

GUÍA SOBRE REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA IMPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA DE CONSERVAS DE FRUTAS¹

1 de abril de 2016

Esta guía ofrece pautas de referencia de los requisitos de importación generales y específicos para conservas de frutas que se han priorizado para exportar a la Unión Europea, y maximizar así el aprovechamiento del Acuerdo Comercial.

Este documento se divide en las siguientes secciones: 1. Exigencias para materias primas no originarias para preparaciones de frutas del Capítulo 20; 2. Reglamentación específica sobre conservas; 3. Reglamentación general sobre productos alimenticios de origen no animal, 4. Reglas de higiene general de productos alimenticios, 5. Condiciones generales sobre contaminantes presentes en los alimentos, 6. Vigilancia del mercado, 7. Niveles máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos. 8. Niveles máximos de contaminación radiactiva de los productos alimenticios. 9. Materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios. 10. Disposiciones especiales sobre alimentos genéticamente modificados (GM). 11. Disposiciones especiales para alimentos e ingredientes alimentarios nuevos. 12. Condiciones específicas de preparación de productos alimenticios. 13. Control de los productos alimenticios. Etiquetado de los productos alimenticios. 14. Requisitos voluntarios: Etiqueta ecológica.

1. Exigencias para materias primas no originarias para preparaciones de frutas del Capítulo 20

A continuación se presentan las exigencias establecidas en el Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y Colombia para la elaboración o transformación aplicada a las materias primas no originarias que les confiere el carácter de originarias a las preparaciones de fruta del Capítulo 20:

Partida SA	Designación de las mercancías	Exigencia
ex Capítulo 20	Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas, con excepción de:	Fabricación en la cual todas las hortalizas o frutas u otros frutos de los Capítulos 7 y 8 utilizados deben ser totalmente obtenidos
2006	Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)	Fabricación en la cual: <ul style="list-style-type: none"> el peso de todos los materiales de los Capítulos 7 y 8 utilizados no exceda el 50 por ciento del peso total del producto, y el valor de todos los materiales del Capítulo 17 utilizados no exceda el 30 por ciento del precio franco fábrica del producto
2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y	Fabricación en la cual:

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.

	pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	<ul style="list-style-type: none"> el peso de todos los materiales de los Capítulos 7 y 8 utilizados no exceda el 50 por ciento del peso total del producto, y el valor de todos los materiales del Capítulo 17 utilizados no exceda el 30 por ciento del precio franco fábrica del producto
ex 2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte, con excepción de:	Fabricación en la cual: <ul style="list-style-type: none"> el peso de todos los materiales de los Capítulos 7 y 8 utilizados no exceda el 50 por ciento del peso total del producto, y el valor de todos los materiales del Capítulo 17 utilizados no exceda el 30 por ciento del precio franco fábrica del producto
	Frutos de cáscara sin adición de azúcar o alcohol	Fabricación en la cual el valor de todos los frutos de cáscara y semillas oleaginosas de las partidas 0801, 0802 y 1202 a 1207 utilizados no exceda el 40 por ciento del precio franco fábrica del producto
	Palmitos	Fabricación en la cual todos los materiales del Capítulo 12 deben ser totalmente obtenidos
2009	Jugos de frutas u otros frutos, incluido el mosto de uva, o de hortalizas, incluso silvestres, sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	Fabricación en la cual: <ul style="list-style-type: none"> todos los materiales utilizados se clasifican en una partida diferente a la del producto, el peso de todos los materiales de los Capítulos 7 y 8 utilizados no exceda el 50 por ciento del peso total del producto, y el valor de todos los materiales del Capítulo 17 utilizados no exceda el 30 por ciento del precio franco fábrica del producto

2. Reglamentación específica sobre conservas

La Directiva 2001/113/CE establece disposiciones específicas en relación con la producción, la composición y el etiquetado de confituras, confituras extra, jaleas, jaleas extra, marmalades, marmalades de jalea y crema de castañas edulcoradas. Estos productos se definen de acuerdo a su composición.

«Confitura» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la

elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 350 gramos en general, salvo casos específicos.

«Confitura extra» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas.

No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates. La cantidad de pulpa para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no deberá ser inferior a 450 gramos en general, salvo casos específicos.

«Jalea» es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas. La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

No obstante, en el caso de la «jalea extra», la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

«Marmalade» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles. La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

La denominación «marmalade de jalea» podrá utilizarse cuando el producto esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

Los productos mencionados deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

En caso de mezcla de frutas, los contenidos mínimos fijados anteriormente para las diversas especies de fruta se reducirán en proporción a los porcentajes utilizados.

Dependiendo el tipo de producto, se podrá incorporar miel, zumo de frutas, zumo de cítricos, frutas rojas o remolachas rojas; aceites esenciales de cítricos; aceites y grasas comestibles como agentes

antiespumosos; pectina líquida; cortezas de cítricos; hojas de *Pelargonium odoratissimum*; espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla; y vainillina.

La fruta, pulpa (de fruta), puré (de fruta) y extractos acuosos (de fruta) podrán ser objeto de tratamiento por calor, refrigeración o congelación, liofilización y concentración (en la medida en que sea posible técnicamente). Con excepción de las materias primas utilizadas en la fabricación de productos «extra», se podrá utilizar anhídrido sulfuroso o sus sales como ayudas a la transformación, siempre que se exceda el nivel máximo de anhídrido sulfuroso establecido en la Directiva 95/2/CE. Las cortezas de cítricos podrán conservarse en salmuera.

Las denominaciones anteriores de los productos deberán ser utilizadas en el comercio para designarlos. No obstante, podrán utilizarse junto con el nombre, de conformidad con las prácticas utilizadas para designar otros productos que no pueden confundirse con los definidos.

La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación «frutas varias» u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido de fruta del producto acabado mediante los términos «elaborado con ... gramos de fruta por 100 gramos», si procede tras la deducción del peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante los términos «contenido total de azúcares ... gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 °C, con una tolerancia de +/-3 grados refractométricos.

La cantidad de azúcares podrá no indicarse cuando ya figure en el etiquetado una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares.

Cuando el contenido residual de anhídrido sulfuroso sea superior a 10 mg/kg, su presencia se indicará en la lista de ingredientes.

3. Reglamentación general sobre productos alimenticios de origen no animal

Las importaciones de productos alimenticios de origen no animal en la Unión Europea deben cumplir con las condiciones generales y las disposiciones específicas destinadas a prevenir los riesgos para la salud pública y proteger los intereses de los consumidores.

Cuando un problema de higiene que pueda suponer un riesgo grave para la salud humana surge o se extiende en el territorio de un tercer país, las autoridades europeas pueden suspender las importaciones de todo o parte del tercer país en cuestión, o adoptar las medidas precautorias con respecto a dichos productos alimenticios, dependiendo de la gravedad de la situación.

La legislación de la UE establece las normas relativas al tratamiento de los productos alimenticios, ingredientes alimentarios y sus condiciones de uso con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar la libre circulación de los productos alimenticios en el mercado de la Unión Europea.

El Reglamento 178/2002 establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y fija los procedimientos de seguridad que deberán cumplir los operadores de empresas de alimentos y piensos en todas las etapas de la producción y distribución.

La legislación alimentaria perseguirá uno o varios de los objetivos generales de lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, así como de proteger los intereses de los consumidores, incluidas unas prácticas justas en el comercio de alimentos, teniendo en cuenta, cuando proceda, la protección de la salud y el bienestar de los animales, los aspectos fitosanitarios y el medio ambiente.

Los alimentos y piensos importados deben cumplir con los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria o condiciones reconocidas por la UE para ser por lo menos equivalente a éstas. La autoridad competente del país exportador debe ofrecer garantías en cuanto al cumplimiento o la equivalencia con los requisitos de la UE.

Adicionalmente, se debe garantizar trazabilidad, entendida como la capacidad de rastrear y seguir cualquier alimento, pienso, un animal o una sustancia productora de alimentos que será utilizada para el consumo, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, para productos y operadores.

4. Reglas de higiene general de productos alimenticios

El Reglamento 852/2004 establece las normas generales de los productos alimenticios, dirigidas a los operadores de las empresas alimentarias, en todas las etapas de producción, transformación, distribución y exportación, sin perjuicio de otros requisitos específicos en materia de higiene alimentaria, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;
- c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío;

- d) la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de la empresa alimentaria;
- e) las guías de correctas prácticas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de las empresas alimentarias en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas de higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC;
- f) la necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos.
- g) la necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.

En el Reglamento 2073/2005 también se especifican los requerimientos en características fisicoquímicas del producto, como pH, a_w , contenido de sal, concentración de conservantes y tipo de sistema de envasado, teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y transformación, las posibilidades de contaminación y la vida útil prevista.

5. Condiciones sobre contaminantes presentes en los alimentos

Los niveles máximos de contaminantes afectan a la parte comestible de los alimentos y se aplican también a los ingredientes utilizados para la producción de productos alimenticios compuestos.

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).

Algunos contaminantes de interés para las preparaciones de frutas del capítulo 20 son:

Sección 2: Micotoxinas

2.1	Aflatoxinas	Contenidos máximos (µg/kg)
2.3.1	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas ⁽¹⁴⁾ (14) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (p. 58).	50

Sección 3: Metales

3.1	Plomo	Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1.12	Frutas, excluidas las bayas y las frutas pequeñas ⁽²⁷⁾ (27) El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las	0,10

	hortalizas y separar la parte comestible.	
3.1.13	Bayas y frutas pequeñas ⁽²⁷⁾ (27) El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.	0,20
3.1.15	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas ⁽¹⁴⁾ (14) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (p. 58).	0,05
3.4	Estaño (inorgánico)	
3.4.2	Bebidas enlatadas, incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras	100

6. Niveles máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos

Los Estados miembros podrán restringir la puesta en el mercado en su territorio de determinados productos que contienen residuos de plaguicidas, si la cantidad de estos residuos es superior a los niveles máximos permitidos. Estos límites dependen de la toxicidad de la sustancia en cuestión.

El Reglamento 396/2005 establece los niveles máximos de residuos (MRL) de plaguicidas en los productos y partes de productos de origen vegetal y animal que vayan a utilizarse como alimentos o piensos, frescos, transformados o compuestos.

Los Estados miembros efectuarán controles oficiales de los residuos de plaguicidas con el fin de garantizar el cumplimiento del presente Reglamento, de conformidad con las disposiciones pertinentes de la legislación comunitaria en materia de controles oficiales de los alimentos y piensos. Los controles consistirán, en particular, en la toma y posterior análisis de muestras y la determinación de los plaguicidas presentes en ellas y de sus respectivos niveles de residuos. También se llevarán a cabo los mencionados controles en el punto de distribución al consumidor.

Se adjunta el listado de MRLs en función del tipo de pesticida y el listado de pesticidas del registro nacional y de libre venta registrados en el ICA.



MRLs base de
datos.xls



Lista de pesticidas
COL.xlsx

7. Niveles máximos de contaminación radiactiva de los productos alimenticios

Los Reglamentos 3954/1987 y 944/1989 establecen las tolerancias máximas de contaminación radiactiva de los productos alimenticios, que pueden ser colocados en el mercado tras un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica.


8. Materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios deben ser fabricados de manera que no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, el cambio de la composición de los alimentos de una manera inaceptable, o deteriorar el sabor y el olor de los productos alimenticios.

El Reglamento 1935/2004 establece los siguientes diecisiete grupos de materiales y objetos para los que se pueden ser objeto de medidas específicas, como especificaciones de pureza o disposiciones adicionales para el etiquetado de materiales y objetos activos e inteligentes: 1) Materiales y objetos activos e inteligentes 2) Adhesivos 3) Cerámica 4) Corcho 5) Caucho 6) Vidrio 7) Resinas de intercambio iónico 8) Metales y aleaciones 9) Papel y cartón 10) Plásticos 11) Tintas de imprenta 12) Celulosa regenerada 13) Siliconas 14) Productos textiles 15) Barnices y revestimientos 16) Ceras 17) Madera.

Los materiales y objetos, incluidos los materiales y objetos activos e inteligentes, habrán de estar fabricados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, o provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.

Los «materiales y objetos activos» son los destinados a ampliar el tiempo de conservación, o a mantener o mejorar el estado de los alimentos envasados, y que están diseñados para incorporar deliberadamente componentes que transmitan sustancias a los alimentos envasados o al entorno de éstos o que absorban sustancias de los alimentos envasados o del entorno de éstos. Los «materiales y objetos inteligentes» son los que controlan el estado de los alimentos envasados o el entorno de éstos.

El etiquetado, la publicidad y la presentación de los materiales u objetos no deberán inducir a error a los consumidores. Los materiales utilizados en los envases deben llevar los términos «para contacto con alimentos», o una indicación específica sobre su uso, tales como máquina de café, botella de vino, cuchara sopera, o el símbolo .

Adicionalmente, deben implantarse medidas en materia de trazabilidad para permitir la retirada de los productos defectuosos, u ofrecer información específica al público.

Las autoridades nacionales pueden suspender el uso de un material concreto si se descubren indicios concretos de que puede poner en peligro la salud humana. Dichas autoridades informarán de

inmediato de su decisión a la Comisión Europea y a sus homólogas de los países del Espacio Económico Europeo.

Las normas no se aplican a los materiales antiguos (por ejemplo, cuencos de cerámica antiguos) ni a objetos o revestimientos como los que cubren la corteza del queso, los productos cárnicos o las frutas, que forman parte de los alimentos o se comen con ellos.

9. Disposiciones especiales sobre alimentos genéticamente modificados (GM)

El Reglamento 1829/2003 establece los procedimientos comunitarios para la autorización y supervisión de los alimentos y piensos modificados genéticamente, y disposiciones relativas al etiquetado de los alimentos y piensos modificados genéticamente y un único procedimiento de autorización para la puesta en el mercado de alimentos que contienen o están compuestos de derivados de organismos modificados genéticamente, con el fin de asegurar un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, al tiempo que se asegura el funcionamiento eficaz del mercado interior.

Aunque hay requisitos específicos de etiquetado según el tipo del producto, en términos generales se deberá indicar al frente del nombre del ingrediente GM, el texto «modificado genéticamente» o «producido a partir de [nombre del ingrediente] modificado genéticamente».

10. Disposiciones especiales para alimentos e ingredientes alimentarios nuevos

El Reglamento 2015/2283 establece el procedimiento para la autorización de nuevos alimentos e ingredientes alimentarios antes de que se introduzcan en el mercado, es decir, aquellos que no han sido utilizados para el consumo humano en un grado significativo dentro de la UE antes del 15 de mayo de 1997, con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado interior a la vez que se proporciona un elevado nivel de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores.

La Comisión únicamente autorizará e incluirá un nuevo alimento en la lista de la Unión si se cumplen los siguientes requisitos:

- a) sobre la base de las pruebas científicas disponibles, el alimento no plantea un riesgo para la salud de las personas;
- b) la utilización prevista del alimento no induce a error al consumidor, especialmente si está destinado a sustituir a otro alimento y hay cambios significativos en el valor nutritivo;
- c) en caso de que el alimento esté destinado a sustituir a otro alimento, no difiere de este de manera que su consumo normal resulte desventajoso desde el punto de vista nutricional para los consumidores.

Sin perjuicio de los requisitos generales de la legislación europea sobre el etiquetado de los productos alimenticios, en el etiquetado de los nuevos alimentos e ingredientes alimentarios debe indicarse

todas las características, como la composición, el valor nutritivo o el uso al que se destina el alimento; la presencia de materias que puedan tener consecuencias para la salud de determinados grupos de población y la presencia de materias que planteen reservas de tipo ético.

11. Condiciones específicas de preparación de productos alimenticios

Por otra parte, disposiciones específicas para grupos de alimentos se establecen en las Directivas específicas. Estos incluyen requisitos de composición y requisitos de higiene, lista de aditivos, los criterios de pureza, los requisitos específicos de etiquetado, etc.

a) Aditivos y aromas alimentarios autorizados

El Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, modificado por el Reglamento 2015/647 de la Comisión, establece las normas sobre los aditivos usados en los alimentos a fin de asegurar el funcionamiento eficaz del mercado interior y un elevado nivel de protección de la salud humana y un elevado nivel de protección de los consumidores, incluida la protección de los intereses de estos últimos y las prácticas leales de comercio de productos alimenticios, teniendo en cuenta, cuando proceda, la protección del medio ambiente. Incluye listas comunitarias de aditivos alimentarios autorizados y sus condiciones de utilización, inclusive en aditivos alimentarios y en enzimas alimentarias reguladas en el Reglamento 1332/2008, y aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, y las normas para el etiquetado de los aditivos alimentarios vendidos como tales, regulados en el Reglamento 1334/2008.

Las únicas sustancias que pueden ser utilizadas como aditivos alimentarios son los incluidos en las listas comunes aprobadas y únicamente en las condiciones de uso mencionadas en esas listas (por ejemplo, colorantes, edulcorantes, conservantes, emulsionantes, estabilizantes, agentes leudantes, etc).

b) Preparación y tratamientos de ciertos productos alimenticios

También hay reglas en relación con la fabricación, la comercialización y la importación de alimentos e ingredientes alimentarios que están sujetas a tratamientos específicos.

La Directiva 89/108/CEE sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, o de la Directiva 1999/2/CE sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

c) Disposiciones específicas para determinados grupos de productos y para los productos alimenticios destinados a una alimentación especial

Actualmente la Directiva 2009/39/CE establece las normas generales de los alimentos para usos nutricionales particulares con el fin de asegurar su seguridad, idoneidad e información adecuada a los

consumidores. Dichos alimentos debido a su composición o fabricación especial, tienen por objeto satisfacer las necesidades nutricionales especiales de grupos específicos de personas.

Sin embargo, el Reglamento 609/2013 derogará la Directiva 2009/39/CE y será aplicable a partir del 20 de julio de 2016. Éste establece los requisitos de composición e información para las siguientes categorías de alimentos:

- a) Preparados para lactantes y preparados de continuación
- b) Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles
- c) Alimentos para usos médicos especiales
- d) Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso

El etiquetado, la presentación y la publicidad de los alimentos mencionados anteriormente deberán ofrecer información para su uso adecuado, no ser engañosos y no deberán atribuir a dichos alimentos propiedades de prevención, de tratamiento o curación de una enfermedad humana ni hacer referencia a tales propiedades.

Asimismo, el citado Reglamento establece la lista de sustancias que pueden añadirse a dichos productos bajo ciertas condiciones, dentro de las categorías de: vitaminas; minerales; aminoácidos; carnitina y taurina; nucleótidos; colina e inositol.

12. Control de los productos alimenticios

El Reglamento 882/2004 establece el marco de las normas generales de la UE para la organización de controles oficiales de los productos alimenticios.

Las autoridades competentes de los Estados miembros llevarán a cabo controles periódicos sobre los alimentos importados de origen no animal para verificar que cumplen con las normas generales de salud comunitaria de conservación de la salud y los intereses de los consumidores.

El control puede aplicarse a la importación a la UE y/o para cualquier otra etapa de la cadena alimentaria (producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización) y puede incluir una comprobación sistemática documental, un control de identidad aleatorio y, en según sea el caso, un control físico.

Además, el Reglamento 669/2009, modificado por el Reglamento 323/2014, establece que las importaciones de determinados productos alimenticios estarán sujetas a una intensificación de los controles oficiales en el punto de entrada designado en la base de un riesgo conocido o emergente. Adicionalmente, el despacho de estos productos está sujeto a la presentación de un documento común de entrada (DCE).

13. 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	<ul style="list-style-type: none"> -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. -La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía. -En el anexo VI se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deberán acompañarlo.
Lista de ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> -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. -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 paréntesis. -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) -Se requerirá la indicación de la cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o preparación de un alimento.

OFICINA COMERCIAL EN BRUSELAS

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>
Marca de lote	<p>Indicación que permite identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio se colocará sobre los productos alimenticios preenvasados precedidos por la letra "L"</p>

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
--------------------------------	---

14. Requisitos voluntarios: Etiqueta ecológica

El Reglamento 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos establece un marco jurídico sobre los objetivos básicos y los principios generales de la agricultura ecológica y especifica las normas relativas a la producción, etiquetado, control e intercambios con países de fuera de la Unión Europea. Tiene el objetivo de garantizar una competencia justa entre los productores y generar una mayor confianza en estos productos por parte de los consumidores.

El alcance del Reglamento es para los productos agrícolas no transformados o transformados y destinados a la alimentación humana; los piensos; y el material de reproducción vegetativa.

En la producción ecológica no podrán utilizarse OMG ni productos obtenidos a partir de o mediante OMG como alimentos, piensos, coadyuvantes tecnológicos, productos fitosanitarios, abonos, acondicionadores del suelo, semillas, material de reproducción vegetativa, microorganismos ni animales. Asimismo, queda prohibida la utilización de radiaciones ionizantes.

En el etiquetado de producto ecológico pueden figurar los términos «eco» y «bio». Debe estar fácilmente visible en el envase y contener una referencia al organismo de control que certifica ese producto. Es obligatoria la utilización del logotipo de la UE en los productos alimenticios producidos mediante agricultura ecológica, así como la indicación del lugar de procedencia de las materias primas que componen el producto. Esta indicación deberá figurar en el mismo campo visual que el logotipo de la UE.

Las normas de producción vegetal orgánica incluyen especificaciones sobre prácticas de labranza y cultivo; tratamientos del suelo; técnicas de producción; uso de preparados biodinámicos, fertilizantes y acondicionadores del suelo, semillas y los materiales de reproducción vegetativa, y productos de limpieza, entre otros.

Los productos vegetales silvestres que se recolectan, para que se clasifiquen como productos ecológicos deben cumplir con condiciones específicas a tratamientos recibidos por la zona de recolección y la estabilidad del hábitat.