

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PASTELERÍA

Normativa general sobre etiquetado (I)

Con los artículos realizados desde setiembre de 2007 sobre la seguridad alimentaria en la pastelería hemos completado una etapa. Por tanto damos por concluido el bloque de prerrequisitos y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). A partir de este momento nos centraremos en temas más específicos como el etiquetado.



ESTER JOVER
MERCÈ MOLIST
MERITXELL TORRENT

info@100graus.net - Tel. 649 81 72 55

El etiquetaje y la publicidad de los productos alimentarios empiezan a ser uno de los aspectos más regulados a nivel europeo dada su importancia. La norma inicial del etiquetado ha sido modificada en numerosas ocasiones y se continuará modificando y adaptando a las circunstancias con el objetivo de blindar la seguridad del consumidor final.

El etiquetado se considera el medio primario de comunicación entre el productor y el vendedor, por un lado, y el consumidor y vendedor por otro. Por ejemplo, en una de las modificaciones más recientes es obligatorio nombrar los alérgenos.

La norma general del etiquetado, presentación y publicidad

La norma general del etiquetado, presentación y publicidad viene regulada por el RD 1334/1990, del 31 de julio y por sus modificaciones posteriores. Esta norma es aplicable a todos los productos alimentarios destinados a ser entregados sin transformaciones ulteriores al consumidor final. También se aplicará a los productos alimentarios destinados a ser entregados a colectividades, hospitales, etc. Esta norma tiene por objetivo garantizar la protección de la salud y la seguridad de los consumidores.

Principios generales de la norma

Sobre todo y como principio básico, el etiquetado no tiene que ser diseñado de tal forma que pueda inducir error al comprador. No puede sugerir cosas que no son, no se pueden atribuir virtudes que no posee, etc.

Indicaciones obligatorias

En el etiquetado de los productos deben figurar los siguientes datos:

1. Denominación de venta del producto.
2. Listado de ingredientes.
3. La cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes.
4. En el caso de productos envasados, la cantidad limpia de la elaboración en cuestión.
5. Fecha de caducidad o tiempo de conservación para su consumo.
6. Condiciones especiales de conservación.
7. Identificación de la empresa: nombre y razón social.
8. Lote.
9. Lugar de origen o procedencia.

A continuación detallaremos cada punto anterior:

1. Denominación de venta del producto:

La denominación de venta debe definir el producto perfectamente. Según disposiciones legales de la UE si esta normativa no puede ser aplicable a la categoría de producto se aplicarán las disposiciones legales españolas.

2. Listado de ingredientes:

Es obligatorio listar todos los ingredientes y también etiquetar los productos elaborados a partir de otros ingredientes.

3. Categorías de ingredientes o la cantidad de determinados ingredientes:

Por ejemplo en la definición de todo tipo de sacarosa se indicará como "azúcar". En otro caso, el pan rallado de cualquier origen se denominará con el genérico "pan rallado".

4. Para productos envasados, la cantidad limpia:

Peso neto del producto, en unidades de volumen para líquidos y en unidades de masa para el resto de productos.

5. Durabilidad o fecha de caducidad:

La fecha de caducidad es la fecha hasta que se considera que el producto mantiene sus propiedades específicas.

6. Condiciones especiales de conservación:

Condiciones especiales de conservación que son necesarias para que la fecha o duración mínima aconsejadas del producto sean válidas.

7. Identificación de la empresa, nombre, razón social:

La información debe ser la misma que conste en el registro general sanitario.

8. Lote:

Conocer el lote al que pertenece el producto alimentario. Esta indicación no será obligatoria cuando:

- Los productos agrícolas se vendan o se entreguen en centros de almacenamiento, envasado, preparación o transformación.
- Cuando en los puntos de venta dirigidos al consumidor final, en este caso la pastelería, todas las elaboraciones no estén previamente envasadas, sean envasados a petición del comprador, o estén previamente envasadas para su venta inmediata.
- En los envases o recipientes de menos de 10 cm²

Lugar de origen o procedencia:

Para los productos originarios de la UE se tendrá que indicar el sitio de origen o procedencia. Asimismo, en los productos que no proceden de países comunitarios también tiene que indicarse su lugar de origen.

EXEPCIONES

Existen 2 excepciones:

a) Etiquetaje en productos sin envasar

El etiquetaje de productos sin envasar y envasados (a petición del consumidor final) en la pastelería tiene que indicar como mínimo la denominación de venta.

La denominación de venta tiene que ir acompañada de: categoría de calidad (según la norma técnico sanitaria pueden existir distintas calidades que forman parte de la denominación), variedad y origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.

b) Etiquetaje de productos envasados por los titulares del comercio minorista

El etiquetaje de productos envasados por los titulares del comercio minorista, que se presenten así por su venta inmediata el mismo día de su envasado en el propio establecimiento o bien en locales de su propiedad, tendrá que contener todas las condiciones obligatorias comentadas y además:
La cantidad neta.

Cómo se debe presentar la información obligatoria:

Será obligatorio que se presente en el mismo campo visual de la etiqueta, las indicaciones relativas a:

Denominación de venta

Cantidad neta

Marcado de fechas

Grado alcohólico si procede.

Ejemplo de legislación específica de calidad para un producto determinado:

La legislación específica que regula el etiquetaje del pan y panes especiales se encuentra recogida en el RD 1137/1984, de 28 de marzo, por el cual se aprueba la Reglamentación Técnico sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del Pan y Panes Especiales (B.O.E. 19.06.1984), modificado por:
RD 2627/1985, de 4 de diciembre (B.O.E. 18.01.1986)
RD 285/1999, de 22 de febrero (B.O.E. 23.02.1999)
RD 1202/2002, de 20 de noviembre (B.O.E. 22.11.2002)
RD 1975/2004, d'1 de octubre (B.O.E. 15.10.2004)

Bibliografía

• REAL DECRETO 1334/1999 Norma general de etiquetaje, presentación y publicidad del los productos alimentarios, de 31 de julio.

- RELA DECRETO 238/2000
- REAL DECRETO 1324/2002
- REAL DECRETO 2220/2004
- REAL DECRETO 892/2005
- REAL DECRETO 1164/2005
- REAL DECRETO 226/2006

Modificaciones posteriores
al Real Decreto 1334/1999