

GUÍA SOBRE REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA IMPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA (BOMBONES)¹

27 de mayo de 2016

Esta guía ofrece pautas generales sobre los requisitos de importación para productos de confitería (bombones), los cuales han sido identificados como “productos priorizados” para ser exportados hacia la Unión Europea.

1. El Mercado Europeo de productos de confitería (bombones)

Las importaciones de productos de la confitería (subpartida 1704) en la Unión Europea, pasaron de **258.7** millones de euros en el 2010 a **343.7** millones de euros en el 2015.

Principales exportadores de confitería (1704) hacia la UE 2015	
País	Valor (millones de €)
Turquía	82.7
Suiza	72.6
China	56
EEUU	31.5
Tailandia	15.7
Rusia	10.4
Colombia	4.3

Exportaciones colombianas de confitería (1704) hacia la UE 2010-2015	
Año	Valor (millones de €)
2010	11.7
2011	20.6
2012	9.1
2013	4.7
2014	4.6
2015	4.3

Las tablas anteriores nos muestran como a pesar del gran tamaño del mercado europeo de importación de confitería, las exportaciones colombianas han decrecido un 36.7% desde el año 2010.

2. Regulación sanitaria europea aplicable a alimentos

La normativa de la UE en materia de seguridad alimentaria se ha creado para proteger la salud humana y los intereses de los consumidores, mientras que el objetivo de la normativa sobre los piensos animales es proteger la salud humana y animal y, en cierto modo, el medio ambiente.

¹ Esta guía se construyó con base a la información y documentos de <http://exporthelp.europa.eu/> y <http://eur-lex.europa.eu/>. Sin embargo, no es la información oficial de la Unión Europea y se exime de responsabilidad al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia por cualquier inconsistencia que pueda presentarse con la normatividad vigente.

Las importaciones de alimentos deben cumplir, entre otras, las siguientes condiciones generales:

- principios y requisitos generales de la legislación alimentaria: todas las fases de la producción de alimentos y piensos y su distribución
- trazabilidad: los importadores de productos alimenticios y piensos deberán identificar y registrar al proveedor en el país de origen [Reglamento (CE) nº 178/2002, artículo 18]
- normas generales relativas a la higiene de los productos alimenticios y a la higiene de los alimentos de origen animal
- normas sobre residuos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes de y en los alimentos
- normas especiales sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, bioproteínas y nuevos alimentos
- normas especiales sobre determinadas categorías de productos alimenticios (por ejemplo, aguas minerales, cacao o ultracongelados) y alimentos destinados a poblaciones específicas (por ejemplo, lactantes y niños de corta edad)
- requisitos concretos de comercialización y etiquetado de materias primas para la alimentación animal, piensos compuestos y piensos destinados a objetivos de nutrición específicos
- normas generales de los materiales destinados a estar en contacto con alimentos
- controles oficiales e inspecciones destinados a asegurar el cumplimiento de la normativa de la UE relativa a alimentos y piensos.

3. Condiciones sobre higiene, contaminantes y aditivos presentes en los alimentos

Las importaciones de productos de confitería proveniente de países fuera de la Unión Europea deben cumplir con los mismos requisitos de higiene y de producción que los productos europeos.

El Reglamento 1881/2006 fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos destinados a ser colocados en el mercado de la Unión Europea. Abarca entre otras las diferentes categorías de contaminantes: nitratos, micotoxinas, metales pesados (plomo, cadmio, mercurio) y 3-monocloropropano-1,2diol (3-MCPD).

No existen exigencias específicas en materia de contaminantes para la exportación de confitería hacia la Unión Europea.

No obstante, cierta confitería puede contener **preservantes, colorantes, endulzantes o saborizantes**. Todos estos deben estar en la lista de **aditivos aprobados por la Unión Europea**. La lista actualizada de aditivos permitidos por la UE se encuentra en este link: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display

4. Etiquetado de los productos alimenticios

Los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con las normas de etiquetado, cuyo objetivo es garantizar que los consumidores reciban toda la información esencial para tomar una decisión informada.

Estas indicaciones deberán aparecer en el envase o en una etiqueta adherida a los productos alimenticios preenvasados. En el caso de los alimentos vendidos a granel, las menciones de etiquetado obligatorias figurarán en los documentos comerciales, mientras que el nombre con el que se vende, la fecha de duración o el uso por fecha y el nombre del fabricante deberán figurar en el envase exterior.

El etiquetado no debe inducir a error al comprador sobre las características o efectos de los productos alimenticios ni atribuir propiedades especiales de los productos alimenticios para la prevención, tratamiento o curación de una enfermedad humana. La información proporcionada por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble y deberá presentarse en el idioma(s) oficial(es) del Estado miembro en que se comercializa el producto. Sin embargo, el uso de términos o expresiones fácilmente comprensible por el comprador extranjero puede ser permitido.

A continuación se presenta un resumen de los principales requisitos generales para alimentos procesados que se aplican de acuerdo a lo establecido en el Reglamento 1169/2011:

Requisitos	Regla vigente desde 13/12/2014
Nombre del alimento	<p>-La denominación del alimento será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.</p> <p>-La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.</p> <p>-En el anexo VI se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.</p>
Lista de ingredientes	<p>-La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.</p> <p>-Todos los ingredientes presentes en la forma de nanomateriales artificiales deberán indicarse claramente en la lista de ingredientes. Los nombres de dichos ingredientes deberán ir seguidos de la palabra «nano» entre</p>

OFICINA COMERCIAL EN BRUSELAS

	<p>paréntesis.</p> <p>-En caso de que el producto sea derivado o tenga sustancias o productos que causan alergias o intolerancia, incluso si se incluye en el producto final en una forma modificada, deberá indicarse en la lista de ingredientes y destacarse claramente de los otros Ingredientes (con fuente, estilo o color de fondo)</p> <p>-Se requerirá la indicación de la cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o preparación de un alimento.</p>
Cantidad neta	<p>-Se expresará en unidades de volumen en el caso de los productos líquidos (litros, centilitros, mililitros) y unidades de masa en el caso de otros productos (kilogramo, gramo)</p> <p>-Los alimentos que se venden en un medio líquido también deben etiquetar el peso neto escurrido de dicho alimento</p> <p>-Para los alimentos congelados y glaseados, el peso neto debe excluir el peso del glaseado</p>
Fecha de duración mínima	<p>-Será la fecha hasta la que el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.</p> <p>-La fecha consistirá en día, el mes y el año en ese orden y será precedida de la expresión «consumir preferentemente antes del ...» cuando la fecha incluya la indicación del día, o «consumir preferentemente antes del fin de ...» en los demás casos;</p> <p>-En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad.</p>
Condiciones de almacenaje o condiciones de uso	<p>-Si los alimentos requieren condiciones de uso y/o conservación especiales, deberá indicarse.</p> <p>-Una vez abierto el paquete, con el fin de permitir el almacenamiento o el uso apropiado de los alimentos, se indicará el límite de las condiciones y / o el tiempo de almacenamiento para el consumo, cuando sea necesario.</p>
País de origen o lugar de procedencia	<p>Indicación de estos temas será obligatoria:</p> <p>-Cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;</p> <p>-Cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI</p> <p>-Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento es diferente al de su ingrediente principal.</p>
Instrucciones de uso	<p>Modo de empleo de un alimento deberá indicarse para permitir un uso adecuado</p>
Grado alcohólico	<p>-Las normas relativas a la indicación del grado alcohólico volumétrico serán, en lo que respecta a los productos clasificados con el código NC 2204, las establecidas en las disposiciones específicas de la Unión que les sean aplicables.</p> <p>-El grado alcohólico volumétrico adquirido de las bebidas que contengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, distintas de las mencionadas en el apartado 1 se indicará de conformidad con el anexo XII.</p>

OFICINA COMERCIAL EN BRUSELAS

Marca de lote	Indicación que permite identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio se colocará sobre los productos alimenticios preenvasados precedidos por la letra "L"
Declaración nutricional	<p>Nota: No será obligatoria hasta el 13 de diciembre del año 2016</p> <p>Contenido obligatorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Valor energético · Las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal <p>Contenido no obligatorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> · monoinsaturados · poliinsaturados · polioles · almidón · fibra · Vitaminas o minerales

5. Regla de Origen aplicable a productos de confitería en virtud del Acuerdo Comercial

Partida SA	Descripción del producto	Elaboración o transformación aplicada en los materiales no originarios que confiere el carácter originario
1704	Artículos de confitería sin cacao (incluido el chocolate blanco)	<p>Fabricación en la cual:</p> <ul style="list-style-type: none"> - todos los materiales utilizados se clasifican en una partida diferente a la del producto, y - el valor de todos los materiales del Capítulo 17 utilizados no exceda el 50 por ciento del precio franco fábrica del producto