

CORRECCIÓN CASOS PRÁCTICOS PONENCIA REGLAMENTO 1169/2011 21/11/2015

Las siguientes etiquetas se han considerado para remarcar algunas incidencias:

HOJALDRE BOMBÓN:

- La lista de ingredientes debe empezar por la mención “Ingredientes” textualmente.
- Los ingredientes deben ir separados por comas.
- Debe especificarse el origen de la “harina” conforme es de trigo, maíz etc.
- Debe especificarse el origen de la grasa vegetal (girasol, palma, coco...)
- Los ingredientes alérgenos como la soja y el huevo deben resaltarse de la lista de ingredientes ya sea en MAYÚSCULA, **negrita**, subrayado etc.
- La denominación del producto; debería verificarse si existe una denominación legal en normativa vertical, de ser así, deberíamos respetar y adjuntar tal mención.
- No es correcto mencionar como aditivo los “conservantes” sino que deberíamos especificar “conservadores”.
- Los aditivos deben separarse por comas.

MÁS INFORMACIÓN: El Registro Sanitario es obligatorio en productos de origen animal como carne, pescado, leche y huevos (estos últimos presentan una codificación especial respecto los demás).



PRODUCTO DE PASTERÍA

- No es correcto considerar “peso aprox” sino que hay que especificar “peso neto” o directamente considerar el peso neto textualmente con su número +g/kg
- No se acepta actualmente lo de “fabricado por para” sino que el Reglamento 1169 considera que debe considerarse nombre y razón social de la empresa que se hace responsable del producto.
- Los alérgenos del anexo II como la leche, soja, huevo y trigo deben resaltarse respecto los demás ingredientes (negrita, cursiva, subrayado o un “mix” de estos)
- No es correcto considerar “conservante” hay que contemplar “conservador”
- No es necesario añadir “alérgenos que contiene”, con resaltarlos respecto los demás ingredientes sería suficiente.



LASAÑA BOLOÑESA

- Al remarcar a nivel de imagen un tomate, habrá que considerar el % de tomate empleado para su elaboración
- Las imágenes no están reguladas por el Reglamento, es responsabilidad del operador considerarlas como tal, el principio fundamental es no engañar ni confundir al consumidor. Se cree necesario, a pie de imagen del gratinado, considerar textualmente: “sugerencia de presentación” para que el consumidor no crea que el producto sale “gratinado”



LONGANIZA EXTRA

- Habría que consultar en la normativa vertical de preparados cárnicos si la mención “extra” se puede considerar en este producto y en este caso, si cumple con los parámetros establecidos.
- El orden de los valores nutricionales no es correcto, después del valor energético debería aparecer grasas seguido de las cuales grasas saturadas, hidratos de carbono, de los cuales azúcares, proteínas y sal. El formato tabla es correcto.



ACEITUNAS VERDES

- Habría que comprobar en la normativa vertical si existe denominación legal del producto y en caso de ser así, considerarse textualmente, verificar si corresponde con la que aparece en la etiqueta.
- Si la normativa vertical de producto regula la mención extra, sería mejor contemplar textualmente “categoría extra” que “cat.extra”. De regularse tal mención deberíamos revisar que este cumple con los parámetros para denominarse EXTRA.
- Hay que resaltar los alérgenos del anexo II como “anchoa” del resto de ingredientes.



PASTEL DE MANZANA

- No es necesario considerar “spanish” después de la lista de ingredientes.
- Debe considerarse el origen de la harina (trigo, maíz, etc)
- Si resaltamos que el pastel es de manzana, dentro la lista de ingredientes deberemos especificar el % de manzana presente.
- No debe resaltarse “harina” del resto de ingredientes, debería resaltarse “trigo”. Tampoco debe resaltarse “entero”, solo “huevo”.
- Hay que resaltar la “leche” porque es un alérgeno del anexo II.
- Es correcto resaltar soja pero no “harina de”
- No es correcto considerar como categoría de aditivo “emulsionador”, el Reglamento 1169 regula “emulgente” textualmente.

