

# INADOPRO Legislación y normativa alimentaria

## TEMA 1. GENERALIDADES SOBRE LA NORMATIVA ALIMENTARIA

## TEMA 2. NORMATIVA ALIMENTARIA HORIZONTAL Y VERTICAL

### OBJETIVO GENERAL

Identificar la legislación y normativa vigente en la industria alimentaria.







# TEMA 1

## Generalidades sobre la normativa alimentaria

- ▶ **Introducción a la legislación alimentaria**
- ▶ **Los órganos legislativos**
- ▶ **Normativa alimentaria de tipo horizontal**

---

### OBJETIVOS:

- Conocer los órganos legislativos mundiales, europeos y estatales, así como los organismos oficiales de colaboración.
- Aprender sobre las etiquetas, el etiquetado, la legislación que las regula, la información que debe aparecer y las variantes que se dan en función del producto.
- Estudiar sobre el envasado de los alimentos, los materiales que se pueden usar, las técnicas de envasado y la legislación vigente.
- Formarse sobre los aditivos alimentarios, qué son, para qué se usan y cómo se usan.

### INTRODUCCIÓN

Una normativa y un marco jurídico son necesarios para llevar a cabo un control adecuado de los alimentos. Todos los países tienen que regirse por un conjunto de leyes y reglamentos alimentarios establecidos por los órganos legislativos en colaboración con organismos oficiales de alimentación y que deben llevarse a cabo para garantizar que los alimentos sean inocuos y de calidad.

### 1. INTRODUCCIÓN A LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Como define la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), el

término legislación alimentaria “se utiliza para referirse al conjunto de leyes que regula la producción, el comercio y la manipulación de alimentos y, por ende, abarca la regulación del control de los alimentos, la inocuidad de los alimentos y los aspectos pertinentes al comercio de los mismos. En la legislación alimentaria se establecen los requisitos mínimos de calidad para garantizar que los alimentos producidos no estén adulterados ni sujetos a ninguna práctica fraudulenta destinada a engañar al consumidor. Además, la legislación alimentaria debería abarcar toda la cadena, desde el suministro de piensos para animales, los controles en las granjas y la elaboración previa hasta la distribución final y la utilización por el consumidor”.

La legislación alimentaria debe actualizarse de manera frecuente para estar en conformidad con los acuerdos internacionales establecidos desde la Organización Mundial del Comercio (OMC) y con las normas del Codex alimentario. Pero es importante destacar que no solo es necesario crear una normativa alimentaria, sino que hay que asegurarse de que se lleva a cabo su cumplimiento. Por lo tanto, la legislación alimentaria cumple dos objetivos importantes:

- Proteger la salud del consumidor garantizando una correcta manipulación de los alimentos, la higiene y la seguridad de la industria alimentaria.
- Proteger al consumidor de fraudes y adulteraciones de la calidad de los alimentos que no tiene por qué suponer un riesgo para su salud.

Esta legislación alimentaria no solo debe asegurar la salud de las personas, sino que también tiene que tener en cuenta el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente.

## 2. LOS ÓRGANOS LEGISLATIVOS

La creación de la legislación alimentaria y su aplicación tiene distintos ámbitos de aplicación: a nivel mundial, a nivel europeo y a nivel nacional.

### 2.1 A nivel mundial

Los organismos encargados son:

- La comisión del Códex Alimentarius: fue fundada en 1936 por la FAO y por la OMS (Organización Mundial de la Salud) y lo definen como un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS



sobre Normas Alimentarias y fue establecida por dichos organismos con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.



*Logo de la FAO y de la OMS*

- La Organización Mundial del Comercio (OMC): la OMC y los acuerdos mundiales de comercio establecen unas normas y condiciones que deben cumplir los productos que son destinados al comercio internacional y que se apoyan con las normas del Codex Alimentarius. Estas normas no solo regulan la seguridad y calidad de los alimentos, sino que también protegen aquellos productos alimentarios propios de una zona o país de la competencia, es decir, las normas del Codex garantizan que los alimentos sean saludables y puedan comercializarse.



*Logo de la OMC*

## 2.2 A nivel europeo

Es el Reglamento 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, quien establece los requisitos generales de la legislación alimentaria. Esto permite que se cree la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) para fijar los procedimientos relacionados

con la seguridad alimentaria. Esta legislación establece, “a escala nacional como comunitaria, el derecho de los consumidores a la seguridad de los alimentos y a disponer de una información precisa y veraz. A escala comunitaria, tiene por objeto armonizar los requisitos nacionales a fin de garantizar la libre circulación de alimentos y piensos en la Unión Europea (UE)”.



*Logo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)*

La legislación alimentaria europea debe ser desarrollada teniendo en cuenta las normas internacionales establecidas por los dos organismos anteriores, excepto cuando pueda perjudicar a un nivel elevado la protección de los consumidores de la UE.

El reglamento alimentario europeo fija los principios de análisis de riesgos en relación con los alimentos y establece las estructuras y los mecanismos para la evaluación científica y técnica que se llevan a cabo por la EFSA, por lo que determina que los tres componentes de análisis de riesgo, evaluación, gestión y comunicación son la base de la legislación alimentaria.

EFSA ofrece asesoramiento científico independiente sobre los riesgos relacionados con los alimentos. Asesora sobre los riesgos alimentarios existentes y emergentes y se aplica en la legislación y las políticas europeas y, de este modo, contribuye a proteger a los consumidores ante los riesgos en la cadena alimentaria. Sus competencias incluyen los siguientes aspectos:

- Seguridad de alimentos y piensos.
- Nutrición.
- Salud y bienestar de los animales.
- Protección de las plantas.

- Fitosanidad.

Sus tareas son:

- Recopilar datos y conocimientos científicos.
- Ofrecer asesoramiento científico independiente y actualizado sobre cuestiones de seguridad alimentaria.
- Divulgar su labor científica.
- Cooperar con los países de la UE, los organismos internacionales y otras partes interesadas.
- Fomentar la confianza en el sistema de seguridad alimentaria de la UE ofreciendo un asesoramiento fiable.

## 2.3 A nivel nacional

A nivel nacional la legislación alimentaria tiene dos ramas:

- Las normas fruto de la trasposición al derecho español de la normativa europea correspondiente.
- Las normas específicamente españolas que fundamentalmente regulan la producción de cada tipo de producto alimentario.

En España es AECOSAN (Agencia Española De Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) quien “desempeña en el marco competencial de la Administración General del Estado las funciones relacionadas con la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios en bienes y servicios, así como la seguridad alimentaria y la nutrición saludable”. Tal y como la propia agencia describe, sus objetivos fundamentales son:

- Ejercer la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios, tanto en materia de seguridad de los productos como de sus intereses económicos.
- Promover la seguridad alimentaria, ofreciendo garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español.
- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y, en particular, en la prevención de la obesidad.

En España se han elaborado normativas aplicables a distintos aspectos de la calidad alimentaria, así como leyes para la defensa de esta calidad.



### 3. NORMATIVA ALIMENTARIA DE TIPO HORIZONTAL

Los Comités del Codex pueden clasificarse en tres grupos:

- Horizontales: tratan temas que implican a todos los alimentos.
- Verticales: se ocupan de productos específicos.
- Regionales (África, Asia, Europa, Latinoamérica y Caribe): desarrollan los documentos que deberán ser aprobados por la CAC.

Con esto se pueden distinguir dos tipos de trazabilidad de acuerdo a la legislación vigente:

- Vertical: hace referencia a un sector de alimentos, es decir, se centra en grupos específicos de productos: la carne de vacuno, la leche y sus productos lácteos derivados, la pesca y los productos de la pesca, los huevos y los organismos modificados genéticamente (OMG).
- Horizontal: hace referencia a unos requisitos básicos para cualquier tipo de alimento, pienso, animal o producto con fines alimentarios. Estas normas afectan a todos los productos alimenticios y a los piensos. El Reglamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, garantiza la seguridad sanitaria alimentaria y la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de la cadena de producción y distribución. En este grupo de normas horizontales la Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, y el Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba su Estatuto, regulan su funcionamiento y la estructura de este organismo clave dentro de la seguridad alimentaria en nuestro país.

#### 3.1 Etiquetado de los productos alimenticios

Cuando queremos comercializar y vender un producto en el mercado para que sea adquirido por los consumidores, debemos seguir unas normas que garanticen su calidad y la seguridad de los consumidores. Existe la obligación de dar a conocer las características, propiedades, composición, ingredientes, nutrientes, alérgenos, etc., que posee el producto que se está fabricando. Esto va a estar regulado por la legislación vigente que existe tanto en España (Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio) como en Europa (Reglamento n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011) y que marca las normas que deben seguir los productores, distribuidores y comercios cuando quieren poner a la venta un producto alimentario. Se consigue gracias al etiquetado que figura en los productos alimenticios y que facilita la identificación de todos los componentes, aportando información nutricional, y de cada uno de los eslabones de la cadena

de producción garantizando el derecho a elegir de los consumidores y asegurando la trazabilidad del producto.

Como hemos visto, existe un reglamento y unas leyes tanto a nivel español como europeo que se encargan de regular el etiquetado. La normativa española vigente actualmente y que acabamos de citar es el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Este Real Decreto ha sufrido diferentes modificaciones a lo largo de los años para adaptarse a las nuevas necesidades de los consumidores, al avance de la tecnología y a los nuevos productos que aparecen en el mercado. Este reglamento de etiquetado se debe aplicar a todos los productos alimenticios destinados a ser entregados sin una transformación posterior al consumidor final. Se aplicará también a todos los productos alimenticios que vayan a ser entregados en restaurantes, hospitales, cantinas y otros colectivos similares. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta normativa los productos que van a ser exportados a países que no pertenezcan a la Unión Europea.

La normativa de etiquetado, por tanto, ha sufrido modificaciones a lo largo de los años. A continuación se detalla la norma general de etiquetado (Reales Decretos), junto con todas las modificaciones que ha sufrido seguida de otros Reales Decretos específicos sobre conceptos de etiquetado:

- Borrador del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad de octubre 2013. Del proyecto de norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, BOE n.º 202, de 24/8/1999. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Corrección de errores de 23 de noviembre de 1999. Modificaciones:
  - R. D. 238/2000, de 18/2/2000, BOE n.º 43, de 19/2/2000.
  - R. D. 1324/02, de 13/12/2002, BOE n.º 305, de 21/12/2002.
  - R. D. 2220/2004, de 26/11/2004, BOE n.º 286, de 27/11/2004.
  - R. D. 892/2005, de 22 de julio, BOE n.º 75, de 23/7/2005.
  - R. D. 1164/2005, de 30/9/2005, BOE n.º 235, de 1/10/2005.
  - R. D. 226/2006, de 24/2/2006, BOE n.º 48 de 25/2/2006.
  - R. D. 36/2008, BOE n.º 23, de 26/1/2008, y R. D. 1245/2008, BOE n.º 184, de 31/07/2008.
  - R. D. 890/2011, de 24/06/2008 y R. D. 890/2011, BOE n.º 164, de 11/07/2011.

- R. D. 126/2015, de 27/2/2015, BOE n.º 54, de 4/03/2015.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, BOE n.º 308, de 25 de diciembre de 1991. Regulación de la identificación del lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 1396/1993, de 4 de agosto, BOE n.º 244, de 12 de octubre de 1993. Utilización de nombres geográficos protegidos por denominaciones de origen, genéricas y específicas en productos agroalimentarios.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, BOE n.º 187, de 5 de agosto de 1992, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios y R. D. 2180/2004.
- Orden Pre/3360/2004, de 14 de octubre, BOE n.º 252, de 19 de octubre de 2004. Información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar y se establece el método de análisis para la determinación de la masa de glaseado.
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, BOE n.º 266, de 4 de noviembre de 2008, por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



A pesar de la existencia de todas estas leyes y de sus modificaciones, la Asociación de Usuarios y Consumidores (OCU) sigue reclamando mejoras en el etiquetado, por ello solicita:

- Un mayor tamaño de la letra de las etiquetas.
- Imponer todas las menciones obligatorias, no contemplando los productos cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>.
- Incluir en las bebidas alcohólicas la información nutricional y la lista de ingredientes.

*Ejemplos de etiquetas en las que aparecen términos como "natural" y "casero".*



- Incluir en productos orientados a niños las cantidades diarias recomendadas para ellos.
- Regular el empleo de términos como "natural", "casero" y "tradicional" porque, en muchos casos, son exagerados y confunden y engañan al consumidor.

## A. ¿Qué es?

Si nos fijamos en cualquier producto que compramos, ya sea un alimento, un producto de belleza, un agente limpiador, etc., todos llevan una etiqueta. Esta etiqueta es su tarjeta de presentación, en la que nos dice qué son, qué características tiene, qué elementos lo componen, etc. Nos ayuda a decidir si lo adquirimos o no sopesando nuestras necesidades.



*Etiqueta de una marca de mayonesa donde vemos todos los ingredientes y componentes que lleva.*

Los dos conceptos que hay que tener muy claros son:

- La etiqueta: es toda leyenda, marca, imagen o signo descriptivo, gráfico, escrito, impreso, estampado, grabado o sujeto al envase o al propio producto.
- El etiquetado: según la normativa se define como “las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho alimento”. Es decir, es la información que aparece escrita, impresa o gráfica en la etiqueta o en el envase del producto y que está destinado a la venta directa del consumidor.

Toda esta información que figura en los envases y en las etiquetas de los alimentos nos va a permitir conocer las características básicas de los productos que vamos a comprar y saber, de esta