" ou "con azucre engadido", seguida da indicación da cantidade máxima de azucre engadido, calculada como materia seca e expresada en g/l. |
| No caso de mesturas de zume de froita e de zume de froitas a base de concentrado, e no caso de néctar de froitas obtido total ou parcialmente a partir dun ou máis produtos concentrados | A etiquetaxe deberá incluír a indicación "elaborado a base de concentrado/s" ou "elaborado parcialmente a base de concentrados". Debe figurar xunto á denominación de venda, en caracteres claramente visibles e que destaquen do fondo con nitidez. |
| No caso do néctar de froitas | A etiquetaxe deberá incluír a indicación do contido mínimo de zume de froitas, de puré de froitas ou da mestura destes ingredientes, mediante os termos "contido de froita: mínimo %" no mesmo campo visual que a denominación de venda. |



Real decreto 1044/1987, de 31 de xullo, polo que se regula a elaboración de zumes de uva en harmonización coa normativa comunitaria

| Denominación de venda | Características |
|--|--|
| Zume de uva | Independentemente de que a denominación de venda sexa zume de uva, poderase incluír a palabra mosto na marca comercial. |
| Zume de uva concentrado | |
| Zume de uva deshidratado | |
| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBERÁN CONSTAR NO ETIQUETAXE | |
| Deberán incluírse obrigatoriamente as seguintes denominacións para os seguintes produtos | Para zume de uva obtido total ou parcialmente a partir dun zume de uva concentrado, a mención "a base de zume de uva concentrado" na proximidade (mesmo campo visual) á denominación, de forma que resalte en relación con todo o contexto e en caracteres ben visibles. |
| | Para zume de uva e zume de uva concentrada cuxo contido en anhídrido carbónico ≥ 2 g/l, a mención "gasificado". Debe figurar no mesmo campo visual que a denominación de venda. |
| | Para o zume de uva concentrado e o zume de uva deshidratado, a cantidade de auga que debe engadirse para reconstituír o produto |
| | Para o zume de uva deshidratado, o cualificativo "deshidratado" poderá substituírse pola mención "en po", ou ben substituírse ou acompañarse pola indicación do tratamento específico utilizado |



COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

- **Complementos alimenticios**



COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

| Real decreto 1487/2009, de 29 de setembro, relativo aos complementos alimenticios | |
|---|---|
| Denominación de venda | "Complemento alimenticio" |
| O seu etiquetaxe, presentación e publicidade | Non incluírán ningunha afirmación que declare ou suxira que unha dieta equilibrada e variada non aporta as cantidades adecuadas de nutrientes en xeral |
| | Non lles atribuirá a propiedade de previr, tratar ou curar unha enfermidade humana, nin se referirá en absoluto ás devanditas propiedades |
| Mencións obrigatorias | A denominación das categorías de nutrientes ou substancias que caractericen ao produto, ou unha indicación relativa á natureza dos devanditos nutrientes ou substancias |
| | A dose do produto recomendada para consumo diario |
| | A advertencia de non superar a dose diaria expresamente recomendada |
| | A afirmación expresa de que os complementos alimenticios non deben utilizarse como substituto dunha dieta equilibrada |
| | A indicación de que o produto débese manter fora do alcance dos nenos mais pequenos |
| A cantidade de nutriente ou substancias cun efecto nutricional ou fisiolóxico contidas no produto declararase na etiqueta de forma numérica. Para as vitaminas e minerais utilizaranse as unidades indicadas no Anexo I | |
| As cantidades declaradas de nutrientes ou de outras substancias será, por dose do produto, as recomendadas polo fabricante na etiqueta para o consumo diario. | |
| A información sobre vitaminas e minerais expresarase así mesmo en porcentaxe dos valores de referencia mencionados , no seu caso, no anexo do Rd 930/1992 (propiedades nutritivas) | |
| O porcentaxe dos valores de referencia para vitaminas e minerais poderá así mesmo figurar en forma gráfica | |
| Estes produtos entregaranse ao produto final unicamente preenvasados | |



CONDIMENTOS E ESPECIAS

- **Condimentos e especias**
- **Sal e salmoiras comestibles**
- **Salsas de mesa**
- **Vinagres**



CONDIMENTOS E ESPECIAS

Real decreto 2242/1984, de 26 de setembro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de condimentos e especias.

| Clasificación | Clasificación e denominación (<i>enunciativo, non limitativo</i>) | |
|-------------------------------------|--|--|
| Especia ou condimento aromático | Arilos | Macis |
| | Bulbos | Allo / cebola |
| | Cortiza | Canela |
| | Flores | Alcaparra/ Azafrán / Cravo |
| | Froitos | Alcaravea /Anís/Apio /Badiana / Cardamomo/ Cilantro/ Comino /Enebro/ Hinojo/ Pementón/ Pementa branca/ Pementa de Ciena/ Pementa de Jamaica / Pementa negra / Pementa rosa/ Vainilla |
| | follas e sumidades | Ajedrea /Artemisa /Espliego /Estragón/ Hierbabuena /Loureiro/ Mejorana/ Menta/ Ourégano/ Perexil/ Poexo/ Romeiro /Salvia /Tomiño |
| | Rizomas e raíces | Cálamo /Cúrcuma o cedoaria/Galanga / Xenxibre |
| | Sementes | Ajonjolí o sésamo / Mostaza / Noz moscada |
| Condimentos preparados ou sazonados | Mesturas entre especias | |
| | Mestura entre especias e condimentos naturais | |
| | Mesturas entre especias e substancias autorizadas especificamente para estes produtos e/ou condimentos naturais. | |
| Sucedáneos de especias | Só se permiten de: | canela, pementa negra, pementa branca e cravo |
| | "sucedáneo de ...", debéndose indicar así mesmo a materia orixinaria da mesma, utilizándose iguais caracteres gráficos en ambas as indicacións | |

OUTRAS PARTICULARIDADES

| | |
|----------------------------------|---|
| Os sucedáneos de especias | <p>Levarán en sitio visible a frase "Sucedáneo de..."(nome da especia), de igual tipo, tamaño, cor de letra e sobre o mesmo ton de fondo que se utilice para o nome comercial, debéndose indicar así mesmo a súa materia orixinaria, utilizándose iguais caracteres gráficos en ambas as indicacións.</p> <p>Nos sucedáneos de especias non se permitirá empregar denominacións e imaxes relacionadas coa especia que marca a súa denominación.</p> |
|----------------------------------|---|



SAL E SALMUERAS COMESTIBLES

Real decreto 1424/1983, de 27 de abril, polo que se aproba a RTS para a obtención, circulación e venda do sal e salmoiras comestibles

| Denominación de venda | | |
|----------------------------|--|--------------|
| Sal para alimentación | Sal xema | |
| | Sal mariño (sal mariña virxe ou flor de sal) | |
| | Sal de manancial | |
| | Sal refinado (sal vacuum). Poderase engadir a orixe : xema, mariña ou de manancial | |
| | Sal de salgadura | |
| | Sal de mesa | |
| | Sal de cociña | |
| | Sales especiais | Sal iodada |
| | | Sal fluorada |
| Sal iodofluorada | | |
| Sal nitritada | | |
| Outros sales | | |
| Salmoira para alimentación | | |
| ENVASADO | os envases deberán ser sempre novos | |
| | No caso da sal iodada para uso directo, os envases deberán ser impermeables | |



SALSAS DE MESA

Real decreto 858/1984, de 28 de marzo, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de salsas de mesa.

Denominación de venda

Tomate frito

Ketchup, catsup o catchup

Maionesa e salsa fina

Mostaza

Outros tipos de salsas: A súa denominación deberá ser o nome consagrado polo uso, ou, na súa falta, unha denominación de fantasía, aínda que, neste caso deberá de estar acompañada dunha descrición do produto alimenticio o suficientemente precisa para permitir ao comprador, coñecer a natureza real do mesmo e distinguila daquel outros cos que poida confundirse.



VINAGRES

| Real decreto 661/2012, de 13 de abril, polo que se establece a norma de calidade para a elaboración e a comercialización dos vinagres | | |
|---|---|--|
| Denominación de venda | | |
| Vinagre de viño | | <p>* No caso de estar aromatizados ou se lles engadiran como elemento caracterizante plantas e/ou partes de plantas aromáticas e/ou especias e/ou aromas a denominación de venda deberá completarse con "aromatizado" ou "con adición de especias" segundo corresponda.</p> <p>* No caso de engadírselle especias a denominación de venda poderá ser "vinagre de ... ao ..."</p> |
| Vinagre de froitas ou vinagre de baías | "vinagre de ..." + nome da froita ou baía de procedencia, ou "vinagre de froitas" ou "vinagre de baías", se procede da mestura de varias froitas ou varias baías. | |
| Vinagre de sidra | | |
| Vinagre de alcohol | | |
| Vinagre de cereais | | |
| Vinagre de malte | | |
| Vinagre de malte destilado | | |
| Vinagre balsámico | | |
| Vinagre balsámico de sidra | | |
| Outros vinagres | "vinagre de ..." + materia ou materias primas empregadas. Se se obtén de viño aromatizado: "vinagre obtido a partir de viño aromatizado" | |
| EXCEPCIÓN: nos vinagres con DOP ou IXP a denominación de venda será a que estableza o prego de condicións | | |
| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBERÁN CONSTAR NO ETIQUETAXE | | |
| Deberá indicarse o grado de acidez seguido do símbolo "%" ou "°" | | |
| Indicacións facultativas | | |
| Doce | | |
| Semidoce | | |
| Anello | | |
| Aquelas que sexan conformes coa normativa sobre etiquetaxe de produtos alimenticios. | | |



DIETÉTICOS E/OU ESPECIAIS

- **Disposicións de carácter xeral**
- **Control de peso**
- **Lactantes e nenos**
- **Usos médicos especiais**



DISPOSICIÓN DE CARÁCTER XERAL

Real decreto 2685/1976, de 16 de outubro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de preparados alimenticios para réximes dietéticos e/ou especiais

| Clasificación | | |
|--|---|---|
| Alimentos que satisfagan as esixencias fisiolóxicas especiais de persoas sans: | Alimentos para nenos lactantes, postlactantes e de corta idade | Alimentos a base de leite, produtos lácteos e compoñentes do leite. |
| Alimentos complementarios ou para situacións de esforzo e desgaste | Alimentos para mulleres embarazadas e en período de lactación | |
| | Alimentos que proporcionan nutrientes complementarios | |
| | Alimentos para persoas de avanzada idade | |
| Alimentos para réximes nutricionais específicos | Alimentos sen glute | |
| | Alimentos con reducido contido en certos aminoácidos ou sen eles | |
| | Alimentos ricos en calorías | |
| | Alimentos con variacións cuali - cuantitativas en graxas, carbohidratos, proteínas, sales ou ións | |
| | Alimentos hipoalérxicos | |
| | Alimentos para diabéticos | |
| Alimentos especiais considerados tradicionalmente como específicos para réximes dietéticos | Fermentos | |
| | Xerme de trigo | |
| | Polen, xelea real | |
| | Alimentos non refinados | |
| | Aceites e graxas con alto contido en ácidos graxos esenciais | |
| Alimentos para administrarse por medio de sondas | | |
| Denominación de venda | | |
| Deberá ir acompañada da mención das súas características nutricionais especiais | | |
| Nos destinados a nenos de corta idade con boa saúde, a mención anterior será substituída pola indicación do seu destino | | |
| Nos destinados a satisfacer persoas que se atopen en condicións fisiolóxicas particulares ou con procesos de absorción ou do metabolismo alterados poderán caracterizarse polas indicacións "dietéticos" ou "de réxime". | | |
| Particularidades dos alimentos para diabéticos | | |
| Non se permite a adición de glicosa, azucre invertido, sacarosa, outros disacáridos ou hidrolizados de amidóns ("xarope de glicosa") | | |
| Como edulcorante natural substitutivo do azucre pódese empregar a frutosa | | |



CONTROL DE PESO

Real decreto 1430/1997, de 15 de setembro, polo que se aproba a RTS específica dos produtos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de baixo valor enerxético para a redución de peso

Denominación de venda:

Substitutivo da dieta completa para o control de peso

Substitutivo dunha comida para o control de peso

LACTANTES E NENOS

Real decreto 867/2008, de 23 de maio, polo que se aproba a RTS específica dos preparados para lactantes e dos preparados de continuación

Etiquetaxe común

| | |
|---|---|
| Denominación de venda | Preparados para lactantes |
| | Preparados de continuación |
| | Leite para lactantes |
| | Leite de continuación |
| Os preparados de lactantes e os preparados de continuación etiquetaranse de tal xeito que os consumidores poidan facer unha clara distinción entre ámbolos dous e se evite calquera tipo de confusión entre eles. | |
| Ademais figurará: | <p>O valor enerxético dispoñible (Kj e Kcal) e o contido en proteínas, hidratos de carbono e graxas, expresados en forma numérica, por cada 100 ml do produto listo para o consumo.</p> <p>A cantidade media de cada substancia mineral e de cada vitamina do anexo I e II respectivamente, e cando proceda, de colina, inositol, e carnitina, expresada en forma numérica por cada 100 ml do produto listo para o consumo.</p> |
| Deberá estar deseñado para que proporcione a información necesaria sobre o uso adecuado dos produtos | |
| Non disuadirá da lactación materna, quedando prohibida a utilización dos termos "humanizado", "maternizado", "adaptado" ou outros similares | |
| Instrucións relativas para a correcta preparación, almacenamento e eliminación | |
| Advertencia sobre os riscos para a saúde resultantes dunha preparación e almacenamentos inadecuados | |
| A preparación do produto listo para o consumo so deberá requirir, no seu caso, a adición de auga | |



Etiquetaxe dos preparados para lactantes

Indicación precisando que o produto é adecuado para alimentación especial de lactantes desde o nacemento, cando non sexan aleitados.

Indicación relativa á superioridade da lactación materna e a que o produto utilizarase unicamente por consello de persoas independentes cualificadas en medicina, farmacia ou nutrición ou outros profesionais encargados da asistencia materna e infantil, precedidas da mención **Aviso importante** ou equivalente.

Non se incluírán imaxes de nenos nin outras ilustracións ou textos que poidan idealizar o seu uso. Si poden levar ilustracións gráficas para a fácil identificación do produto e ilustren o método de preparación

Solo poderán levar declaracións nutricionais e de propiedades saudables nos casos enumerados no anexo IV e coas condicións alí establecidas.

Etiquetaxe dos preparados de continuación

Indicación precisando que

O produto é adecuado unicamente para nenos > 6 meses

solo debe ser parte dunha dieta diversificada

non debe usarse como substitutivo do leite materno durante os primeiros 6 meses de vida

A decisión de iniciar a alimentación complementaria debe adoptarse unicamente seguindo o consello de persoas independentes cualificadas en medicina, farmacia ou nutrición ou outros profesionais encargados da asistencia materna e infantil, baseándose nas necesidades específicas de crecemento e desenvolvemento do lactante



USOS MÉDICOS ESPECIAIS

| Real decreto 1091/2000, de 09 de xuño, polo que se aproba a RTS específica dos alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiais | |
|---|---|
| Denominación de venda: « Alimento dietético para usos médicos especiais » | |
| Lista de ingredientes. | |
| Cantidade neta. | |
| Data de duración mínima ou a data de caducidade | |
| Condições especiais de conservación e utilización | |
| Nome ou a razón social e o enderezo do fabricante ou do envasador ou dun vendedor establecido na Unión Europea. | |
| Lugar de orixe ou de procedencia se a súa omisión pode inducir a erro | |
| O valor enerxético dispoñible expresado en kJ e en kcal e o contido en proteínas, hidratos de carbono e graxas, expresado en cifras* | |
| A cantidade media presente no produto de cada substancia mineral e de cada vitamina mencionada no anexo desta norma * | |
| O contido de proteínas, hidratos de carbono, graxas ou outros nutrientes e os seus compoñentes que sexa necesario declarar para usa-lo produto apropiadamente na forma prevista * | |
| Información sobre a osmolalidade ou a osmolaridade do produto, segundo proceda. | |
| Información sobre a orixe e a natureza das proteínas e dos hidrolizados proteicos contidos no produto. | |
| Figurarán as seguintes declaracións precedidos polas palabras “aviso importante” ou o seu equivalente: | Que o produto debe utilizarse baixo supervisión médica. |
| | Se o produto é ou non adecuado para ser consumido como única fonte de alimento |
| | Se produto vai destinado a un grupo de idade específico. |
| | Se o produto pode prexudica-la saúde das persoas que o consuman sen estaren afectadas por algunha das enfermidades, trastornos ou afeccións para os que vaia destinado. |
| A declaración « Para o tratamento dietético de...» seguido das enfermidades, trastornos ou afeccións para as que vaia destinado. | |
| Se procede, unha declaración sobre as precaucións adecuadas e as contraindicacións. | |
| Unha descrición das propiedades e características pertinentes que expliquen a utilidade do produto, en particular no que se refire ós nutrientes que fosen engadidos, reducidos, eliminados ou modificados doutra forma, así como a xustificación para o seu uso. | |
| Se procede, unha advertencia de que o produto non debe administrarse por vía parenteral. | |
| Instrucións adecuadas de preparación, uso e almacenamento do produto trala apertura do envase, segundo proceda | |
| Prohíbese a publicidade dos alimentos destinados a usos médicos especiais, | |

() expresado en cifras por 100 g ou por 100 ml do produto ofrecido para a venda e, se é o caso, por 100 g ou 100 ml do produto listo para o consumo, segundo as instrucións do fabricante. Esta información poderá, así mesmo, facilitarse por dose cuantificada na etiqueta ou por porción, sempre e cando se especifique o número de porcións contidas no seu interior.*

FARIÑAS E DERIVADOS

- **Galletas**
- **Fariñas**
- **Pan e pans especiais**
- **Pastas alimenticias**



GALLETAS

Real decreto 1124/1982, de 30 de abril, polo que se aproba a RTS para a elaboración, fabricación, circulación e comercio de galletas

Denominación de venda (*listado sen carácter limitativo*)

| |
|--|
| Marías tostadas e acuñadas |
| "Cracker" e de aperitivo |
| Barquillos con ou sen recheo (barquillos=oblas= ambrosías) |
| Biscoitos secos e brandos |
| "Sandwiches" |
| bañadas con aceite vexetal |
| Recubertas de chocolate |
| Surtidos |

FARIÑAS

Real decreto 1286/1984, de 23 de maio, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio, das fariñas e sémolas de trigo e outros produtos da súa molenda para consumo humano.

Denominación de venda

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| Fariña | En produtos obtidos de cereais distintos ao trigo deberán levar engadido ao nome xenérico da fariña, o gran do cal proceden | |
| Fariña integral | | |
| Fariña integral de trigo desxerminado | | |
| Mestura de fariñas | | |
| Fariña acondicionada | Fariñas para rebozar | Na súa denominación engadido sempre ao nome xenérico sa fariña, o do gran do que proceda |
| Fariña enriquecida | | |
| Fariña de forza | | |
| Sémolas e semolinas | Sémola de boca ou consumo directo | |
| | Sémola industrial para a elaboración de pastas alimenticias de calidade superior | |
| | Semolina de trigo duro | |
| | Semolina de trigo brando | |
| Salvado para consumo humano | En subprodutos obtidos de cereais distintos ao trigo deberán levar engadido ao nome xenérico da fariña, o gran do cal proceden | |
| Xerme de trigo | | |



PAN E PANS ESPECIAIS

Real decreto 1137/1984, de 28 de marzo, polo que se aproba a RTS para a fabricación, circulación e comercio de pan e pans especiais

| Denominación de venda (<i>carácter enunciativo, non limitativo</i>) | | |
|--|---|--|
| Pan común | Pan loitado, de miga dura, español ou candeal | Exemplos: telera, lechuguino, fabiola, pan de cruz,... |
| | Pan de flama ou miga branda | Exemplos: baguette, chapata, payés, galego,... |
| Pan especial | Pan integral | |
| | Pan con grañones | |
| | Pan de Viena e pan francés | |
| | Pan tostado | |
| | Biscote | |
| | Colines | |
| | Pan de outro cereal | |
| | Pan enriquecido | |
| | Pan de molde ou americano | |
| | Pan raiado | |
| | Pan brocado, pan doce, pan de froitas, palillos, bastóns, pan acimo,... | |
| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS | | |
| Todos estes produtos deben estar envasados e etiquetaxes | Excepto o pan común cando non se venda en réxime de autoservicio | |
| | Os de consumo normal no día poden estar sen envasar para a súa distribución e exposición, pero deberán envolverse obrigatoriamente antes da súa entrega ao consumidor final. Se o acto de envasar con envoltura de papel ou outros materiais autorizados realízase en presenza do comprador final, non será necesario o etiquetaxe. | |



PASTAS ALIMENTICIAS

Real decreto 2181/1975, de 12 de setembro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de pastas alimenticias

| Denominación de venda | |
|-------------------------------|--|
| Pastas alimenticias simples | Poderá usarse a denominación "Pastas alimenticias" Cando se elaboren exclusivamente con sémola ou semolina de trigo duro poderán denominarse "de calidade superior" |
| Pastas alimenticias compostas | "Ao glute" |
| | "Ao ovo" |
| | "Ao leite" |
| | "Ao tomate" |
| Pastas alimenticias recheas | "Ás espinacas" |
| | Poderán, segundo as súas distintas figuras, denominarse de acordo coa especialidade comercial que corresponda |
| Pastas alimenticias frescas | |

| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS | |
|---|--|
| No caso de utilización de envases non transparentes debe especificarse a forma das pastas | Roscadas |
| | Largas |
| | Cortadas |
| | Laminadas |
| Prohibicións | Emprego de calquera colorante ou substancia que afecte á coloración da pasta final |
| | O emprego da sal común con excepción das pastas alimenticias compostas (nas condicións que marca esta norma) |



FROITAS, VERDURAS E DERIVADOS

- **Olivas de mesa**
- **Confeitureas, xeleas, “marmeladas” de froitas e crema de castañas**
- **Conservas vexetais**



ACEITUNAS DE MESA

Real decreto 1230/2001, de 08 de novembro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa

Denominación de venda

Olivas con óso ou enteiras

Olivas desosadas

Olivas recheas

Olivas en metades

Olivas en cuartos

Olivas en gallos

Olivas en toradas

Olivas en anacos

Olivas rotas

Olivas machucadas ou partidas

Olivas seccionadas (raiadadas):

Olivas engurradas

Olivas punzadas

Alcaparrado

Olivas para ensalada

Olivas colocadas

Olivas con pedúnculo

Pasta de olivas

Olivas aderezadas ou aderezadas

OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBERÁN CONSTAR NO ETIQUETAXE

| | |
|---|--|
| Categoría comercial: quedan expresamente prohibidos os adxectivos cualificativos distintos a | Extra: Só poderán comercializarse nesta categoría, as olivas enteiras, partidas, seccionadas, desosadas e recheas. |
| | Primeira ou "I" ou Selecta |
| | Segunda ou "II" ou Estándar |
| A denominación do produto completarase co a indicación da cor | Soamente para as presentacións de olivas en anacos, pasta de oliva, olivas rotas e olivas para ensalada admitirase outra clasificación cualitativa que será unha categoría comercial en si mesma, definida co nome da súa presentación |
| | Verdes |
| | De cor cambiante |
| | Negras naturais |
| | Negras |



CONFETURAS, XELEAS, "MARMELADAS" DE FROITAS E CREMA DE CASTAÑAS

Real decreto 1863/2003, de 04 de xullo, polo que se aproba a norma de Calidade para a elaboración, comercialización e venda de confeituras, xelea, "marmelada" de froitas e crema de castañas. (Real decreto 670/1990)

Denominación de venda

Confeitura

Confeitura extra

Xelea

Xelea extra

"Marmelada"

Xelea de marmelada

Marmelada

Marmelada extra

Crema de castañas

INGREDIENTES AUTORIZADOS

| Ingrediente | Produto no que está autorizado |
|---|---|
| Azucres (azucres, xarope de glicosa, azucres extraídos de froitas e azucres moreno) | Todos os produtos |
| Mel | En todos os produtos, en substitución total ou parcial dos azucres |
| Zume de froitas | Confeitura |
| Zume de cítricos | Confeitura, confeitura extra, xelea e xelea extra |
| Zume de froitas vermellas | Confeitura e confeitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, framboesas, uva espiña, grosellas vermellas, ameixas e ruibarbo |
| Zume de remolachas vermellas | Confeitura e xelea elaboradas a partir de fresas, framboesas, uva espiña, grosellas vermellas e ameixas |
| Aceites esenciais de cítricos | "Marmelada" e "Xelea de marmelada" |
| Aceites e graxas comestibles como axentes antiescumantes | En todos os produtos |
| Pectina líquida | En todos os produtos |
| Cortiza de cítricos | Confeitura, confeitura extra, xelea e xelea extra |
| Follas de Pelargonium odoratissimum | Confeitura, confeitura extra, xelea, e xelea extra, cando se obteñan a partir de marmelos |
| Espirituosos, viño e viño xeneroso, froitas secas, herbas aromáticas, especias, vainilla e extracto de vainilla | En todos os produtos |
| Vanilina | En todos os produtos |



| ESPECIFICACIÓNS DO ETIQUETAXE | |
|--|---|
| As denominacións de venda serán as indicadas anteriormente | Completarase coa utilización da froita ou as froitas utilizadas en orde decrecente. Nos produtos elaborados a partir de 3 ou mais froitas poderá usarse a indicación "froitas varias" ou similar ou pola indicación do número de froitas utilizadas |
| Deberá incluír a indicación do contido de froita do produto acabado mediante os termos "elaborado con ... gramos de froita por 100 gramos" se procede tras a dedución do peso de auga empregada para a preparación dos estratos acuosos. | Deberá figurar no mesmo campo visual da denominación de venda e con caracteres claramente visibles |
| Deberá incluír a indicación do contido total de azucres mediante os termos "contido total de azucres ... gramos por 100 gramos". Non será necesario cando no etiquetaxe xa figure unha declaración de propiedades nutritivas relativa aos azucres conforme o Rd 930/1992 | Deberá figurar no mesmo campo visual da denominación de venda e con caracteres claramente visibles |
| Se o contido residual de anhídrido sulfuroso sexa superior a 10mg/kg | A súa presenza indicárase na lista de ingredientes. |



CONSERVAS VEXETAIS

Real decreto 2420/1978, de 02 de xuño, polo que se aproba a RTS para a elaboración e venda de conservas vexetais

Elaboracións reguladas por esta Regulamentación

| | |
|--|---|
| Semiconservas e conservas de froitas, cereais, hortalizas, legumes, tubérculos e fungos e setas | |
| Triturados, purés, pastas e concentrados de tomate, de hortalizas en xeral e de fungos ou setas | |
| Compota | |
| Pasta, carne ou doce de froita | |
| Crema de froita, hortalizas e tubérculos | |
| Froitas en xarope | |
| Macedonia ou ensalada de froitas | |
| Cóctel de froitas | |
| Froita confeitada | |
| Froita glaseada e/ou confeitada | |
| Mestura de verduras (minestra, verdura para sopa, sopa xuliana, verdura para paella, sanfaina, macedonia de verduras, ...) | |
| Denominación de venda | |
| Acompañarase, no seu caso, da forma de presentación e/ou de preparación | |
| "ao natural" | So aplicable a semiconservas e conservas vexetais coa adición opcional de auga e/ou pequenas cantidades de sal común, azucre e aditivos autorizados |
| En semiconservas e conservas compostas por dous ou mais produtos | poderá ser substituída pola expresión xenérica autorizada |

Orden de 21 de novembro de 1984 pola que se aproban as normas de calidade para as conservas vexetais (O obxecto desta norma son todas as conservas vexetais esterilizadas termicamente)

Denominación de venda

| | |
|---|--|
| Será a designada na correspondente norma específica + lendas específicas | |
| "ao natural" | So aplicable ás conservas vexetais coa adición opcional de auga e/ou pequenas cantidades de sal común, azucre e aditivos autorizados |
| Categoría comercial | |
| Serán as designadas na correspondente norma específica | |
| Queda expresamente prohibido o emprego de cualificativos diferentes a estas | |



| CONSERVA DE: | DENOMINACIÓNS COMERCIAIS | LENDAS ESPECÍFICAS | CATEGORIA COMERCIAL | |
|--------------|--|--|--|--|
| Albaricoque | Polpa de albaricoque ou albaricoque no seu xugo | Polpa de albaricoque 90/95 | Extra, primeira, segunda | |
| | | Polpa de albaricoque 80/85 | | |
| | | Polpa de albaricoque madura | | |
| | Polpa de albaricoque ou albaricoque no seu xugo | Polpa de albaricoque torada | | |
| | | Polpa de albaricoque triturada | | Primeira, segunda |
| | | Polpa de albaricoque tamizada | | |
| | | crema, puré ou cremoxenado de albaricoque | | |
| | Albaricoque ao auga, albaricoque ao auga 100 ou polpa de albaricoque ao auga | Completarase coa forma de presentación (enteiros, medios, cuartos, tiras dados, anacos) | Cando se realicen con froitos enteiros, en envases $\leq 2,650$ ml deberase indicar a oscilación do nº de froitos cunha variabilidade $\pm 20\%$. | Extra, primeira, segunda; excepto anacos irregulares : segunda |
| | | Cando sexan metades poderá empregarse "Oreillón de Albaricoque" ou "Oreillón de Albaricoque 100%" | | |
| | Albaricoque en xarope, albaricoque en xarope 100 ou polpa de albaricoque en xarope | Completarase coa forma de presentación (enteiros, medios, cuartos, tiras, dados) <i>non se permiten cachos irregulares</i> | Cando a masa do oreillón non alcance os mínimos esixidos, deberá figurar a lenda "froito pequeno" | Extra, primeira, segunda |



| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Pexego | Polpa de pexego ou pexego no seu xugo | Polpa de pexego 90/95 | | Extra, primeira, segunda |
| | | Polpa de pexego 80/85 | | |
| | | Polpa de pexego madura | | |
| | Polpa de pexego ou pexego no seu xugo | Polpa de pexego torada | | |
| | | Polpa de pexego triturada | | Primeira, segunda |
| | | Polpa de pexego tamizada crema, puré ou cremoxenado de pexego | | |
| Pexego ao auga, albaricoque ao auga 100 ou polpa de pexego ao auga | Completarase coa forma de presentación (enteiros, medios, cuartos, tiras dados, anacos) | Cando se realicen con froitos enteiros, en envases $\leq 2,650$ ml deberase indicar a oscilación do nº de froitos cunha variabilidade $\pm 20\%$. | Extra, primeira, segunda; excepto anacos irregulares (: segunda) | |
| | Cando sexan metades poderá empregarse "Oreillón de pexego" ou "Oreillón de pexego 100%" | | | |
| Pexego en xarope, pexego en xarope 100 ou polpa de pexego en xarope | Completarase coa forma de presentación (enteiros, medios, cuartos, tiras, dados) <i>non se permiten cachos irregulares</i> | Cando a masa do oreillón non alcance os mínimos esixidos, deberá figurar a lenda "froito pequeno" | Extra, primeira, segunda | |
| Cereixas | Polpa de cereixas | Poderá completarse coa forma de presentación: enteiras, con ou sen oso, metades e anacos . En xarope e confeitadas: non se admite en anacos irregulares. Nas confeitadas, admítense enteiros e rotos so en envases ≥ 4.250 ml | Nas elaboracións con pedúnculo, a súa presenza deberá constar no etiquetaxe | Extra, primeira, segunda Excepto anacos irregulares en elaboración ao auga: segunda |
| | Cereixas ao auga | | | |
| | Cereixas en xarope | | | |
| | Cereixas confeitadas | | | |



| | | | | |
|-------------------|--|--|---|---|
| Ciruela | Polpa de ameixas | Polpa de ameixas | | Extra, primeira, segunda |
| | | Polpa de ameixas toradas | | |
| | | Polpa de ameixa triturada | | Primeira, segunda |
| | | Polpa de ameixas tamizadas | | |
| | | Crema, puré ou cremoxenado de ameixas | | |
| Ameixas ao auga | Completarase coa forma de presentación (enteiros, pelados ou non, metades ou anacos) | | Extra, primeira, segunda; excepto anacos irregulares (: segunda) | |
| Ameixas en xarope | Completarase coa forma de presentación (enteiros, pelados ou non, metades ou anacos) | | Extra, primeira, segunda | |
| Mandarinas | Mandarinas ao auga | <p>*Poderase completar ou substituír a palabra mandarina pola variedade da que se trate.</p> <p>*Segundo sexa a integridade do gallo, poderá presentarse como: gallo enteiro, gallos dobres ou xemelgos e gallos rotos.</p> <p>*Cando se presente como gallos enteiros, bastará coa denominación xenérica.</p> <p>no caso de gallos dobres, rotos ou polpa, considerarase que estas palabras forman parte da denominación comercial e será obrigatorio marcalos como se indica</p> | <p>*A cat. 2ª de gallos enteiros e as elaboracións de gallos rotos e dobres levarán "Segunda", "Rotos" e "Dobres" respectivamente (letra ≥ 5 mm no centro da imaxe das etiquetas.)</p> <p>*Non se usará "no seu xugo" cando se use zume de distinta variedade, debendo figurar no etiquetaxe.</p> <p>*O calibre expresarase coas lendas Grande, Mediano e Pequeno</p> | <p>*Gallos enteiros: extra e segunda</p> <p>*Dobres: ...</p> <p>*Rotos: ...</p> <p>*Polpas: extra, primeira e segunda</p> |
| | Mandarinas no seu xugo | | | |
| | mandarinas ao zume | | | |
| | Mandarinas en xarope | | | |
| | Polpa de mandarina | | Non figurará fotografías nin debuxos, con lendas dunha soa tinta sobre fondo dun so cor | |



| | | | | |
|---|--|--|--|--------------------------|
| Uvas | Uvas ao auga | *Presentaranse enteiras(peladas ou sen pelar) e desprovistas de pedúnculo. *Nas variedades "sen sementes" poderase completar a denominación con esta lenda | | Extra, primeira, segunda |
| | Uvas en xarope | | | |
| Fresas. Framboesas, grosellas e moras | Polpa de fresas, framboesas, grosellas ou moras | | | Primeira, segunda |
| | Fresas, framboesas, grosellas ou moras en xarope | | | Extra, primeira, segunda |
| Ensalada de froitas | Ensalada de froitas | mínimo 4 froitas e máximo 6 (determinada presentación) | | Extra, primeira, segunda |
| | | constituíntes obrigatorios: albaricoque , melocotón,pera e cereixa constituíntes facultativos: piña e uva | | |
| | Froitas variadas en xarope | cando os compoñentes ou a presentación sexa distinta | | |
| Cocktail de froitas | Cocktail de froitas | mínimo 4 froitas e máximo 6 (determinada presentación) | | Extra, primeira, segunda |
| | | constituíntes obrigatorios: melocotón,pera e cereixa | | |
| | | constituíntes facultativos: albaricoque, piña e uva | | |
| Doce e crema de froitas | Doce de froitas | | | Primeira |
| | Crema de froitas | | | Extra |



| CONSERVA DE: | DENOMINACIÓNS COMERCIAIS | LENDAS ESPECÍFICAS | CATEGORIA COMERCIAL |
|---------------|--|--|--|
| Alcachofa | Corazóns de alcachofa (acompañarase de "en metades" ou "en cuartos" cando corresponda) | *Indicarase "Ao natural", se é o caso | * <u>Corazóns, fondos enteiros e aliñados</u> : Extra, primeira e segunda. * <u>Corazóns (1/2 ou 1/4), puré e carne</u> : Primeira e segunda. * <u>Follas e follas e carne</u> : Segunda, Industrial. |
| | Fondos de alcachofa | * Nº de unidades | |
| | Puré de alcachofas | | |
| | Polpa ou carne de alcachofa | | |
| | Follas de alcachofas | Non poden comercializarse en envases < 4,250 ml | |
| | Follas e carne de alcachofas | | |
| | Alcachofas aliñadas (acompañarase de "en metades" ou "en cuartos" cando corresponda) | | |
| Espárragos | Espárragos ou espárragos enteiros | * Calibre (extragroso, moi grosso, grosso, medio e delgado) * Nº de unidades (nas presentacións de espárragos enteiros) * "Sen pelar" se é o caso * O color do turión se non é branco | * <u>Blancos ou brancos con cabeza verde ou morada, pelados "enteiros", "curtos" ou "xemas"</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>Verdes "enteiros", "curtos" ou "xemas"</u> : Primeira, Segunda * <u>Sen pelar, tallos e puré</u> : Segunda |
| | Espárragos curtos | | |
| | Xemas de espárragos | | |
| | Espárragos cortados | | |
| | Tallos de espárragos | | |
| | Puré de espárragos | | |
| | Crema de espárragos | | |
| Xudías verdes | Xudías verdes ou xudías verdes enteiras | *Indicarase "Ao natural", se | Extra, primeira e segunda |

Froitas, verduras e derivados



| | | | | |
|---------|---|---|---|---------------------------|
| | Xudías verdes cortadas en tiras | | é o caso * Calibre (excepto as planas): extrafinas, moi finas, finas e medianas | |
| | Xudías verdes cortadas: | | | |
| | - Xudías verdes cortadas en anacos grandes | | | |
| | - Xudías verdes cortadas en anacos medianos ou tipo minestra | | | |
| | - Xudías verdes cortadas en anacos pequenos ou tipo macedonia | | | |
| Pemento | Pementos ou pementos enteiros | Completarase con "en vinagre" de ser o caso | * Indicarase "Ao natural", se é o caso * Despois da palabra pemento e no mesmo tipo de letra farase constar o seu cor excepto no vermello, no que é opcional | Extra, primeira e segunda |
| | Pementos en tiras ou en cadros | | | |
| | Pementos en anacos irregulares | | | |
| | Pementos enteiros e en anacos | | | |
| Tomate | Tomate ao natural pelado ou tomate enteiro pelado | | *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso * En "enteiro pelado" e "enteiro torado" indicarse "redondos" se se usa esta variedade *Nos purés, pastas ou concentrados: constará o residuo óptico (ºBRIX) xunto ao % de sal engadida que non será > 3% | Extra, primeira e segunda |
| | Tomate pelado en anacos | | | |
| | Tomate triturado | | | |
| | Concentrado de tomate: | | | |
| | - Puré | | | |
| | - Pasta ou concentrado | | | |



| | | | | |
|-----------------------|---|--|---|--|
| Setas | Setas | Completarase coa forma de presentación: (<i>excepto nas enteiras</i>) | *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso * Indicarase o Xénero e Especie botánica | * <u>Enteiras, cabezas e rodaxes</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>Tallos e anacos (excepto en salmoira)</u> : Primeira, Segunda * <u>Puré</u> : Primeira, Segunda |
| | Setas no seu xugo | *Setas enteiras (<i>facultativo</i>) | | |
| | Setas sazonadas con especias | *Cabezas de setas *Tallos de setas | | |
| | Setas ao aceite | *Setas en anacos ou anacos de setas * Puré de setas | | |
| Níscaros ou robellóns | Níscaro ou robellón | Completarase coa forma de presentación: (<i>excepto nos enteiros</i>) | *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso * Indicarase o nome científico * Calibre na categoría Extra (Botóns, finos ou grosos) | * <u>Enteiros, cabezas e toradas (excepto salmoira)</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>Tallos e anacos (excepto en salmoira)</u> : Primeira, Segunda * <u>Puré</u> : Primeira, Segunda * <u>Salmoira</u> : Primeira, Segunda |
| | Níscaro ou robellón no seu xugo | * Enteiros (<i>facultativo</i>) *Cabezas | | |
| | Níscaro ou robellón sazonado con especias | *En toradas *Tallos * En anacos | | |
| | Níscaro ou robellón ao aceite | Puré | | |
| Cogumelos | Champiñón | Completarase coa forma de presentación: (<i>excepto nos enteiros</i>) | *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso * Calibre nas categorías Extra e Primeira (Extrafinos, moi finos, finos ou grosos) | * <u>Enteiros, cabezas e toradas</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>Tallos e anacos</u> : Primeira, Segunda * <u>Puré</u> : Primeira, Segunda |
| | Champiñón no seu xugo | * Cogumelos enteiros (<i>facultativo</i>) *Cabezas ou sombreiros de cogumelos | | |
| | Champiñón sazonado con especias | *Cogumelos en toradas de champiñón *Tallos de cogumelos * Cogumelos en anacos ou anacos de cogumelos | | |
| | Champiñón ao aceite | * Puré de champiñón | | |



| | | | |
|------------------------|------------------------|---|--------------------------|
| Fabas | Fabas | *Calibre nas categorías Extra e Primeira (Extrafinas, finas, medianas, grandes). *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso. | Extra, Primeira, Segunda |
| Chícharos frescos | Chícharos | *Calibre nas categorías Extra e Primeira (Extrafinos, moi finos, finos, medianos, grandes). *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso. | Extra, Primeira, Segunda |
| Garvanzos | Garvanzos | *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso. | Extra, Primeira, Segunda |
| Fabas | Fabas | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso * Farase constar o color formando parte da denominación cando o cor sexa distinto do branco (nas fabas brancas a devandita mención é optativa. | Extra, Primeira, Segunda |
| Lentellas | Lentellas | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso | Extra, Primeira, Segunda |
| Chícharos rehidratados | Chícharos rehidratados | * As dúas palabras da denominación estarán escritas no mesmo tipo de letra. * En ningún caso poderá empregarse "ao natural" | Primeira, Segunda |

Froitas, verduras e derivados



| | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|
| Acelgas | Acelgas | | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso | Extra, Primeira, Segunda |
| | Puré de acelgas | | | Primeira, Segunda |
| Allo porro | Allo porro | Completarase coa forma de presentación: (excepto nos enteiros) * Allos porros ou allos porros enteiros (facultativo) * Xema de allos porros * Allos porros cortados * Tallos de allos porros | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso * Calibre (extrafino, finos, medianos grandes) ou nº de pezas en todas as categorías de allos porros enteiros e xemas | * <u>Allos porros enteiros e xemas</u> : Extra, Primeira, Segunda |
| | Allo porro sazonados con especias | | | * <u>Allos porros cortados e tallos</u> : Primeira, Segunda |
| Cenoria | Cenorias | Completarase coa forma de presentación: (excepto nas enteiros): *Enteiras (facultativo) * En toradas * En cubos *En tiras | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso *Nº de unidades no caso de cenorias enteiros | * <u>Enteiras ou en toradas</u> : Extra, Primeira, Segunda |
| | Puré de cenorias | | | * <u>En cubos, tiras ou purés</u> : Primeira, Segunda |
| Remolacha de mesa | Remolacha de mesa, remolacha vermella de mesa ou conserva de remolacha | Completarase coa forma de presentación: (excepto nas enteiros): *Enteiras (facultativo) * En toradas * En cubos *En tiras | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso *Nº de unidades no caso de remolachas enteiros | * <u>Enteiras ou en toradas</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>En cubos ou tiras</u> : Primeira, Segunda |
| Coliflor | Coliflor | | *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso | Extra, Primeira, Segunda |
| Coles de Bruxelas | Coles de Bruxelas | | *Poderá indicarse "Ao natural", de ser o caso * Calibre (finas, medianas, grandes) | Extra, Primeira, Segunda |

Froitas, verduras e derivados



| | | | | |
|------------|----------------------------------|--|--|--|
| Pisto | Pisto | Máximo 4 hortalizas e mínimo 2 (determinada presentación) | | Primeira, segunda |
| | | Constituíntes obrigatorios: tomate e pemento | | |
| | | Constituíntes facultativos: berenxena e cebola | | |
| Minestra | Minestra ou minestra de verduras | Cada hortaliza terá unha presentación determinada | | Extra, Primeira, Segunda |
| | | Constituíntes obrigatorios: chícharos, alcachofas e espárragos | | |
| | | Constituínte optativos: xudías verdes, fabas, cenorias e champiñón | | |
| | | En ningún caso poderá usarse esta denominación cando os compoñentes sexan distintos | | |
| Patacas | Patacas | Completarase coa forma de presentación: (excepto nas enteiras): *Enteiras (facultativo) | *Nº de unidades no caso de patacas enteiras *Poderá indicarse "Ao natural", se é o caso | * <u>Enteiras ou en toradas</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>En cubos, tiras, cortadas ou puré</u> : Primeira, Segunda |
| | puré de patacas | * En toradas * En cubos *En tiras * Cortadas | | |
| Pepinillos | Pepinillos ácidos | Completarase coa forma de presentación: (excepto nos enteiros): * | * Calibre no caso dos pepinillos enteiros (pequeno, mediano, grande, moi grande) | * <u>Enteiras ou en toradas</u> : Extra, Primeira, Segunda * <u>Cortados ou en tiras</u> : Primeira, Segunda |
| | Pepinillos agri doces | * Enteiros (facultativo) * En toradas * En tiras * Cortados | | |

Froitas, verduras e derivados



| | | | | |
|---|---------------------------------|--|--|---|
| Ensartado de vexetais | Ensartado de vexetais ácidos | | | Extra, Primeira, Segunda |
| | Ensartado de vexetais agridoces | | | |
| Doce e crema de marmelo | Doce de marmelo | | | Primeira |
| | Crema de marmelo | | | Extra |
| Conservas en vinagre(encurtidos) vexetais | * Ácidos * Agridoces | Completarase coa forma de presentación: (excepto nos enteiros): * Enteiros (facultativo) * En toradas * En metades * En tiras * En cubos * En anacos | | * <u>Enteiros ou en toradas, anacos (so para coliflores):</u> Extra, Primeira, Segunda * <u>En metades, tiras, cubos, anacos:</u> Primeira, Segunda |
| | | Un solo vexetal: nome do produto se non é visible dende o exterior | | |
| | | Dous ou mais vexetais: "variantes" e a relación de vexetais por orde decrecente (non será necesario especificar a forma de presentación) | | |



GRAXAS COMESTIBLES

- **Aceites vexetais comestibles**
- **Graxas comestibles**



ACEITES VEXETAIS COMESTIBLES

Real decreto 308/1983, de 25 de xaneiro, polo que se aproba a RTS de aceites vexetais comestibles

| Denominación de venda <i>(o emprego doutras sementes ou froitos terá que estar expresamente autorizado)</i> | | |
|---|--|---|
| Aceites de Oliva e Orujo de oliva | Aceite de oliva | Aceite de oliva virxe |
| | | Aceite de oliva refinado |
| | Aceite de orujo de oliva refinado | Aceite de oliva |
| Aceite de sementes oleaxinosas | Aceite refinado de soia | |
| | Aceite refinado de cacahuete | |
| | Aceite refinado de xirasol | |
| | Aceite refinado de algodón | |
| | Aceite refinado de xerme de millo | |
| | Aceite refinado de colza ou nabina | |
| | Aceite refinado de cártamo | |
| | Aceite refinado de pebida de uva | |
| | Aceite refinado de semente <i>(mestura de dous ou máis dos aceites de sementes autorizados nesta regulamentación)</i> | Deberá facerse constar na etiqueta a mención "aceite vexetal" |
| Requisitos de envasado | Os envases deberán estar pechados e precintados | |
| | Os aceites se presentarán en envases novos | |
| ETIQUETAXE FACULTATIVO | | |
| Calquera lenda ou inscrición distinta ao etiquetaxe obrigatorio poderá figurar soamente ao respaldo das etiquetas, na parte adherida ao envase ou noutra etiqueta de tamaño inferior que poderá colocarse no lado oposto. | | |
| A información que transmita non poderá estar en contradición coas indicacións obrigatorias | | |
| Os aceites de oliva virxes extra con denominación de orixe poderán usar a devandita denominación na forma en que dispoña a regulamentación correspondente. | | |



| Reglamento 29/2012, de 13 de xaneiro, sobre as normas de comercialización do aceite de oliva | | |
|---|---|---|
| Denominación de venda | Información que deberá constar no etiquetaxe: | |
| aceite de oliva virxe extra | "aceite de oliva de categoría superior obtido directamente de olivas e só mediante procedementos mecánicos" | |
| aceite de oliva virxe | "aceite de oliva obtido directamente de olivas e só mediante procedementos mecánicos" | |
| aceite de oliva | "aceite que contén exclusivamente aceites de oliva que se someteron a un tratamento de refinado e de aceites obtidos directamente de olivas" | |
| aceite de orujo de oliva | "aceite que contén exclusivamente aceites procedentes do tratamento do produto obtido tras a extracción do aceite de oliva e de aceites obtidos directamente de olivas" , ou "aceite que contén exclusivamente aceites procedentes do tratamento do bagazo de oliva e de aceites obtidos directamente de olivas" | |
| Designación da orixe: | | |
| aceite de oliva virxe extra | No seu etiquetaxe figurará unha designación da orixe (referencia ao Estado membro, á Unión ou País terceiro) | No caso das mesturas de aceites de oliva, segundo proceda: i) «mestura de aceites de oliva orixinarios da Unión Europea» ou unha referencia á Unión, ii) «mestura de aceites de oliva non orixinarios da Unión Europea» ou unha referencia á orixe fóra da Unión, iii) «mestura de aceites de oliva orixinarios da Unión Europea e non orixinarios da Unión», ou unha referencia á orixe dentro da Unión e á orixe fóra da Unión |
| aceite de oliva virxe | | Unha denominación de orixe protexida ou unha indicación xeográfica protexida No caso de que as olivas cultiváranse nun Estado membro ou un terceiro país diferente daquel en que estea situada a almazara na que se extraeu o aceite das olivas, a designación da orixe levará a indicación seguinte: «Aceite de oliva virxe (extra) obtido en (designación da Unión ou do Estado membro en cuestión) de olivas cultivadas en (designación da Unión, do Estado membro ou do terceiro país de que se trate)». |
| aceite de oliva | No seu etiquetaxe non figurará ningunha designación da orixe | |
| aceite de orujo de oliva | | |



GRAXAS COMESTIBLES

| Real decreto 1011/1981, de 10 de abril, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de graxas comestibles (animais, vexetais e anhidras), margarinas, minarinas e preparados graxos | | |
|---|---|---|
| Denominación de venda | | |
| Graxas comestibles | Graxas animais | Manteiga de porco |
| | | Graxa de porco fundida |
| | | Primeiros mollos |
| | | Sebos comestibles |
| | | Outras graxas animais |
| | Graxas vexetais | Manteiga de coco |
| | | Graxa de porco fundida |
| | | Graxa de palmiste |
| | | Manteiga de palma |
| | | Manteiga de cacao |
| | Outras graxas vexetais | |
| | Graxas anhidras | <i>Destínanse á alimentación a través de industrias alimentarias ou para uso doméstico en preparacións culinarias. Non poderán destinarse ao consumo directo de boca.</i> |
| | Margarina | |
| | Minarina | |
| | Preparados graxos | |
| OUTRAS PARTICULARIDADES | | |
| Margarinas, graxas anhidras e minarinas | Poderá empregarse a palabra "Vexetal" se os compoñentes graxos son exclusivamente desta orixe | |



PRODUTOS DE ORIXE ANIMAL

- **Marcado sanitario / de identificación de POAs**
- **Carne**
 - **Carne de bovino**
 - **Carne de aves**
- **Derivados cárnicos**
 - **Xamón cocido e paleta cocida e os seu friames**
 - **Embutidos cru curados**
 - **Embutidos cru adobados**
 - **Produtos cárnicos tratados por calor**
 - **Lombo**
 - **Friames de lombo**
 - **Touciño salgado e panceta curada**
- **Produtos da pesca**
- **Moluscos bivalvos vivos**
- **Leite e produtos lácteos**
 - **Leite**
 - **Nata**
 - **Queixo**
 - **Leite callado**
 - **logur**
 - **PLTs**
- **Ovos**
- **Mel**



MARCADO SANITARIO / DE IDENTIFICACIÓN DE POAs

| Regulamento 853/2004, de 29 de abril, polo que se establece normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal | |
|--|---|
| Non exercerán as súas actividades a menos que a autoridade competente os autorice, aqueles establecementos que manipulen* los seguintes produtos de orixe animal (para os que o anexo III establece requisitos): | |
| | Carne de ungulados domésticos |
| | Carnes de aves de curral e lagomorfos |
| | Carne de caza de cría |
| | Carne de caza silvestre |
| | Carne picada, preparados de carne e CSM |
| | Produtos cárnicos |
| | Moluscos bivalvos vivos |
| | Produtos da pesca |
| | Leite cru e produtos lácteos |
| | Ovos e ovoprodutos |
| | Ancas de ra e caracois |
| | Graxas animais fundidas e roxóns |
| | Estómagos, vexigas e intestinos tratados |
| | Xelatinas |
| | Coláxeno |
| (*) NON aplicable a produción primaria, transporte, almacenamento sen Tª controlada e venda polo miúdo | |
| Os operadores que poñan no mercado produtos de orixe animal manipulados nun establecemento suxeito a autorización deberán colocar nos devanditos produtos unha <u>marca sanitaria</u> ou ben unha <u>marca de identificación</u> | |
| MARCA SANITARIA: carne fresca | |
| | Sobre a superficie externa das canais, mediante marcas de tinta uo a fogo, e de xeito que si as canais se cortan en medias canais ou cuartos ou as medias canais se cortan en tres pezas, cada peza leve unha marca sanitaria |
| | Marca ovalada, mín. 6'5 cm de ancho e 4'5 cm de alto, e en caracteres perfectamente lexibles: |
| | Nome do país onde estea situado o establecemento, in extenso o mediante un código de 2 caracteres de acordo coa norma ISO; |
| | Nº autorización do matadoiro, e |
| | Se o matadoiro é da Comunidade: CE, EC... |
| | As letras deben ter unha altura mín de 0'8 cm, e as cifras de 1 cm |
| | As dimensións e caracteres da marca poderán reducirse para o mercado sanitario de CABRITOS, CORDEIROS e LECHÓNS. |
| | As CORES: de conformidade con normas comunitarias para o uso de colorantes en prod alimenticios. |
| | A marca sanitaria poderá incluír ademais unha indicación do veterinario oficial que efectúe a inspección sanitaria da carne. |
| | A carne de animais que sexan sacrificados DE URXENCIA FORA DO MATADOIRO deberá levar unha marca sanitaria especial que non poderá confundirse coa marca sanitaria, nin coa marca de identificación |
| | A CARNE DE CAZA SILVESTRE SEN DESOLLAR non poderá levar marca sanitaria a menos que, unha vez desollada nun establecemento de manipulación de caza, someteuse a unha inspección post-mortem |



e sexa declarada apta para o consumo humano.

MARCA DE IDENTIFICACIÓN

Procedemento de fixación:

Deberá fixarse antes de que o produto abandone o establecemento

Se o produto se desembala ou se desenvasa ou se somete a unha nova transformación deberá colocarse unha nova marca no produto co nº de autorización do establecemento no que se realicen estas operacións.

Forma da marca:

Deberá ser lexible, indeleble, con caracteres facilmente descifrables. Estará claramente visible

Indicará o nome do país onde estea situado o establecemento (in extenso ou abreviado segundo norma ISO)

Deberá indicar o número de autorización do establecemento

Se o establecemento pertence á Comunidade: forma oval e siglas CE, EC, EF, EG, EK ou EY.

Método de marcado

Dependendo do tipo de presentación de cada produto, marca directamente no produto, no envase ou na embalaxe, ou ben estamparse nunha etiqueta fixada a calquera dos tres. A marca poderá consistir tamén nunha etiqueta inamovible de material resistente.

En caso de EMBALAXES que conteñan CARNE DESPIEZADA ou DESPOXOS, a marca deberá fixarse a unha etiqueta suxeita á embalaxe ou estamparse na embalaxe, de modo que quede destruída cando este se abra. Cando o envase ofrezca a mesma protección que a embalaxe, a etiqueta poderá colocarse no envase.

Os produtos de orixe animal LIQUIDOS, GRANULARES, EN PO e os PRODUTOS DA PESCA en GRANDES CANTIDADES non será necesario que leven marca de identificación se nos Documentos que os acompañan conteñen a información sobre PAÍS en que está situado o establecemento, Nº de AUTORIZACIÓN do establecemento, e, se procede, CE.

Cando os produtos de orixe animal póñanse no mercado en embalaxes destinadas á SUBMINISTRACIÓN DIRECTA ao consumidor final, bastará con fixar a marca unicamente no exterior de devandita embalaxe.

EXCEPCIÓN

A marca de identificación non será necesaria nos embalaxes de ovos provistos dun código de centro de embalado



CARNE DE BOVINO

Real decreto 1698/2003, de 12 de decembro, polo que se establecen disposicións de aplicación dos regulamentos comunitarios sobre o sistema de etiquetaxe da carne de vacún

CARNE DE VACÚN (*)

Denominación de venda : está establecida en función do sexo e da idade

| Denominación de venda | Sexo | Idade |
|--|-----------------|--------------------------|
| «Tenreira branca» ou «Carne de tenreira branca» | Macho ou femia. | ≤ 8 meses. |
| «Tenreira» ou «Carne de tenreira» | Macho ou femia. | > 8 meses ata 12 meses. |
| «Anello» ou «Carne de anello» | Macho ou femia. | >12 meses ata 24 meses. |
| «Becerro» ou «Becerra» ou «Carne de becerro» ou «Carne de becerra» | Macho ou femia. | > 24 meses ata 48 meses. |
| «Cebón» ou «Carne de cebón» | Macho castrado. | ≤ 48 meses. |
| «Boi» ou «Carne de boi» | Macho castrado. | > 48 meses. |
| «Vaca» ou «Carne de vaca» | Femia. | > 48 meses. |
| «Touro» ou «Carne de touro» | Macho. | > 48 meses. |

OUTRAS ESPIFICACIÓNS DO ETIQUETAXE (*)

| O número de referencia ou código de referencia | Debe relacionar inequivocamente a carne co animal ou grupo de animais de que procede | |
|---|---|---|
| Mención dos Estados membros e países terceiros que interveñen | Nome do Estado membro ou país terceiro de nacemento | Precedido das mencións, excluíntes entre si, «Nacido en» ou «País de nacemento» |
| | Nomes dos Estados membros ou países terceiros en que tivese lugar a engorda | Precedidos das mencións, excluíntes entre si: «Criado en» ou «Engordado en» ou «Cebado en» ou «País de engorda» |
| | | No caso de que o animal permanecese < 30 días no EM ou país terceiro de nacemento ou no EM ou país terceiro de sacrificio, non será necesario indicar o dito EM ou o país terceiro na etiquetaxe como país de engorda |
| | Nome do Estado membro ou do país terceiro en que tivese lugar o sacrificio | Precedido da mención «Sacrificado en», seguida do número de autorización sanitaria do matadoiro. |
| | Nome do Estado membro ou do país terceiro en que tivese lugar o despezamento | Precedido da mención «Despezamento en», seguida do/s número/s de autorización sanitaria da sala ou salas de despezamento |
| No caso de que a carne de vacún proceda de animais nados, criados e sacrificados no mesmo Estado membro ou no mesmo país terceiro | As mencións anteriores poderanse substituír polo nome do dito Estado membro ou país terceiro precedido da mención «Orixe» e o número de autorización sanitaria do matadoiro | |



| | |
|---|--|
| No caso de animais ≤ 12 meses indicárase as seguintes mencións | "Idade de sacrificio:Hasta 8 meses", categoría "V", en animais ≤ 8 meses; corresponde coa denominación «Tenreira branca» ou «Carne de tenreira branca» |
| | "Idade de sacrificio: De 8 a 12 meses", categoría "Z", en animais > 8 e < 12 meses; corresponde coa denominación «Tenreira» ou «Carne de tenreira». |
| A carne de vacún importada na UE de terceiros países, que non dispoña desta información | "Orixe: non comunitario" |
| | "Lugar de sacrificio:(nome do terceiro país)" |
| | Os animais ≤ 12 meses deberán cumprir cos requisitos dispostos nesta norma en materia de clasificación, venda e etiquetaxe en todas as fases da súa comercialización e venda |

| CARNE DE VACÚN DESPEZADA SEN PREENVASAR EXPOSTA PARA A VENDA AO CONSUMIDOR FINAL (*) | |
|--|---|
| Cando os países de nacemento, engorde e sacrificio sexan distintos | As carnes expóranse claramente separadas pola súa orixe. |
| | Deberase dispoñer do/s número/s de autorización do matadoiro/s sala/s de despece para comunicarlle aos consumidores finais que a soliciten. |
| No punto de venda ao consumidor final, a idade de sacrificio dos animais <12 meses indicárase segundo o indicado con anterioridade (sen que poida ser substituído so pola letra da categoría correspondente) | |

| CARNE DE VACÚN PICADA E RECORTES DE CARNE DE VACÚN (*) | |
|---|--|
| Denominación de venda | Engadiránselle ás denominacións de venda da carne de vacún as mencións "Carne picada de..." ou no seu caso "Recortes de carne de..." |
| | Para a carne picada poderá usarse o termo xeral "Carne picada de vacún" |
| O número de referencia ou código de referencia | Debe relacionar inequivocamente a carne co animal ou grupo de animais de que procede |
| "Producido en ..." seguido do Estado Membro ou terceiro país de elaboración | Nos recortes de carne indicárase o nº de autorización sanitaria do establecemento elaborador |
| "Sacrificado en" ou "País de sacrificio ..." seguido do Estado Membro ou terceiro país de sacrificio | |
| Indicación dos países de nacemento e engorde | Se non coincidan co país de produción ou elaboración da carne picada |
| Nas mesturas de carne picada de vacún coas de outras especies poderán usarse as anteriores indicacións sempre que o contido da carne de vacún sexa > 50%. | |

| CARNE DE RESES DE LIDIA | |
|---|---|
| Denominación de venda | O establecido con anterioridade para a carne de vacún, e "Carne de lidia" |
| O número de referencia ou código de referencia | Será o código de identificación do animal |
| O nº de autorización sanitaria do matadoiro será substituído polo nº asignado ao lugar onde se desenvolva o espectáculo taurino ou festexo popular | |
| Se o faenado ou despece se fai nunha sala de tratamento de carnes de reses de lidia ou sa de despece ou tratamento de carne de caza silvestre indicárase ademais os nº de autorización dos devanditos establecementos | |

(*) en todos os casos indicárase o nome completo do Estado Membro ou país terceiro



CARNE DE AVES DE CORRAL

Real decreto 543/2008, de 16 de xuño, polo que se establecen normas de desenvolvemento do Regulamento 1234/2007 no que concirne á comercialización das aves de curral

| Denominación de venda | | |
|--|---|--|
| Polo (de carne) | <p>Nas canais enteiras deberán detallarse as formas de presentación: *Parcialmente evisceradas ("sen intestinos", "atadas") *Con miúdos *Sen miúdos No caso de que as canais se vendan habitualmente sen algún dos seguintes órganos: corazón, pescozo, moegas ou fígado, a súa ausencia deberá mencionarse na etiqueta</p> | <p>Os produtos distintos destes so poderán comercializarse con nomes que non induzan ao consumidor a confundilos con estes</p> |
| Galo / galiña | | |
| Capón | | |
| Poliño | | |
| Galo novo | | |
| Pavo (novo) | | |
| Pavo (novo) | | |
| Pato (novo) ou anadino, pato de berbería (novo), pato cruzado (novo) | | |
| Pato, Pato de Berbería e pato cruzado | | |
| Oca (novo) ou ansarón | | |
| Oca | | |
| Pintada (novo) | | |
| Pintada | | |
| Medio | | |
| Cuarto | | |
| Cuartos traseiros unidos | <p>Poderán presentarse con ou sen pel. A ausencia de pel deberá mencionarse no etiquetaxe</p> | |
| Peituga | | |
| Muslo e contramuslo | | |
| Cuarto trasero de polo | | |
| Contramuslo | | |
| Muslo | | |
| Ala | <p>Poderá presentarse con ou sen pel. A presenza de pel deberá mencionarse no etiquetaxe</p> | |
| Alas unidas | | |
| Filete de peituga | | |
| Filete de peituga con clavícula | | |
| Magret, maigret | | |
| Carne de muslo e contramuslo de pavo desosada | | |
| Foie gras | | |



| | |
|--|--|
| Data de duración mínima | Na carne fresca de aves de curral substituírse pola " data de caducidade " |
| No caso da carne aves de curral xa envasada | A categoría de calidade (A ou B) |
| | En carne fresca de aves de curral o prezo total e o prezo por unidade de peso para a súa venda polo miúdo |
| | O estado no que se comercializa (fresca, conxelada ou ultraconxelada) |
| | Temperatura de almacenamento recomendada |
| | Nº de autorización do matadoiro ou centro de despezado (salvo que o despezado e desosado se realice no lugar de venda) |
| | Pais de orixe para a importada de terceiros países. |

Regulamento 853/2004, de 29 de abril, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal.

Os embalaxes destinados ao consumidor final que conteña carne picada de aves de curral ou de solípedos ou preparados de carne nos que haxa CSM deberán levar un rótulo no que se indique que os produtos deben cociñarse antes do seu consumo.



DERIVADOS CÁRNICOS

Xamón cocido e paleta cocida e os seu friames

Orde de 29 de xuño de 1983 pola que se aproban as normas de calidade para xamón cocido e friame de xamón, paleta cocida e friame de paleta e magro de porco cocido e friame de magro de porco

| XAMÓN COCIDO E FRIAME DE XAMÓN | |
|---|--|
| Denominación do produto | |
| Xamón cocido | Deberá acompañarse do tratamento específico ao que foi sometido e das características singulares no caso de que a omisión desta indicación cause confusión no consumidor |
| Friame de xamón | |
| Categoría comercial: no mesmo campo visual que a denominación do produto | |
| Xamón cocido | Extra: "Xamón cocido Extra" |
| | Primeira: "Xamón cocido I" |
| Friame de xamón | Segunda: "Friame de xamón II" |
| Etiquetaxe facultativo: | Información sobre a incorporación ou non de fosfato so na categoría extra sempre sexa ≤ 4500 ppm de fosfatos totais expresados en anhídrido fosfórico (tamaño menor á denominación comercial) |

| PALETA COCIDA E FRIAME DE PALETA | |
|---|--|
| Denominación do produto | |
| Paleta cocida | Deberá acompañarse do tratamento específico ao que foi sometido e das características singulares no caso de que a omisión desta indicación cause confusión no consumidor |
| Friame de paleta | |
| Categoría comercial: no mesmo campo visual que a denominación do produto | |
| Paleta cocida | Extra: "Paleta cocida Extra" |
| | Primeira: "Paleta cocida I" |
| Friame de paleta | Segunda: "Friame de paleta II" |
| Etiquetaxe facultativo: | Información sobre a incorporación ou non de fosfato so na categoría extra sempre sexa ≤ 4500 ppm de fosfatos totais expresados en anhídrido fosfórico (tamaño menor á denominación comercial) |

| MAGRO DE PORCO COCIDO E FRIAME DE MAGRO DE PORCO | |
|---|--|
| Denominación do produto | |
| Magro de porco cocido | Deberá acompañarse do tratamento específico ao que foi sometido e das características singulares no caso de que a omisión desta indicación cause confusión no consumidor |
| Friame de magro de porco | |
| Categoría comercial: no mesmo campo visual que a denominación do produto | |
| Magro de porco cocido | Extra: "Magro de porco cocido Extra" |
| Friame de magro de porco | Terceira: "Friame de magro de porco III" |
| Etiquetaxe facultativo: | Información sobre a incorporación ou non de fosfato so na categoría extra sempre sexa ≤ 4500 ppm de fosfatos totais expresados en anhídrido fosfórico (tamaño menor á denominación comercial) |



Embutidos cru curados

Orde de 07 de febreiro de 1980 pola que se aproba a norma de calidade para os produtos cárnicos embutidos cru - curados no mercado interior

| DENOMINACIÓN DE VENDA | CATEGORIA COMERCIAL |
|--|--|
| "chourizo, incluídos os chourizos brancos e morcón (para este último só categoría extra) | Extra, Primeira, Segunda, Terceira |
| "Chourizo de Pamplona" : | Extra e Primeira |
| "Chistorra" | Extra e Primeira |
| "Chourizo de porco ibérico" | Extra e Primeira |
| "Salchichón" | Extra, Primeira, Segunda, Terceira |
| "Salame" | Extra e Primeira |
| Lombo embuchado | * Non hai diferentes categorías de calidade : so se admite a categoría Extra * Se é de porco ibérico, poderase mencionar este feito |
| Salchichón Málaga | Extra |

Cando sufran un proceso de quentamento de xeito que na temperatura do centro da peza alcance os 68 ° C, deberá engadírselle á denominación o cualificativo "cocido", ambos con letras de igual forma e tamaño.

Embutidos cru adobados

Orde de 05 de febreiro de 1981 pola que se aproban as normas de calidade para produtos cárnicos cru adobados

| Nome do produto | |
|-----------------|---|
| Tipo de produto | Denominación |
| Enteiro | nome da peza + "adobado" + especie animal |
| Anacos | "magro" ou "carne" + "adobado" + especie animal |



Produtos cárnicos tratados por calor

Orde de 05 de febreiro de 1981 pola que se aproban a norma xenérica de calidade para produtos cárnicos tratados polo calor

| Nome do produto | |
|---|--|
| CLASIFICACIÓN | DENOMINACIÓN DO PRODUTO |
| Primeiro grupo | * Nome da peza + "cocido" + se é necesario a especie animal * si se engaden féculas ou proteínas estrañas a denominación será "friame de ..." |
| Segundo grupo | * "Magro de porco" ou "carne de vacún" * si se engaden féculas ou proteínas estrañas a denominación será "friame de ..." |
| Terceiro grupo | |
| Cuarto grupo | "Salchicha cocida" podendo levar a continuación o nome da salchicha |
| Quinto grupo | |
| Sexto grupo | |
| Sétimo grupo | "Pasta" ou "paté de fígado" + especie animal |
| Octavo grupo | |
| Noveno grupo | |
| Categoría comercial (indicación facultativa) | Extra |
| | Primeira |
| | segunda |
| | Terceira |

Lombo

Orde de 05 de febreiro de 1981 pola que se aproba a norma de calidade para o lombo adobado de porco

| Ingredientes | |
|---|-----------------------------------|
| Paquete muscular que ten como base o músculo "longissimus dorsii" do porco nunha soa peza | |
| sal | |
| condimentos naturais e /ou os seus estratos | |
| especies naturais e /ou os seus estratos | |
| azucre | |
| mel | |
| Prohíbese o uso de | fosfatos engadidos |
| | féculas |
| | carraxenatos |
| | alxinatos |
| | agar- agar ou similares |
| | proteínas estrañas |
| | aromas e saborizantes artificiais |
| colorantes | |
| | glutamatos |
| Categoría comercial (indicación facultativa): So calidade Extra | |



Friames de lombo

Orde de 05 de febreiro de 1981 pola que se aproba a norma de calidade para os friames de porco

Estes produtos rexeranse pola norma de calidade xenérica de produtos cárnicos tratados polo calor

Se ten as súas proteínas parcialmente coaguladas xunto a "friame de lombo" engadirase "semicocido"

Categoría comercial (**indicación facultativa**): categoría segunda

Touciño salgado e panceta curada

Orde de 29 de outubro de 1986 pola que se aproba a norma xeral de calidade para o touciño salgado e a panceta curada, destinados ao comercio interior

TOUCIÑO SALGADO

Denominación do produto

Touciño de lombo, salgado

Touciño de panceta, salgado

Touciño de papada, salgado

Folla de touciño, salgada

Cando se condimente completárase coa indicación "condimentado"

Non se establecen categorías comerciais

Soamente poderá indicarse a súa procedencia no caso de obterse de canais de porcos do tronco ibérico

PANCETA CURADA

Denominación do produto : "panceta curada" + "afumada" de ser o caso

Non se establecen categorías comerciais



PRODUTOS DA PESCA

| Real decreto 121/2004, de 23 de xaneiro, sobre a identificación dos produtos da pesca, da acuicultura e do marisqueo vivos, frescos, refrixerados o cocidos | | | | | |
|--|--|------------------------------------|--|---|-------------------------------------|
| Etiqueta (en envase/ou embalaxe ou nos pallets) | Dimensións mínimas | | 9,5 cm de lonxitude x 4 cm de altura | | |
| | Modelos | | | | |
| | Zona de captura o de cría: | | Primer expedidor o centro de expedición: N.º R.S.I. o N.º de autorización: Domicilio: Nombre: | | |
| | Denominación comercial: | | | | |
| | Denominación científica: | | | | |
| | Peso neto: (Pto. envasado) | Método de produción: | Modo de presentación o tratamento: | | |
| | <i>Modelo de etiqueta para produtos procedentes da UE e produtos non incluídos no artigo 3 do Regulamento (CE) nº 2406/96 do Consello procedentes de terceiros países.</i> | | | | |
| | Zona de captura o de cría: | | País de orixen: | Calibre: | Frescura: Categoría: E A B |
| | Denominación comercial: | | | | |
| | Denominación científica: | | | | |
| Peso neto: (Pto. Envasado) | Método de produción: | Modo de presentación o tratamento: | Expedidor: Nombre, apellidos y dirección. | Fecha de clasificación y fecha de expedición: | |
| <i>Modelo de etiqueta para produtos incluídos no artigo 3 do Regulamento (CE) nº 2406/96 do Consello procedentes de países terceiros.</i> | | | | | |
| Deberá constar no envase e/ou embalaxe na súa primeira posta á venda e deberá acompañar ao produto durante a súa comercialización ata o consumidor final | | | | | |
| Se a posta á venda é en envases ou embalaxes especiais (gran tamaño ou outras razóns físicas) as indicacións do etiquetaxe deberán constar nos documentos de acompañamento | | | | | |



| | | |
|--|---|--------------------------------------|
| Denominación comercial e científica da especie | Con carácter anual e mediante Resolución da Secretaría Xeral do Mar, publícase un listado de denominacións comerciais (xunto coa denominación científica correspondente) | |
| | A de algúns produtos conservados atópanse no Anexo 4 do Rd 1521/1984, polo que se aproba a RTS dos establecementos e produtos da pesca e acuicultura con destino ao consumo humano. | |
| | Outras están recollidas en Normas de Calidade ou de Comercialización específicas | |
| Método de produción | Pesca extractiva ou pescado | |
| | Pescado en augas doces | |
| | Criado ou acuicultura | |
| | Marisqueo | |
| Nome da zona de captura ou de cría | Pesca extractiva | |
| | Zona de captura | Definición da zona (non obrigatorio) |
| | Atlántico Noroeste. | Zona FAO nº 21. |
| | Atlántico Nordeste. | Zona FAO nº 27 |
| | Mar Báltico. | Zona FAO nº 27 III d. |
| | Atlántico Centro-Oeste. | Zona FAO nº 31. |
| | Atlántico Centro-Este. | Zona FAO nº 34. |
| | Atlántico Suroeste. | Zona FAO nº 41. |
| | Atlántico Sueste. | Zona FAO nº 47. |
| | Mar Mediterráneo. | Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3. |
| | Mar Negro. | Zona FAO nº 37.4 |
| | Océano Índico. | Zona FAO nº 51 y 57. |
| | Océano Pacífico. | Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87. |
| | Antártico. | Zona FAO nº 48, 58 y 88. |
| Pesca en augas doces y cría | | |
| Indicarase o EEMM ou país terceiro onde se pescara ou cultivara o produto na súa fase final de desenvolvemento | | |
| Peso neto | para produtos envasados | |
| Modo de presentación e/ou tratamento | Eviscerado: evs | |
| | Con cabeza: c/c | |
| | Sen cabeza: s/c | |
| | Fileteado: fl | |
| | Cocido: cc | |
| | Desconxelado | |
| | Outros | |
| Identificación do primeiro expedidor ou centro de expedición | | |
| Na venda a granel ao consumidor final | As indicacións do etiquetaxe expóranse nos lugares de venda na etiqueta ou nunha taboíña ou cartel | Denominación comercial da especie |
| | | Método de produción |
| | | Nome da zona de captura ou de cría |
| | | Modo de presentación e/ou tratamento |



Regulamento 853/2004, de 29 de abril, polo que se establece normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal

| | |
|--|--|
| Os produtos pertencentes á familia Gempylidae, en particular Ruvettus pretiosus e o Lepidocybium flavobrunneum (frescos, preparados, conxelados e transformados) | So poderán comercializarse embalados ou envasados |
| | Na etiqueta informarse ao consumidor sobre a forma de preparación ou cocción axeitados e o risco relacionado coa presenza de substancias con efectos gastrointestinais adversos. |
| Na etiqueta deberá figurar o nome científico dos produtos da pesca xunto ao nome común | |

Real decreto 1380/2002, de 20 de decembro, de identificación dos produtos da pesca, da acuicultura e do marisqueo conxelados e ultraconxelados

Todos os produtos da pesca, do marisqueo e da acuicultura incluídos no ámbito de aplicación deste real decreto deberán levar no envase ou na embalaxe correspondente, e en lugar ben visible en caracteres lexibles e indelebles, as seguintes especificacións:

Denominación **comercial e científica** da especie.

| | | |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|
| Método de produción | Pesca extractiva ou pescado | |
| | Pescado en augas doces | |
| | Criado ou acuicultura ou marisqueo | |
| Nome da zona de captura ou de cría | Pesca extractiva | |
| | Zona de captura | Definición da zona (non obrigatorio) |
| | Atlántico Noroeste. | Zona FAO nº 21. |
| | Atlántico Nordeste. | Zona FAO nº 27 |
| | Mar Báltico. | Zona FAO nº 27 IIIId. |
| | Atlántico Centro-Oeste. | Zona FAO nº 31. |
| | Atlántico Centro-Este. | Zona FAO nº 34. |
| | Atlántico Suroeste. | Zona FAO nº 41. |
| | Atlántico Sueste. | Zona FAO nº 47. |
| | Mar Mediterráneo. | Zona FAO nº 37.1, 37.2 e 37.3. |
| | Mar Negro. | Zona FAO nº 37.4 |
| | Océano Índico. | Zona FAO nº 51 y 57. |
| | Océano Pacífico. | Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87. |
| | Antártico. | Zona FAO nº 48, 58 y 88. |
| | Pesca en augas doces e cría | |
| Indicarase o EEMM ou país terceiro onde se pescara ou cultivara o produto na súa fase final de desenvolvemento | | |



No caso de especies pesqueiras que, polo seu tamaño ou outras razóns físicas, se comercialicen en envases ou embalaxes especiais, no documento que acompaña a especie durante a súa comercialización deberán reflectirse as mesmas especificacións referidas no apartado anterior

Cando os produtos conxelados sexan, na venda polo miúdo, presentados ó consumidor final sen envase, a información será exposta nunha taboíña ou cartel sobre o produto ou próximo a el, e deberá incluí-las seguintes especificacións:

Denominación **comercial** da especie.

Método de produción

Pesca extractiva ou pescado
 Pescado en augas doces
 Criado ou acuicultura ou marisqueo

Nome da **zona de captura** ou de cría

iguais que as do apartado anterior

Forma de **presentación comercial**:

enteiro
 filetes
 outros

Outras particularidades

Tódalas especies incluídas nas denominacións de gamba que se presenten peladas e sen cabeza poderán denominarse **“gamba pelada”**.

Tódalas especies incluídas nas denominacións de lagostino e lagostino austral ou gambón, que se presenten peladas e sen cabeza, poderán denominarse **“lagostino pelado”**

Os produtos desconxelados para seren postos directamente de novo á venda no mercado presentados como frescos deberán ir acompañados, ademais da data de caducidade, dunha **mención que indique que se trata dun produto desconxelado**.

No caso de que as especificacións figuren nunha **etiqueta, deberá ter as dimensións axeitadas** con caracteres lexibles e indelebles

As CCAA con lingua cooficial distinta da lingua oficial do Estado poderán establecer que as especificacións do etiquetaxe figuren na lingua oficial do Estado ou en texto bilingüe.



MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Real decreto 121/2004, de 23 de xaneiro, sobre a identificación dos produtos da pesca, da acuicultura e do marisqueo vivos, frescos, refrixerados o cocidos

Dimensións mínimas 9,5 cm de lonxitude x 4 cm de altura

Modelos

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--|--|
| Zona de captura o de cría: | | Primer expedidor o centro de expedición: N.º R.S.I. o N.º de autorización: Domicilio: Nombre: | |
| Denominación comercial: | | | |
| Denominación científica: | | | |
| Peso neto: (Pto. envasado) | Método de producción: | Modo de presentación o tratamento: | |

Modelo de etiqueta para produtos procedentes da UE e produtos non incluídos no artigo 3 do Regulamento (CE) nº 2406/96 do Consello procedentes de terceiros países.

Etiqueta

(Estas dimensións e modelos so se usan en primeira venda en centros de concentración/lonxa.

Non se están esixindo nos centros de expedición)

| | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--|--|--|
| Zona de captura o de cría: | País de orixe: | Calibre: | Frescura: Categoría: | E A B |
| Denominación comercial: | | | | |
| Denominación científica: | | | | |
| Peso neto: (Pto. Envasado) | Método de producción: | Modo de presentación o tratamento: | Expedidor: Nombre, apellidos y dirección. | Fecha de clasificación y fecha de expedición: |

Modelo de etiqueta para produtos incluídos no artigo 3 do Regulamento (CE) nº 2406/96 do Consello procedentes de países terceiros.

Deberá constar no envase e/ou embalaxe na súa primeira posta á venda e deberá acompañar ao produto durante a súa comercialización ata o consumidor final

Denominación comercial e científica da especie

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Método de produción | Pesca extractiva ou pescado |
| | Pescado en augas doces |
| | Criado ou acuicultura |
| | Marisqueo |

Produtos de orixe animal



| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Nome da zona de captura ou de cría | Pesca extractiva | |
| | Zona de captura | Definición da zona (Non obrigatorio) |
| | Atlántico Noroeste. | Zona FAO nº 21. |
| | Atlántico Nordeste. | Zona FAO nº 27 |
| | Mar Báltico. | Zona FAO nº 27 IIIId. |
| | Atlántico Centro-Oeste. | Zona FAO nº 31. |
| | Atlántico Centro-Este. | Zona FAO nº 34. |
| | Atlántico Suroeste. | Zona FAO nº 41. |
| | Atlántico Sueste. | Zona FAO nº 47. |
| | Mar Mediterráneo. | Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3. |
| | Mar Negro. | Zona FAO nº 37.4 |
| | Océano Índico. | Zona FAO nº 51 y 57. |
| | Océano Pacífico. | Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87. |
| | Antártico. | Zona FAO nº 48, 58 y 88. |
| | Pesca en augas doces y cría | |
| Indicarase o EEMM ou país terceiro onde se pescara ou cultivara o produto na súa fase final de desenvolvemento | | |
| Peso neto | para produtos envasados | |
| Modo de presentación e/ou tratamento | | vivo |
| Identificación do primeiro expedidor ou centro de expedición | | |
| Na venda a granel ao consumidor final | As indicacións do etiquetaxe exporanse nos lugares de venda na etiqueta ou nunha taboíña ou cartel | Denominación comercial da especie |
| | | Método de produción |
| | | Nome da zona de captura ou de cría |
| | | Modo de presentación e/ou tratamento |

| Regulamento 853/2004, de 29 de abril, polo que se establece normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal | | |
|--|--|--|
| Solo poderán poñerse á venda polo miúdo a través dun centro de expedición | Nel deberá procederse á súa identificación como a continuación se relaciona | |
| Etiqueta (incluída marca de identificación) | Deberá ser impermeable | |
| | A de aqueles embalaxes que que non sexan unitarios de venda ao consumidor final deberá ser conservada polo comerciante de venda polo miúdo polo menos os 60 días seguintes ao do fraccionamento do contido | |
| Ademais do marcado de identificación, na etiqueta deberá figurar | Especie | Nome vulgar e nome científico |
| | Data de embalado | Día e mes como mínimo |
| | Data de duración mínima | Poderá ser substituída pola indicación "Estes animais deberán estar vivos no momento da súa venda" |



LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

| Leite Regulamento 853/2004, de 29 de abril, polo que se establece normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal | |
|--|--|
| ENVASADO | O peche dos envases destinados aos consumidores deberá efectuarse inmediatamente despois do enchido no establecemento no que se leve a cabo o último tratamento térmico |
| No caso do leite cru destinada a consumo humano directo | Deberá aparecer claramente indicado na etiqueta o termo "leite cru" |
| No caso de produtos lácteos elaborados con leite cru en cuxo proceso de fabricación non interveña ningún tratamento térmico ou físico ou químico | Deberá aparecer claramente indicado na etiqueta as palabras "elaborado con leite cru" |
| MARCADO DE IDENTIFICACIÓN | En lugar de indicar o nº de aprobación do establecemento, poderá incluír unha referencia ao lugar do envase ou do embalaxe na que figure o nº de autorización do establecemento. |
| No caso de botellas reutilizables | A marca de identificación poderá indicar unicamente as iniciais do país de consignación e o nº de autorización do establecemento. |

| Regulamento 1234/2007, de 22 de outubro, polo que se crea unha organización común de mercados agrícolas e se establecen disposicións específicas para determinados produtos agrícolas. | | |
|---|--|---|
| O termo "leite" | Reservarase exclusivamente para o produto da secreción mamaria normal sen ningunha adición nin substración | |
| | Poderá usarse en leite sometida a tratamentos que non entrañen modificacións da súa composición ou en aquelas onde o contido en materia graxa se normalizara | |
| | Poderá usarse xunto con termo/s | para designar o tipo, clase cualitativa, a orixe ou o destino do leite, ou |
| | | para describir o tratamento físico ao que se someteu, ou |
| | | para describir as modificacións sufridas na súa composición (adición ou substración dos seus compoñentes naturais). |
| Poderá usarse xunto con termo/s para designar produtos compostos | ningún elemento substituirá a ningún compoñente do leite, e do que o leite sexa parte esencial (cantidade ou caracterización) | |
| En leites que non proveñan da especie bovina | Deberá especificarse a orixe do leite | |
| Denominacións de venda | Leite cru | |
| | Leite enteiro | leite enteiro normalizado |
| | | leite enteiro non normalizado |
| | leite semidesnatado | |
| Leite desnatado | | |
| Modificacións permitidas <i>*Deberan indicarse no envase de forma visible, lexible e indeleble</i> | Modificación do contido natural de materia graxa | |
| | Enriquecemento (proteínas do leite, sales minerais e vitaminas)* | |
| | Redución do contido de lactosa* | |



Orde de 20 de outubro de 1983, pola que se aproba a norma xeral de calidade para o leite concentrado destinado ao mercado interior

| | |
|--|--|
| Denominación de venda | Leite concentrada enteira ou leite concentrada |
| | Leite concentrada desnatada |
| | Leite concentrada semidesnatada |
| Ingrediente único | Leite de vaca |
| Tª de conservación | ≤ 6°C |
| Duración | Poderá ser vendida ao consumidor dentro dos 8 días seguintes, contados a partir da súa data de fabricación |
| "Homoxenizada" se o leite sufriu este tratamento | |

Real decreto 1054/2003, de 01 de agosto, polo que se aproba a norma de calidade para determinados tipos de leite conservada parcial ou totalmente deshidratada destinados á alimentación humana.

| | | |
|---|---|--|
| Denominación de venda | | |
| Leite parcialmente deshidratado | Leite evaporado | Leite evaporado rico en materia graxa |
| | | Leite evaporado |
| | | Leite evaporado parcialmente desnatado |
| | | Leite evaporado semidesnatado |
| | | Leite evaporado desnatado |
| | Leite condensado | Leite condensado |
| | | Leite condensado parcialmente desnatado |
| | | Leite condensado semidesnatado |
| | | Leite condensado desnatado |
| | | |
| Leite totalmente deshidratado | Leite en po rico en materia graxa | |
| | Leite en po | |
| | Leite en po parcialmente desnatado | |
| | Leite en po semidesnatado | |
| | Leite desnatado en po | |
| Con excepción dos produtos desnatados, deberase mencionar | % de materia graxa do leite expresado en peso respecto ao produto elaborado | Estas indicacións deberán figurar ao lado da denominación de venda |
| No caso dos leites evaporados e condensados | % de estrato seco magro procedente do leite | |
| No caso dos leites en po | Recomendacións sobre o modo de dilución ou reconstitución | |
| | Contido de materia graxa do produto diluído ou reconstituído | |
| | Indicación "Non recomendado para lactantes menores de 12 meses" | |
| Produtos presentados en envases < 20 g que se comercialicen nun envase exterior | As indicacións poderán figurar exclusivamente sobre o envase exterior excepto a denominación de venda | |
| !!!!Esta norma non é de aplicación a leites en po para nenos menores de 12 meses !!!!! | | |



Nata

Orde de 12 de xullo de 1983 pola que se aproban as normas xerais de calidade para a nata e nata en po con destino ao mercado interior

| NATA | | |
|------------------------|---|--|
| Denominación de venda | "Nata" + | |
| | Especie de procedencia + (<i>en caracteres de = tamaño</i>) | nata ou nata de vaca nata + indicación de especie/s |
| | Tratamento hixiénico (<i>non obrigatorio na nata montada ou batida</i>) | Pasteurizada |
| | | Esterilizada |
| | | UHT |
| | | pasteurizada envasada baixo presión |
| | | Esterilizada envasada baixo presión |
| | | UHT envasada baixo presión |
| | | conxelada |
| | % mínimo de graxa | |
| Se é o caso | "Batida" ou "Montada" "Para bater" ou "para montar" ou "apta para bater" ou "apta para montar" "Acidificada" | |
| si se engaden azucres | "Azucrada" | |
| si se usan aromas | "Aromatizada" | |
| PROHÍBESE EXPRESAMENTE | A venda de produtos nos que na denominación se inclúa a palabra "nata" onde a totalidade da materia graxa non procede exclusivamente do leite (excepcións: produtos con manteiga de cacao como única graxa distinta do leite ou produtos onde a nata sexa facilmente identificable ou separable) | |
| | "Crema" ou "chantilly" para produtos que poidan ter o carácter de sucedáneos ou análogos da nata e para a nata mesmo | |
| | Venda de nata cun contido en graxa < 12 % | |

| NATA EN PO | | |
|------------------------|--|--|
| Denominación de venda | "Nata en po" + | |
| | Especie de procedencia + (<i>en caracteres de = tamaño</i>) | nata en po ou nata en po de vaca nata + indicación de especie/s (ovella, cabra ou mestura destas coa de vaca) |
| | % mínimo de graxa | |
| | natas en po de disolución instantánea | "de disolución instantánea" ou similar |
| PROHÍBESE EXPRESAMENTE | "Crema en po" ou "chantilly en po" para produtos que poidan ter o carácter de sucedáneos ou análogos da nata en po e para a nata en po mesmo | |
| | Venda de nata en po cun contido en graxa < 50 % | |



Queixo

Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos.

| QUEIXO | | |
|---|---|------------|
| Denominación de venda | | |
| "Queixo" | Excepto para aquelas variedades con normas específicas | |
| Os fabricados con leite distinta da de vaca | Deberán incluír despois da palabra «queixo» a especie | |
| | Se é de varias especies pode substituírse as especies pola denominación ""Queixo de mestura" | |
| Indicación do grado de maduración | Fresco | |
| | Blanco pasteurizado | |
| | Madurado. <i>Segundo o grado de maduración, poderá substituírse por:</i> | Tenro |
| | | Semicurado |
| | | Curado |
| | | Vello |
| Anello | | |
| Madurado con mofos ou Queixo azul ou Queixo de pasta azul | | |
| No caso de incorporar especias e/ou condimentos | " Con...." seguida do nome do ingrediente ou ingredientes engadidos. | |
| Lista de ingredientes | No «Queixo de mestura», indícarase as especies animais en orde decrecente dos pesos no momento da fabricación acompañadas das súas porcentaxes mínimas presentes na mestura | |
| Contido de materia graxa. | Indícarase o contido mínimo de materia graxa por cen gramos de produto rematado | |
| | Non será exigible cando forme parte da etiquetaxe nutricional | |
| | Poderase substituír polas «denominacións de acordo co contido en graxa» | Extragraxo |
| | | Graxo |
| | | Semigraxo |
| Semidesnatado | | |
| Desnatado | | |
| PROHIBICIÓNS | A presenza graxas e/ou proteínas distintas ás do leite. | |
| | A comercialización de queixo relado ou en po, a granel, así como a súa venda fóra do envase orixinal | |



| QUEIXOS FUNDIDOS | | |
|--|---|---|
| Denominación de venda | | |
| "Queixo fundido". ES≥ 35% | Excepto ""para untar" ou "para estender": ES≥ 30% | |
| Poderase completar co nome dunha variedade de queixo | "queixo fundido...", "queixo ... fundido" ou "... fundido" | Se é unha mestura de variedades designarase por orde descendente de pesos |
| No caso de incorporar especias e/ou condimentos | " Con..." seguida do nome do ingrediente ou ingredientes engadidos. | |
| Contido de materia graxa. | Indicarase o contido mínimo de materia graxa por cen gramos de produto rematado | |
| | Non será exigible cando forme parte da etiquetaxe nutricional | |
| | Poderase substituír polas «denominacións de acordo co contido en graxa»: | Extragraxe |
| | | Graxe |
| | | Semigraxe |
| Semidesnatado | | |
| | Desnatado | |

Leite callado

| Real decreto 1070/2007, do 27 de xullo, polo que se aproba a norma de calidade para o leite callado. | |
|---|---|
| Denominación de venda | |
| Leite callado | |
| Leite callado azucrado | |
| Leite callado edulcorado ou con edulcorante | |
| Leite callado con... | Seguido do nome específico da froita, zume ou produtos incorporados ou do xenérico "froitax" ou "zume de froitax" |
| Leite callado con sabor a ... | indicándose a continuación o nome da froita ou produto ao que corresponda o axente aromatizado utilizado |
| Os fabricados con leite distinta da de vaca | Deberán incluír na denominación a especie/s das que proceda en orde descendente de proporcións |
| "Semidesnatada" ou "desnatada" | En función do contido en materia graxa láctea |
| Contido de materia graxa. | |
| Indicarase o contido mínimo de materia graxa por cen gramos de produto rematado | |
| Non será exigible cando forme parte da etiquetaxe nutricional | |



logur

| Real decreto 179/2003, de 14 de febreiro, polo que se aproba a norma de calidade para o iogur ou iogurte | | |
|---|---|-------------------------|
| Denominación de venda | | |
| "iogur ou iogurte natural" | seguido, no seu caso da indicación "desnatado" ou "semidesnatado" | |
| "iogur ou iogurte azucrado" | | |
| "iogur ou iogurte edulcorado" | | |
| "iogur ou iogurte con..." seguido do nome específico da froita zume ou produtos incorporados ou do xenérico "froitais" ou " zume de froitas" | | |
| "iogur ou iogurte sabor a..." seguido do nome da froita ou ou produto ao que corresponda o axente aromático | | |
| "iogur ou iogurte pasteurizado despois da fermentación azucarado" | | |
| "iogur ou iogurte pasteurizado despois da fermentación edulcorado" | | |
| "iogur ou iogurte pasteurizado despois da fermentación con..." | | |
| "iogur ou iogurte pasteurizado despois da fermentación sabor a... " | | |
| Datas | iogur pasteurizado despois da fermentación | data consumo preferente |
| | Resto | data de caducidade |
| Segundo o Rd 1334/1999 NON PRECISARÁN LISTA DE INGREDIENTES: Os queixos, a manteiga, o leite e a nata fermentadas, aos que so se engadira produtos lácteos, encimas e cultivos de microorganismos necesarios para a fabricación, e sal, no caso dos queixos distintos dos frescos ou fundidos. | | |

PLTs

| Decreto 125/1995, de 10 de maio, polo que se regula a elaboración de produtos lácteos a base de leite cru de vaca, considerados como produtos tradicionais e se crea o Rexistro de Explotacións Agrarias Elaboradoras de Produtos Lácteos Tradicionais |
|--|
| Mención expresa de produto elaborado a base de leite cru de vaca |
| Mención expresa do nº de Rexistro de Explotacións Agrarias Elaboradoras de Produtos Lácteos Tradicionais (normalmente substitúese polo CEA) |
| A mención expresa da data de produción: día/ mes /ano |
| A mención expresa de : consumir preferentemente antes de ... |



OVOS

Regulamento 589/2008, de 23 de xuño, polo que se establecen as disposicións de aplicación do Reg 1234/2007 no que atinxe ás normas de comercialización dos ovos
Real Decreto 226/2008, de 15 de febreiro, polo que se regulan as condicións de aplicación da normativa comunitaria de comercialización de ovos.

| O produtor pode vender ovos con destino ao consumidor final | | |
|---|--|---|
| Na granxa | Sen necesidade de marcado nin etiquetaxe | En ambos casos: - Rexistro de cantidades totais vendidas ao día - Non se poden vender con categoría de calidade nin de peso |
| Nun mercado público local ou en venda a domicilio | deberán ir marcados (<i>excepción: produtor de < 50 galiñas que indique o seu nome e dirección no punto de venda</i>) | |

| MARCADO DOS OVOS | | |
|---|---|--|
| Todos os ovos vendidos para consumo humano directo (en fresco) deben ir marcados cun código na súa cáscara que identifique o lugar de produción. Deberá ser facilmente visible, claramente lexible e ter unha altura mínima de 2 mm: | | |
| Primeiro dígito | Código da forma de cría | 0: produción ecolóxica |
| | | 1: campera |
| | | 2: chan |
| | | 3: gaiolas |
| Dúas letras seguintes | Código do Estado Membro do que proceden os ovos | España :ES |
| Resto dos díxitos | Identificación da granxa de produción | Código provincia (2 díxitos) |
| | | Código concello (3 díxitos seguintes) |
| | | Identificación establecemento (restantes díxitos) |
| | | Pode haber unha letra ao final que identifica cada manada de galiñas dentro da mesma granxa. |

| OVOS "EXTRA FRESCOS" |
|---|
| Marcados co código da granxa |
| Etiquetaxes como ovos de categoría A |
| Clasificados en centros expresamente autorizados |
| "Extra" ou "extrafrescos" ata o noveno día despois da posta (despois do noveno día deberanse retirar) |
| A data de posta e o prazo límite de nove días figurarán de forma clara e lexible no estoxo |
| Autorización expresa da Autoridade Competente |



| ETIQUETAXE DOS ESTOXOS | | |
|--|--|---|
| Os estoxos que conteñan ovos de categoría A deberán levar nunha das súas caras exteriores, en letras claramente visibles e perfectamente lexibles: | | |
| O código do centro de embalaxe | En España comeza por ES14... | |
| A categoría de calidade | "categoría A" ou "A" combinada ou non coa palabra "Frescos" | |
| A categoría de peso | XL (≥ 73 g) | Cando sexan de diferentes tamaños indícase o peso neto mínimo dos ovos en gramos e a indicación "ovos de tamaños diferentes" ou termos equivalentes |
| | L (≥ 63 y < 73 g) | |
| | M (≥ 53 y < 63 g) | |
| | S (< 53 g) | |
| A data de consumo preferente | Non deberá superar un prazo maior a 28 días despois da posta | |
| Indicación que recomende aos consumidores que conserven aos ovos no frigorífico | | |
| Sistema de cría das galiñas | (ovos de galiñas criadas en gaiola, no chan, campeiras, ecolóxicas) | |
| Explicación do significado do código do produtor (dentro ou fora do estoxo) coa seguinte mención: | "Primeiro dígito: forma de cría das galiñas | |
| | Dúas letras seguintes: Estado membro de produción | |
| | Resto de díxitos: granxa de produción" | |
| Nº de ovos envasados | Opcional se poden contarse sen abrir o envase | |
| NON SERÁN OBRIGATORIOS | LOTE (Data de duración mínima indica claramente e en orde día e mes) | |
| | MARCA DE IDENTIFICACIÓN (indicación do código do centro de embalaxe) | |

| VENDA DE OVOS A GRANEL |
|---|
| Deberá facilitarse a seguinte información ao consumidor (de acordo co especificado con anterioridade) de forma clara e lexible: |
| A categoría de calidade |
| A categoría de peso |
| Sistema de cría das galiñas |
| Explicación do significado do código do produtor |
| A data de consumo preferente |



Mel

Real decreto 1049/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Norma de calidade relativa ao mel.

| Denominación de venda | | |
|--|--|--|
| Segundo a súa orixe | Mel de flores ou mel de néctar | (1) (2) |
| | Mel de melada | (1) (2) |
| Segundo a súa elaboración ou a súa presentación | Mel en panal | (2) |
| | Mel con anacos de panal ou panal cortado en mel | (2) |
| | Mel escorrido | (1) (2) |
| | Mel centrifugado | (1) (2) |
| | Mel prensado | (1) (2) |
| | Mel filtrado | |
| Mel para uso industrial e xunto coa indicación: "unicamente para cociñar" | | |
| (1) | Estas denominacións de venda poderán substituírse pola denominación "mel" | |
| (2) | Estas denominacións poderán completarse con indicacións que fagan referencia a | A orixe floral ou vexetal |
| | | A orixe rexional, territorial ou topográfico |
| | | A criterios de calidade específicos |

| OUTRAS ESPECIFICACIÓNS QUE DEBEN CONSTAR NO ETIQUETAXE | | |
|--|---|--|
| Cando o mel para o uso industrial se use como ingrediente nun produto composto | O termo "mel" poderá empregarse na denominación do devandito alimento composto no lugar de "mel para uso industrial" | |
| | Na lista de ingredientes deberá mencionarse o termo completo: "mel para uso industrial" | |
| Deberá mencionarse o/s país/es de orixe no que a mel se recollese | No caso de mesturas a devandita mención substituirase , segundo corresponda por | "mestura de meles orixinarias da CE" |
| | | "mestura de meles non orixinarias da CE" |
| | | "mestura de meles orixinarias e non orixinarias da CE" |
| | No caso de meles acollidas á Indicación Xeográfica protexida "Mel de Galicia" a indicación do país de orixe non será necesaria. | |



OUTROS PRODUTOS

- **Caldos, consomés, sopas e cremas**
- **Patacas fritas e produtos de aperitivo**
- **Cereais en copos ou expandidos**
- **Xeados**



CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS E CREMAS

Real decreto 2452/1998, de 17 de novembro, polo que se aproba a RTS para a elaboración, distribución e comercio de caldos, consomés sopas e cremas

Denominación de venda

Caldo

Consomé

Sopa

Crema

PARTICULARIDADES DO ETIQUETAXE

Cando os caracteres de gusto e aroma se deban exclusivamente á acción de axentes aromáticos e saborizantes

Deberá figurar no envase a expresión "caldo sabor ..." ou "sopa sabor..." ou "consomé sabor..." ou "crema sabor..."

PATACAS FRITAS E PRODUTOS DE APERITIVO

Real decreto 126/1989, de 03 de febreiro, polo que se aproba a RTS para a elaboración e comercialización de patacas fritas e produtos de aperitivo

Denominación de venda

| | | |
|--|---|--|
| Produtos de aperitivo | Cortizas de porco fritas | |
| | Produtos de aperitivo fritos (sancks ou similares) | |
| | Produtos de aperitivo secados ou forneados (paliños, pretzels" ou similares) | |
| | Produtos semielaborados | |
| Patacas fritas | | |
| As denominacións deberán completarse coas expresións | " Con sabor a.. " seguida do tipo ou tipos de sabor ao aromas engadidos, no caso de que se incorpores axentes aromáticos autorizados | Nestes casos, o tamaño e tipo de letra empregado na devandita denominación será uniforme, sen que poida resaltarse o alimento ou os axentes aromáticos engadidos |
| | " Ao ... " seguida do alimento engadido (queixo, xamón e outros), no caso de que se engadan outros alimentos e as súas características organolépticas <u>non</u> estean reforzadas con axentes aromáticos autorizados. | |



CEREAIS EN COPOS OU EXPANDIDOS

Real decreto 1094/1987, de 26 de xuño, polo que se aproba a RTS para a elaboración, fabricación, circulación e comercio de cereais en copos ou expandidos.

Denominación de venda

Designaranse mediante o **nome do cereal ou cereais** básicos e da **denominación do proceso ou procesos** característicos da elaboración da que se trate

XEADOS

Real decreto 618/1998, de 17 de abril, polo que se aproba a RTS para a elaboración, circulación e comercio de xeados e mesturas envasadas para conxelar

Denominación de venda

Xeado crema

Xeado de leite

Xeado de leite desnatado

Xeado

Xeado de auga

Sorbete

Mestura líquida para xeados

Mestura líquida concentrada para xeados

Mestura deshidratada para xeados

Completarase coa mención do **ingrediente característico**.

No caso de que o devandito ingrediente sexa un aroma, coa mención "**sabor a**"

As sobremesas de xeado denominaranse co nome consagrado polo uso en España ou unha descrición que permita ao comprador recoñecer a súa natureza e distinguilo doutros produtos cos que poida confundirse

O xeados crema, xeados de leite, xeados de leite desnatado, xeados, xeados de auga e o sorbete poderán denominarse co seu nome específico seguido da preposición "**con**" e o nome da froita / s que corresponda sempre que cumpra os seguintes porcentaxes mínimos

15 % con carácter xeral

10% para os agrios ou cítricos, froitas ácidas e froitas exóticas ou especiais

7% no caso dos froitos de cáscara

De non alcanzarse estes porcentaxes, levarán a mención "**sabor**" a continuación.

O xeados crema, xeados de leite, xeados de leite desnatado e xeados nos que o contido sexa como mínimo dun 4% de xema de ovo

poderá denominarse polo seu nome específico seguido da palabra "**manteigado**"

O xeados de auga e o sorbete que se presenten en estado semisólido

denominaránse "**picados**" (ES total mínimo 10%)

O xeados crema, xeados de leite, xeados de leite desnatado e xeados

pesarán como mínimo 430 g/litro

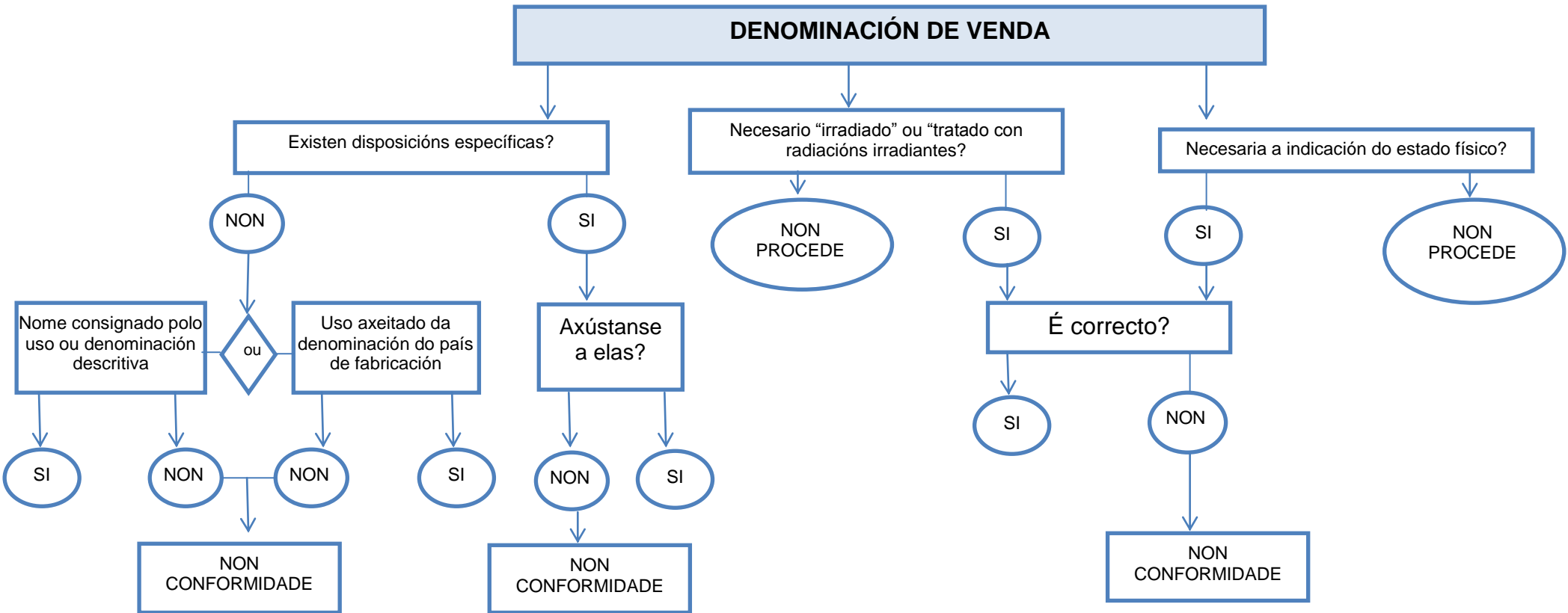
se o seu peso é entre 375-430 g/l denominaranse polo seu peso específico precedido de "**espuma**", "**mousse**" ou "**montado**"

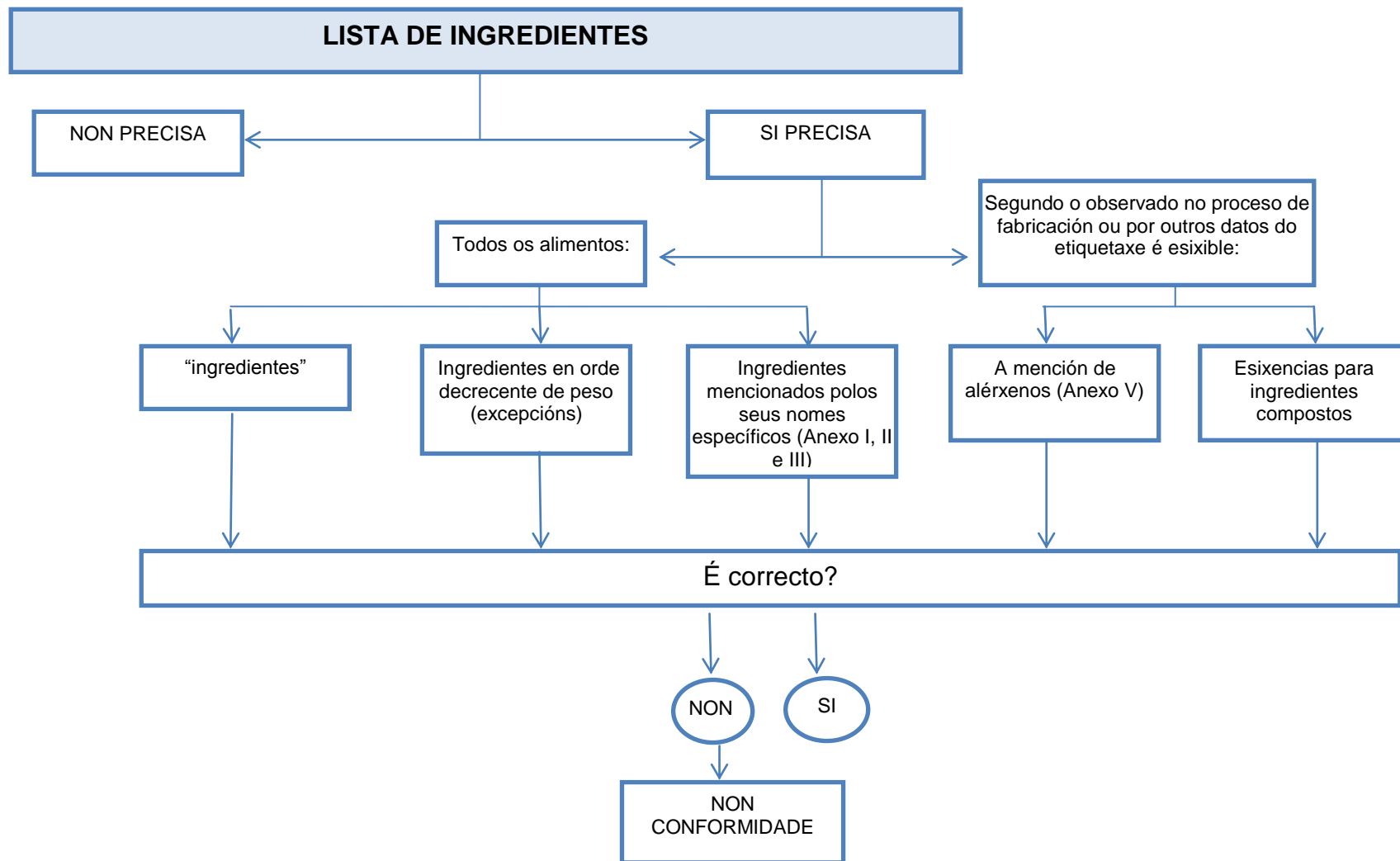
Rd 1334/1999

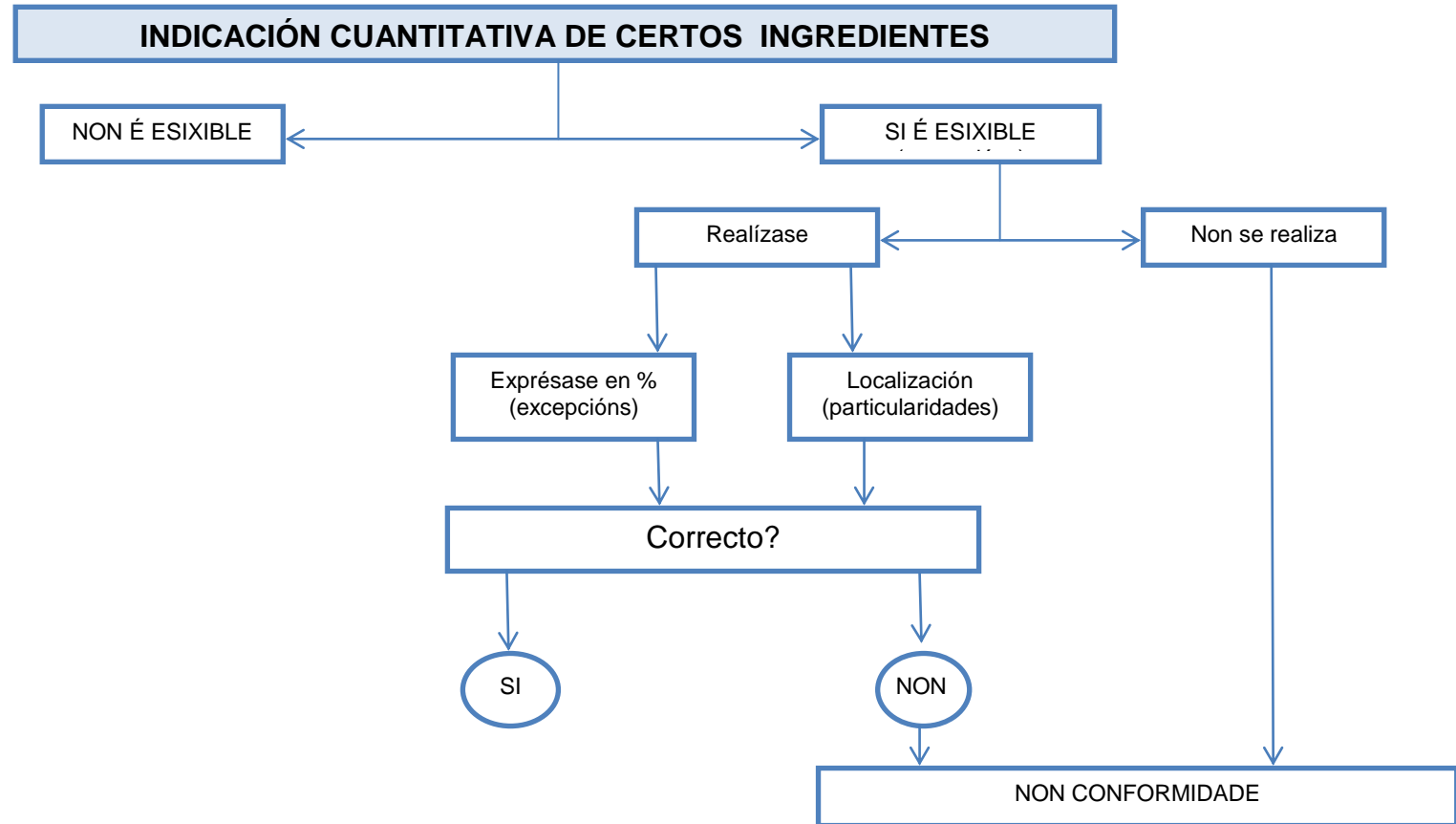
Cando se trate de porcións individuais de xeados, a indicación que permita identificar o lote debe figurar nos envases de varias unidades.

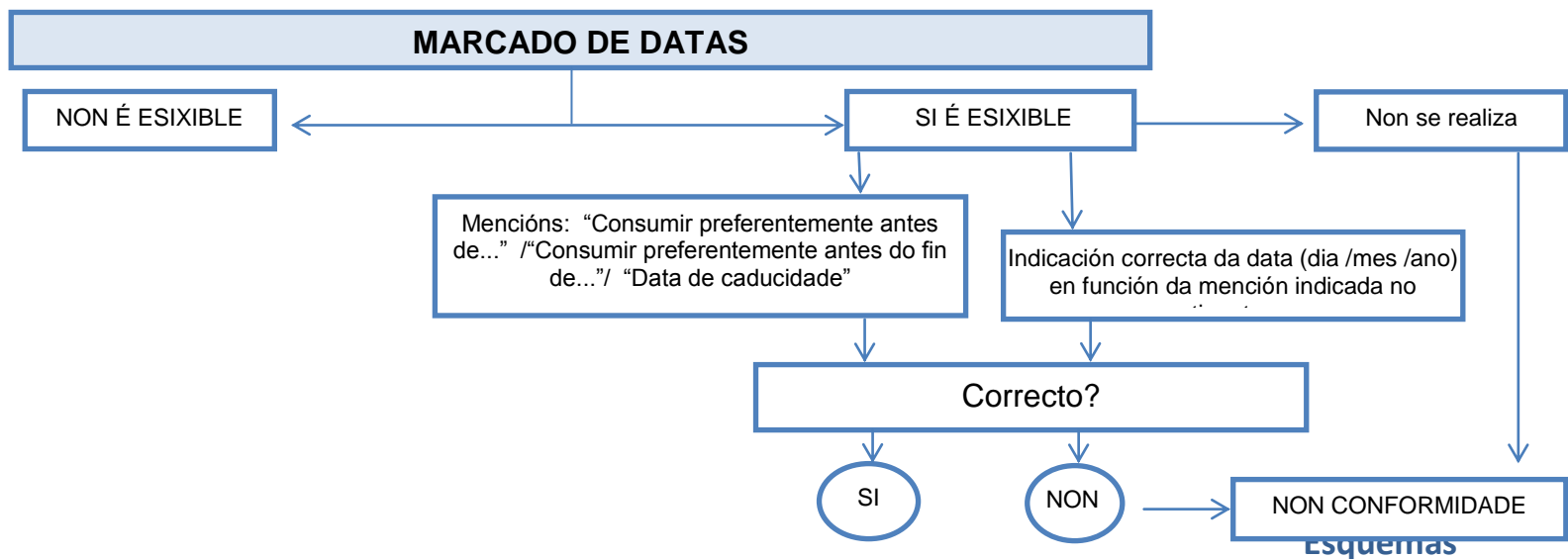
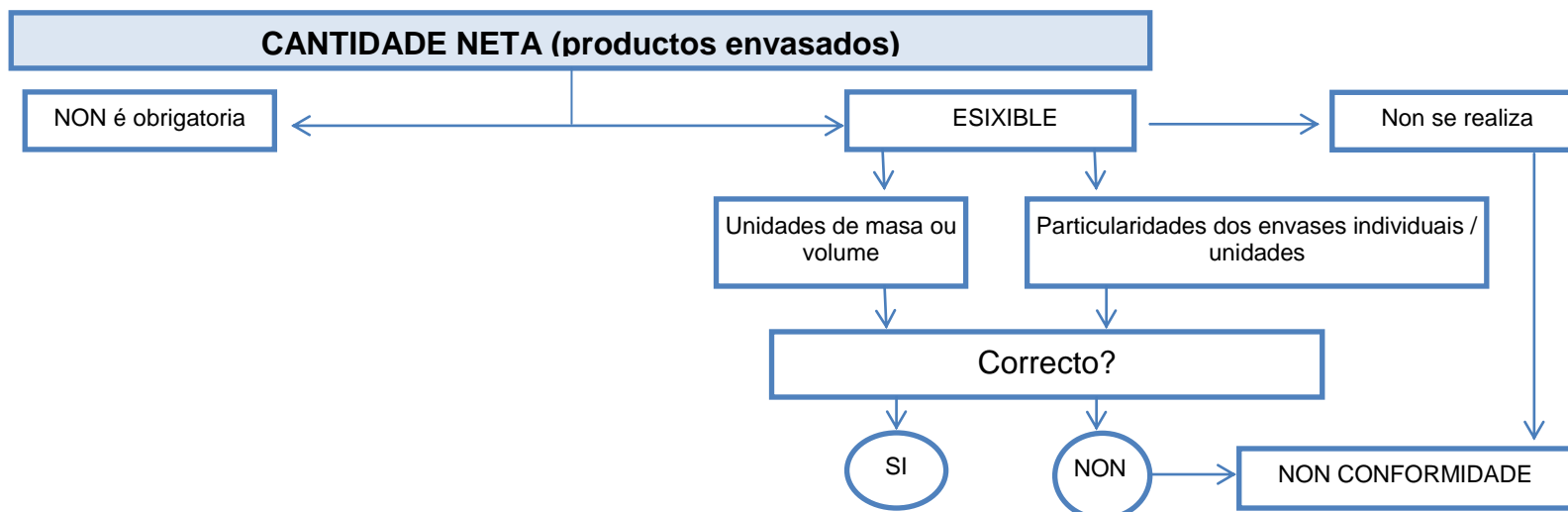
Non precisarán a indicación da data de duración mínima os seguintes produtos: Porcións individuais de xeados.

ESQUEMAS:









Esquemas

