Curso Experto
Etiquetado
Alimentario
500 horas
100% online
Simbiosis

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco, Primera Avenida, nº 9 Parcela C1
Nave 5B, 2º A Coruña 15190

info@cooperativasimbiosis.com

Curso Experto en Etiquetado Alimentario

Horas lectivas: 500

Modalidad: Online bajo plataforma Moodle. Sin horarios, conéctate cuando quieras y realiza el curso a tu ritmo. Contenidos siempre disponibles. Nuestro campus virtual está siempre abierto y accesible desde los diferentes dispositivos.

Con apoyo de un tutor para resolución de dudas y para consultas relacionadas con el curso, con el que podrás comunicarte a través de la plataforma de teleformación.

Presentación

El etiquetado de los alimentos es mucho más que un requisito normativo: es una herramienta esencial para la transparencia con el consumidor, la protección de la salud pública y la competitividad en el mercado.

Un etiquetado incorrecto puede tener consecuencias graves: sanciones económicas, pérdida de confianza por parte de los clientes, problemas legales y riesgos para la salud del consumidor. Por ello, contar con profesionales formados en esta materia es clave para cualquier empresa del sector alimentario.

Este curso proporciona un conocimiento completo del marco legal y técnico del etiquetado alimentario, con un enfoque estructurado, claro y práctico. El alumno tendrá acceso a casos reales, material exclusivo y modelos propios de etiquetas, lo que facilita la aplicación y comprensión de los contenidos.

Formarse en etiquetado no solo significa conocer la ley: implica también aportar valor añadido a los productos, garantizar la confianza del consumidor y contribuir a una mejor comunicación en el mercado alimentario.

El curso que recoge toda esta normativa de forma clara, estructurada y práctica, con casos reales y más de 100 modelos de etiquetas, para formar expertos en etiquetado alimentario.

Objetivos

Este curso proporciona una visión integral del marco legal y técnico del etiquetado alimentario, abordando los requisitos generales y sectoriales que deben cumplir los productos alimenticios envasados y no envasados. Se incluyen aspectos nutricionales, declaraciones de salud, alérgenos, trazabilidad, normas de calidad, y regulaciones específicas según el tipo de alimento.

- Conocer y aplicar la normativa de etiquetado de alimentos en la UE y a nivel nacional.
- Identificar y utilizar correctamente las menciones obligatorias en el etiquetado.
- Diferenciar la información nutricional, las declaraciones nutricionales y las declaraciones de propiedades saludables.
- Saber cómo aplica la declaración del origen en distintos alimentos.
- Saber informar correctamente sobre sustancias alérgenas tanto en alimentos envasados como sin envasar.
- Saber aplicar el etiquetado precautorio de alérgenos en base a criterios científicos.
- Saber cómo proporcionar información facultativa respetando las disposiciones legales.
- Diferenciar los sellos de calidad y certificaciones aplicables.
- Interpretar las regulaciones específicas para distintos sectores alimentarios.
- Etiquetar correctamente productos de origen animal y vegetal.
- Adaptar el etiquetado según requisitos de trazabilidad, logística y packaging.
- Saber qué aspectos aplican a los envases en contacto con alimentos.

Programa:

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL ETIQUETADO ALIMENTARIO

- **TEMA 1: INTRODUCCIÓN AL ETIQUETADO ALIMENTARIO**
  - INTRODUCCIÓN AL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
  - ETIQUETADO GENERAL Y SECTORIAL
    - Etiquetado general
    - Etiquetado sectorial
  - ETIQUETADO OBLIGATORIO Y FACULTATIVO
    - Clasificación del etiquetado obligatorio
    - Etiquetado voluntario o facultativo
  - CREAR UNA ETIQUETA ¿POR DÓNDE EMPEZAR?
    - Food Labelling Information System (FLIS)
- **TEMA 2: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y COMO TRABAJAR CON LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**
  - LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ETIQUETADO ALIMENTARIO
    - Cómo se organiza la legislación y jerarquía normativa
    - Recopilatorio de regulaciones en materia de etiquetado
  - LEGISLACIÓN CONSOLIDADA
    - Cómo trabajar con legislación consolidada
  - Normativa europea
    - Versiones disponibles
    - Última versión consolidada
    - Encabezamiento
  - Legislación estatal
    - Versión original y texto consolidado
    - Índice y búsquedas
    - Pestaña análisis
    - Formatos de descarga
    - Observaciones
    - Disposiciones derogadas
    - Alertas BOE

MÓDULO 2: ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS

- **TEMA 1: MARCO LEGAL**
  - Antecedentes al marco legal actual
  - Legislación vigente
  - Introducción
  - Normativa europea y estatal. Ámbito de aplicación.
- **TEMA 2: RESPONSABILIDADES Y PRINCIPIOS GENERALES**
    - Responsabilidades sobre la información alimentaria
    - Obligaciones relativas a la trazabilidad
    - Envase múltiple con artículos envasados individualmente
  - Principios generales del etiquetado de los alimentos
- **TEMA 3: MENCIONES OBLIGATORIAS**
  - Excepciones a las menciones obligatorias
  - Superficie mayor
  - Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria
  - Menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos
  - Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria
  - Colocación y legibilidad
  - Venta a distancia
  - Cuando las características del producto son variables
  - Información voluntaria
- **TEMA 4: DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**
  - Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento
  - Condiciones físicas y tratamiento específico
  - Alimentos descongelados
  - Alimentos irradiados
  - Sustitución de ingredientes
  - Proteínas añadidas
  - Agua añadida
  - Piezas combinadas
  - Carne picada
  - Envoltura de los embutidos
- **TEMA 5: LISTA DE INGREDIENTES**
  - Disposiciones específicas
  - Designación ingredientes
  - Designación de aditivos y enzimas

- Designación nanomateriales
- Designación aromas
- Ingredientes compuestos
- Alimentos exentos

- **TEMA 6: SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS**
  - Alérgenos
  - ¿Existen umbrales para la declaración?
  - Declaración
  - Alimentos no envasados
  - Resumen
- **TEMA 7: LA CANTIDAD DE DETERMINADOS INGREDIENTES**
  - Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes
  - Mención de la cantidad
  - Exención de la cantidad
  - Expresión y cálculo
  - Particularidades
- **TEMA 8: CANTIDAD NETA Y CONTENIDO EFECTIVO**
  - Omisión de la cantidad neta
  - Líquido de cobertura
  - Producto glaseado
  - Contenido efectivo
  - Marcado “e”
  - Generadores de aerosoles
- **TEMA 9: MARCADO DE FECHAS, LOTE, CONSERVACIÓN, MODO DE EMPLEO**
  - Fecha de duración mínima
  - Expresión
  - Omisión de la fecha de duración mínima
  - Fecha de caducidad
  - Fecha de congelación
  - Lote. Expresión
  - Productos exentos de la obligación de indicar el número de lote
  - Condiciones especiales de conservación y/o de utilización
  - Modo de empleo
  - Prevención de acrilamidas
- **TEMA 10: ORIGEN, EMPRESA RESPONSABLE, GRADO ALCOHÓLICO**
  - Identificación de la empresa responsable
  - País de origen o lugar de procedencia

- Obligatoriedad
- Ingrediente primario
- Grado alcohólico

- **TEMA 11: INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
  - Ámbito de aplicación
  - Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria
  - Tipos de información nutricional
  - Cantidad significativa de vitaminas y minerales
- **TEMA 12: INFORMACIÓN NUTRICIONAL. Cálculo. Redondeo. Tolerancias**
  - Reglas de redondeo para la información nutricional en el etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios
  - Ejemplos:
    - Ejemplo de cálculo de tolerancia para proteínas
    - Ejemplo de cálculo de tolerancia para azúcares
    - Ejemplo de cálculo de tolerancia para una vitamina
- **TEMA 13: INFORMACIÓN NUTRICIONAL. Expresión y presentación**
  - Unidades
  - Expresión por 100 g o por 100 ml
  - Expresión por porción o por unidad de consumo
  - Presentación
  - Información nutricional repetida
  - Formas adicionales de expresión y presentación
  - Venta en la UE y terceros países
- **TEMA 14: OTRAS MENCIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES PARA CATEGORÍAS O TIPOS ESPECÍFICOS DE ALIMENTOS**
  - Alimentos envasados en determinados gases
  - Alimentos que contengan edulcorantes
  - Alimentos que contengan ácido glicirrícico o su sal de amonio
  - Bebidas con un contenido elevado de cafeína o alimentos con cafeína añadida
  - Alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos
  - Carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados
- **TEMA 15: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMGS)**
  - Reglamento 1829/2003
  - Ámbito de aplicación
  - Producto envasado con lista de ingredientes

- Ingrediente que forma parte de un ingrediente compuesto
- Ingrediente designado por una categoría
- Sin lista de ingredientes
- Alimentos sin envasar

- **TEMA 16: ETIQUETADO DE ALIMENTOS SIN ENVASAR**
  - Real Decreto 126/2015
  - Ámbito de aplicación
  - Alimentos sin envasar suministrados a las colectividades
  - Resto de los alimentos que se presenten sin envasar o los envasados en los lugares de venta a petición del consumidor
  - Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad
  - Frutas, hortalizas y similares
  - Presentación de la información alimentaria al consumidor
  - Idioma
  - Modalidades menciones alérgenos
  - Uso de cartelería
  - Información oral
  - Alimentos ofrecidos para la venta a distancia
  - Responsabilidades
  - Anexo II
  - Información voluntaria
- **TEMA 17: ERRORES MÁS FRECUENTES EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS**
  - Denominación del alimento
  - Lista de ingredientes
  - Indicación cuantitativa del alimento
  - Fecha de duración mínima/caducidad
  - Modo de empleo
  - Destacado de alérgenos
    - Declaración de falsos alérgenos
    - Declaración de alérgenos confusa
  - Confusión por la especie vegetal
  - Declaración de trazas
  - Idioma
  - Información nutricional
  - Declaraciones nutricionales
  - Declaraciones de propiedades saludables

- o propiedades
- Libre de OMG

ETIQUETADO SECTORIAL

MÓDULO 3: ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

- **TEMA 1: DISPOSICIONES COMUNES**
  - Marcado sanitario
  - Marca sanitaria versus marca de identificación
  - Forma y contenido de la marca de identificación
  - Método de marcado
  - MARCA DE IDENTIFICACIÓN
    - Ámbito de aplicación
    - Fijación de la marca de identificación
    - Colocación de una nueva marca de identificación
    - Identificación múltiple
    - Operador económico con varios establecimientos
    - Empresas con alimentos sobre los que aplica y otros que no
  - MARCADO SANITARIO
    - Productos con marcado sanitario
    - Supervisión veterinaria
    - Forma y contenido
    - Dimensiones y coloraciones autorizadas
    - Marcado en sacrificios de urgencia
    - Marcado de carne de caza
    - Carnes no aptas para consumo humano
    - Carne de reses de lidia
    - Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de aves de corral, de lagomorfos y de caza silvestre
    - Carne de caza silvestre
  - IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN EL COMERCIO AL POR MENOR
    - Regulación
    - Marca sanitaria (facultativa)
    - Registro de establecimientos minoristas
    - Colocación de la marca
    - Recuerda
    - Marcado sanitario

        - Marca de identificación
        - Elementos
        - Legislación
- **TEMA 2: ETIQUETADO DE LA CARNE: VACUNO**
    - Definiciones: carne, despojos y vísceras
    - **CARNE DE VACUNO**
        - Legislación aplicable
        - Denominación de venta
        - Denominación y clasificación de las piezas
        - MENCIONES OBLIGATORIAS
        - Excepciones
            - Relación entre el etiquetado y la identificación de la canal
            - Carne picada y los recortes de carne
            - Denominación de venta
            - Menciones obligatorias
            - Carne despiezada preenvasada
            - Carne despiezada sin preenvasar
            - Carne de reses de lidia
            - Carne de vacuno procedente de terceros países
        - ETIQUETADO FACULTATIVO
        - Anexo. Clasificación de las canales
            - Clasificación de las canales por conformación
            - Clasificación de las canales según el grado de engrasamiento
        - Vídeo. Etiquetado y despiece canal vacuno
        - Etiquetado tras el sacrificio
        - Modelos de etiqueta
        - Denominaciones de calidad carne de vacuno
- **TEMA 3: ETIQUETADO DE LA CARNE: PORCINO, OVINO Y CAPRINO**
    - Carne de porcino
        - Tipos de canales
        - Clasificación y denominación comercial de las piezas
        - Menciones sobre el origen de la carne
        - Modelo de etiqueta
        - Denominaciones de calidad de carne de porcino
    - Carne de ovino y caprino
        - Tipos de canales
        - Clasificación y denominación comercial de las piezas
        - Menciones sobre el origen de la carne
        - Denominaciones de calidad ovino y caprino

        - Modelo de etiqueta
- **TEMA 4: ETIQUETADO DE LA CARNE: AVES DE CORRAL Y OTRAS ESPECIES**
    - Regulación
    - Tipos de canales
        - Canales de aves de corral
        - Cortes de aves de corral
        - Despiece del pollo
        - Foie gras
    - Presentaciones comerciales
    - Denominación de venta
    - Menciones adicionales
        - Con piel /sin piel
        - Carne de ave de corral envasada
        - Carne de ave de corral sin envasar
        - Fresca, congelada y ultracongelada
        - Peso nominal
        - Contenido en agua
    - Información facultativa
        - Condiciones para los sistemas de cría
            - «Alimentado con un … % de…»
            - «Extensivo en interior» (Sistema extensivo en gallinero)
            - «Campero» (Gallinero con salida libre)
            - Campero tradicional «Granja al aire libre»
            - «Campero criado en total libertad» (Granja de cría en libertad)
    - Indicaciones suplementarias en documentos comerciales de acompañamiento
    - Menciones sobre el origen de la carne de aves de corral
    - Denominaciones de calidad carnes de aves de corral
    - **PARTICULARIDADES PARA LA CARNE DE PORCINO, OVINO, CAPRINO Y AVES DE CORRAL**
        - Particularidades del origen
            - País de cría
            - Origen
                - Varias especies
                - Carne importada
        - Carne picada
            - Origen
            - Menciones obligatorias de carácter general
    - **CARNE DE OTRAS ESPECIES**

- **TEMA 5: DERIVADOS CÁRNICOS. Clasificación**
  - Regulación
    - Ámbito de aplicación
  - Definición
  - Clasificación
    - Descripción de los tratamientos
    - DERIVADOS CÁRNICOS TRATADOS POR EL CALOR
      1. Derivados cárnicos esterilizados
      2. Derivados cárnicos pasteurizados
      3. Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto
    - DERIVADOS CÁRNICOS NO TRATADOS POR EL CALOR
      1. Derivados cárnicos curado-madurados
      2. Derivados cárnicos oreados
      3. Derivados cárnicos marinado-adobados
      4. Derivados cárnicos salmuerizados
      5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento
- **TEMA 6: ETIQUETADO DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS.**
  - Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento en los derivados cárnicos
    - Regulación
    - Proteínas añadidas
    - Agua añadida
    - Piezas combinadas
  - Disposiciones de etiquetado de carácter sectorial
    - Regulación
  - Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor
    - Productos elaborados con piezas cárnicas
    - Características físico-químicas de los derivados cárnicos tratados por calor
    - Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas
    - Productos elaborados con carne de varias especies animales
    - Foie gras
      - Modelo etiqueta
    - Derivados cocidos de las menudencias cárnicas
    - Fosfatos
      - Artículo de interés: Determinación de fosfatos añadidos en productos cárnicos y de la pesca
    - Ahumado

- Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados
  - Jamón y paleta o jamón y paleta curados
    - Marcado e identificación para el control del periodo de elaboración
  - Etiquetado
  - Lomo embuchado
  - Cecina
  - Otras piezas cárnicas curado-maduradas
  - Chorizos
  - Salchichones
  - Sobrasadas
  - Reglas para el uso de las designaciones de raza y alimentación en la denominación de venta de los derivados cárnicos ibéricos, exceptuando el jamón, la paleta y la caña de lomo

- **TEMA 7: PRODUCTOS TRADICIONALES**
  - Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso
  - Denominaciones de calidad Productos cárnicos
- **TEMA 8: ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS IBÉRICOS**
  - Regulación
  - Identificación en matadero
  - Denominación de venta
    - Designación por tipo de producto
    - Designación por alimentación y manejo
    - Designación por tipo racial
  - Etiquetado
  - Menciones obligatorias
    - Vídeo: Elige tu color, elige tu ibérico
    - Infografía: Raza del cerdo ibérico
  - DOP Productos ibéricos
- **TEMA 9: ETIQUETADO: TRIPAS Y ENVOLTURAS. GELATINA Y COLÁGENO**
  - **TRIPAS Y ENVOLTURAS**
    - Clasificación de las tripas naturales
    - Categorización comercial
      - Calibrado
      - Etiquetado
    - Indicación de las envolturas como ingredientes
      - Tripas naturales
      - Envolturas artificiales comestibles
      - Envolturas no comestibles

- **GELATINA Y COLÁGENO**
  - Definiciones
  - Materias primas permitidas
  - Huesos considerados material de riesgo
    - «gelatina apta para el consumo humano»
    - «colágeno apto para el consumo humano»
- Norma de calidad de la gelatina comestible
- Etiquetado
  - Denominación del producto
  - Contenido neto
  - Fecha de duración mínima
  - Instrucciones para la conservación
  - Modo de empleo
  - Identificación de la Empresa
  - Número de Registro Sanitario de Industria
  - Identificación del lote de fabricación
  - Rotulación
  - País de origen
  - Especie
  - Información nutricional
  - Exportación

- **TEMA 10. ANÁLOGOS VEGETALES Y APLICACIONES PRÁCTICAS**
  - Documento de interés: Análogos cárnicos de base vegetal comercializados en Cataluña: evaluación del perfil nutricional
  - Denominaciones de venta
    - Sentencia
- **APLICACIONES PRÁCTICAS**
  - Hamburguesa vs burger meat
    - Artículo de interés
  - Otros productos similares
  - Carne picada vs picada
  - Hamburguesa con vegetales vs hamburguesa vegetal
  - Campo visual
  - Exactitud de la pieza cárnica
  - Ingrediente caracterizante
- **TEMA 11: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS: ORIGEN LECHE**
  - Etiquetado de la leche y productos lácteos
    - Legislación aplicable

- Marca de identificación
  - Particularidades
- Declaración del origen
- Modelo de etiqueta
- Vídeo: El etiquetado de la leche

- **TEMA 12. ETIQUETADO LECHE**
  - Término “leche” y especies
  - Definición
    - Denominaciones según el contenido graso
      - Leche entera
      - Leche semidesnatada
      - Leche desnatada
    - Tipos de leche según el tratamiento térmico
      - Leche pasteurizada
      - Leche esterilizada
      - Leche UHT
    - Artículo relacionado: ¿Sabes cuál es la diferencia entre fecha de caducidad y consumo preferente?
  - Homogeneización
  - Modificaciones autorizadas en la leche
  - Preparados lácteos
  - Leche cruda
    - Etiquetado de la leche cruda
    - Productos elaborados con leche cruda
  - Calostro y productos a base de calostro
  - Bebidas vegetales y denominaciones reservadas a la leche
    - Denominaciones reservadas
      - Leche de almendras
      - Protección de las denominaciones reservadas a la leche y productos lácteos
  - ETG - Leche certificada de granja
    - Presentación
  - Leche conservada parcial o totalmente deshidratada
    - Regulación
    - Ámbito de aplicación
    - Denominaciones de venta y definición de los productos
      - Tipos de leche parcialmente deshidratada
      - Tipos de leche condensada

        - Tipos de leche totalmente deshidratada
      - Cuadro resumen leches conservadas parcial o totalmente deshidratadas
      - Etiquetado
    - Leche concentrada
      - Regulación
      - Ámbito de aplicación
        - Denominaciones
      - Etiquetado
      - Modelo etiqueta
- **TEMA 13: ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS: NATA, QUESO, CUAJADA**
  - Definiciones
  - **NATA**
    - Regulación
    - Denominaciones
      - Por su origen
      - Por su composición
      - Por distintas incorporaciones
    - Particularidades del etiquetado
      - Prohibiciones
    - Menciones obligatorias
    - Modelo etiqueta
  - **NATA EN POLVO**
    - Denominaciones
      - Por su origen
      - Por su composición
    - Etiquetado y rotulación
      - Prohibiciones
  - **QUESO**
    - Regulación
    - Denominaciones
      - Según el origen de la leche
      - Según la maduración
    - Etiquetado
      - Denominación de venta
      - Lista de ingredientes
      - Contenido de materia grasa
      - Prohibiciones
    - Modelo etiqueta

- **QUESO IBÉRICO**
  - Regulación
  - Denominación
  - Descripción del producto
  - Factores esenciales de composición y calidad
    - Ingredientes esenciales
    - Ingredientes facultativos
    - Composición
- DENOMINACIONES DE CALIDAD QUESOS ESPAÑOLES
- Normas de calidad quesos internacionales
  - Queso Cheddar
  - Queso Edam
  - Queso Gouda
  - Queso Emmental
  - Queso Gruyère
  - Queso Danablu
- **QUESOS FUNDIDOS**
- Regulación
  - Denominaciones
  - Etiquetado
    - Denominación de venta
    - Contenido de materia grasa
    - Prohibiciones
- **CUAJADA**
  - Regulación
  - Ámbito de aplicación
  - Tipos de cuajada
  - Caracterización de la cuajada
  - Denominación de venta
    - Según el contenido graso
  - Modelo etiqueta

- **TEMA 14: ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS: YOGUR, LECHES FERMENTADAS, ANÁLOGOS**
  - **YOGUR**
    - Regulación
    - Ámbito de aplicación
    - Clasificación de los yogures
    - Etiquetado
      - Denominación

        - Fecha de caducidad
    - Modelo de etiqueta
- **LECHES FERMENTADAS**
    - Yogur, Kéfir, Kumis, Viili, Smetana, Fil, Rjaženka, Rūgušpiens
    - Regulación
    - Yogurt vs Leches fermentadas
    - Fermentos autorizados
    - Lista de microorganismos con estatus QPS (lista QPS) y lista de notificaciones
    - Probióticos
- **ANÁLOGOS VEGETALES**
    - Nombres reservados
    - Ingredientes alérgenos
    - Ejemplos

- **TEMA 15: HUEVOS Y OVOPRODUCTOS**
    - Marca de identificación
    - Legislación vertical
        - Definición
        - Denominación de venta
    - Clasificación de los huevos
        - Calidad
        - Peso
    - Peso neto
    - Marcado del huevo
        - Código del productor
        - Forma de cría
            3: Huevos de gallinas criadas en jaulas acondicionadas
            2: Huevos de gallinas criadas sueltas en el gallinero
            1: Huevos de gallinas camperas
            0: Huevos de producción ecológica
        - Requisitos según la forma de cría
            - Requisitos forma de cría: gallinas criadas en jaulas acondicionadas
            - Requisitos forma de cría: gallinas criadas sueltas en el gallinero
            - Requisitos forma de cría: gallinas camperas
            - Requisitos forma de cría: gallinas de producción ecológica
    - Excepciones al marcado obligatorio de los huevos
    - Fecha de duración mínima
    - Información indicada en los embalajes para el transporte

- Marcado de los huevos para entregas transfronterizas
- Marcado de los huevos directamente entregados a la industria alimentaria
- Etiquetado estuches de los huevos de categoría A
- Vídeo: ¿Qué nos cuenta la etiqueta de los huevos?
- Modelo de etiqueta: Huevos envasados
- Etiquetado estuches de los huevos de categoría B
- Modelo de etiqueta
- Etiquetado facultativo
- Menciones reservadas facultativas relativas a la calidad
- Menciones reservadas facultativas relativas al sistema de alimentación
- Venta de huevos a granel
- Huevos aromatizados
- Medios electrónicos
- Modelo de etiqueta
- Huevos importados
  - Huevos para exportación a terceros países
- Huevos industria no alimentaria
- Ovoproductos
  - Ovoproductos no destinados a la venta al por menor
- Análogos vegetales

- **TEMA 16: PRODUCTOS DE LA PESCA**
  - Marca de identificación
  - **ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA**
    - Ámbito de aplicación
    - No aplicación
    - Indicaciones obligatorias
    - Denominación comercial
      - Presentación
      - Partes de los productos de la pesca
    - Indicación del método de producción
    - Indicación de la categoría de arte de pesca
    - Indicación de la zona de captura o producción
      - Productos de la pesca capturados en el mar
      - Productos de la pesca capturados en agua dulce
      - Productos de la acuicultura
    - Indicación de descongelación
    - Indicación de la fecha de duración mínima

- **PRODUCTOS SIN ENVASAR**
  - Productos de la pesca frescos sin envasar
    - Modelos de etiqueta
  - Productos de la pesca congelados sin envasar
- Información sobre la etiqueta ecológica
- Información voluntaria adicional
- Códigos QR
- **Indicaciones complementarias para la comercialización de determinados productos pesqueros**
  - Productos de la pesca sobre los que aplica el reglamento
- Categorías
  - Categorías de frescura
  - Categorías de calibrado
- Productos de terceros países
- **Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos**
  - Modelo de etiqueta

- **TEMA 17: CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA**
  - Regulación
  - **CONSERVAS DE ATÚN Y BONITO**
    - Regulación
      - Conservas de atún
      - Conservas de bonito
    - Formas de presentación
    - Medios de cobertura
    - Denominación de venta
    - Modelo etiqueta
  - **CONSERVAS DE SARDINAS Y SIMILARES**
    - Regulación
    - CONSERVAS DE SARDINAS
      - Definición
    - Presentaciones comerciales
    - Medios de cobertura
    - Particularidades
    - Denominación “sardinilla”
      - Modelo de etiqueta
    - Conservas de productos tipo sardina
  - **Denominaciones autorizadas**
    - Denominación “chicharrillo”

    - Denominación “melva canutera”
    - Denominación “Pescadilla”
    - Denominación “angula”
  - **ANÁLOGOS VEGETALES**
    - Denominación
  - **PARTICULARIDADES DEL PESCADO**
  - Particularidades del pez escolar (familia *Gempylidae*)
  - Pescado crudo en hostelería
    - Obligación establecimientos de restauración
  - Denominaciones de calidad

MÓDULO 4. ETIQUETADO SECTORIAL II

ACEITES Y GRASAS Y OTROS

- **TEMA 1: HELADOS**
  - Ámbito de aplicación
  - Definiciones
  - Clasificación de los helados.
  - Clasificación de las mezclas envasadas para congelar
  - Condiciones relativas al etiquetado.

- **TEMA 2: ACEITE DE OLIVA Y ACEITE DE ORUJO DE OLIVA**
  - Denominación de venta
  - Origen
  - Otras menciones obligatorias
  - Indicaciones facultativas
  - Mezcla de aceites
  - Indicación del porcentaje
  - Identificación de empresa de envasado autorizada
  - Hostelería
  - Denominaciones de calidad
- **TEMA 3: ACEITES VEGETALES**
  - Tipos de aceites de semillas oleaginosas
  - Etiquetado
- **TEMA 4: GRASAS PARA UNTAR**

    - Regulación
    - Definiciones
    - Materias grasas para untar comercializables
    - Etiquetado
        - Denominación de venta
    - Terminología
    - Denominaciones de calidad
    - Modelo de etiqueta
- **GRASAS COMESTIBLES**
    - Regulación
    - Grasas animales
    - Etiquetado
        - Denominación de venta

HARINAS Y DERIVADOS

- **TEMA 5: HARINAS, SÉMOLAS DE TRIGO Y OTROS PRODUCTOS DE SU MOLIENDA**
    - Ámbito de aplicación
    - Definiciones y denominaciones
    - Información alimentaria
        - Información alimentaria obligatoria
        - Información alimentaria voluntaria
    - Denominaciones de calidad
    - Modelo de etiqueta
- **TEMA 6: PAN Y PANES ESPECIALES**
    - Definiciones
    - Denominaciones del pan común
    - Denominaciones del pan especial
    - Productos semielaborados
    - Etiquetado
    - Denominaciones de calidad
    - Etiquetado
        - Información alimentaria obligatoria
        - Información alimentaria voluntaria
        - Información obligatoria para la comercialización en el punto de venta
            - Pan del día
            - Pan sin envasar
        - Información para los usuarios finales para prevenir acrilamidas

        - Denominaciones de calidad
        - Modelo de etiqueta
- **TEMA 7: PASTAS ALIMENTICIAS, GALLETAS; CEREALES EN COPOS**
    - PASTAS ALIMENTICIAS
        - Definiciones
        - Tipos de pastas alimenticias.
        - Etiquetado
    - GALLETAS
    - Denominaciones de calidad
    - CEREALES en copos
        - Procesos de elaboración
        - Etiquetado
- **TEMA 8: TURRONES Y MAZAPANES. MASAS FRITAS**
    - Turrones y mazapanes
        - Ámbito de aplicación
        - Definiciones
        - Etiquetado
        - Denominaciones de calidad
    - Masas fritas

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y DERIVADOS

- **TEMA 9: FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS**
    - Menciones obligatorias
        - Productos envasados
        - Mezclas
        - Marcado
        - Productos sin envasar o envasados en el lugar de venta a petición del comprador
    - Normas específicas
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS MANZANAS**
    - Disposiciones relativas al calibrado
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad
        - Envasado
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Identificación
        - Naturaleza del producto

        - Origen del producto
        - Características comerciales
        - Marca oficial de control (facultativa)
        - Lista no exhaustiva de variedades de manzanas
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS CÍTRICOS**
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad
        - Envasado
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Identificación
        - Naturaleza del producto
        - Origen del producto
        - Características comerciales
        - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS KIWIS**
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad
        - Envasado
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Identificación
        - Naturaleza del producto
        - Origen del producto
        - Características comerciales
        - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS LECHUGAS, LAS ESCAROLAS DE HOJA RIZADA Y LAS ESCAROLAS DE HOJA LISA**
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad
        - Envasado
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Identificación
        - Naturaleza del producto
        - Origen del producto
        - Características comerciales
        - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS MELOCOTONES Y LAS NECTARINAS**
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad
        - Envasado

- Disposiciones relativas al marcado
  - Identificación
  - Naturaleza del producto
  - Origen del producto
  - Características comerciales
  - Marca oficial de control (facultativa)

- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS PERAS**
  - Disposiciones relativas a la presentación
    - Homogeneidad
    - Envasado
  - Disposiciones relativas al marcado
    - Identificación
    - Naturaleza del producto
    - Origen del producto
    - Características comerciales
    - Marca oficial de control (facultativa)
    - Lista no exhaustiva de variedades de fruto grande y de pera de verano
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS FRESAS**
  - Disposiciones relativas a la presentación
    - Homogeneidad
    - Envasado
  - Disposiciones relativas al marcado
    - Identificación
    - Naturaleza del producto
    - Origen del producto
    - Características comerciales
    - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS PIMIENTOS DULCES**
  - Disposiciones relativas a la presentación
    - Homogeneidad
    - Envasado
  - Disposiciones relativas al marcado
    - Identificación
    - Naturaleza del producto
    - Origen del producto
    - Características comerciales
    - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LAS UVAS DE MESA**
  - Disposiciones relativas a la presentación

        - Homogeneidad
        - Envasado
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Identificación
        - Naturaleza del producto
        - Origen del producto
        - Características comerciales
        - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LOS TOMATES**
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad
        - Envasado
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Identificación
        - Naturaleza del producto
        - Origen del producto
        - Características comerciales
        - Marca oficial de control (facultativa)
- **NORMA DE CALIDAD COMERCIAL PARA LAS PATATAS DE CONSUMO EN EL MERCADO NACIONAL**
    - Disposiciones relativas a la presentación
        - Homogeneidad.
        - Acondicionamiento
    - Disposiciones relativas al marcado
        - Envases
        - A granel
    - Denominaciones de calidad
- **TEMA 10: LEGUMBRES, ARROZ, SETAS**
    - LEGUMBRES
        - Denominaciones de calidad
    - ARROZ
        - Denominaciones de calidad
    - SETAS
        - Ámbito de aplicación
        - Definiciones
        - Comercialización de setas frescas silvestres
        - Comercialización de setas cultivadas frescas
        - Comercialización de setas conservadas
        - Etiquetado

- **TEMA 11: CONSERVAS VEGETALES**
  - Elaboraciones
  - Etiquetado
  - Modelo de etiqueta
  - CONSERVAS DE HORTALIZAS
    - Conservas de albaricoque
    - Conservas de melocotón
    - Conservas de peras
    - Conservas de cerezas
    - Conservas de ciruelas
    - Conservas de gajos de mandarinas
    - Conservas de uvas
    - Conservas de fresas, frambuesas, grosellas y moras
    - Ensalada de frutas
    - Coctail de frutas
    - Conservas de alcachofas
    - Conservas de espárragos
    - Conservas de judías verdes
    - Modelo de etiqueta
    - Conservas de pimiento
    - Conservas de tomate
    - Conservas de setas
    - Conservas de níscalos o robellones
    - Conservas de champiñón
    - Conservas de habas
    - Conservas de guisantes frescos
    - Conservas de garbanzos
    - Conservas de alubias
    - Conservas de lentejas
    - Conservas de guisantes rehidratados
    - Conservas de acelgas
    - Conservas de espinacas
    - Conservas de puerros
    - Conservas de zanahorias
    - Conservas de remolacha de mesa
    - Conservas de coliflores
    - Conservas de coles de bruselas
    - Pisto
    - Menestra

        - Macedonia
        - Conservas de patatas
        - Conservas de pepinillos
        - Conservas de ensartados vegetales
        - Dulce y crema de membrillo
        - Dulce y crema de frutas
        - Conservas de encurtidos vegetales
    - Conservas de espárrago blanco
        - Etiquetado
        - Denominaciones de calidad
- **ACEITUNAS DE MESA**
    - Ámbito de aplicación
    - Tipos de aceitunas según el color
    - Procesos básicos de elaboración
    - Formas de presentación
    - Categorías comerciales
    - Peso neto escurrido mínimo
    - Información alimentaria facilitada al consumidor
    - Indicaciones voluntarias
    - Denominaciones de calidad
        -
- **TEMA 12: CONFITURAS, JALEAS, "MARMALADES" DE FRUTAS Y CREMA DE CASTAÑAS**
    - Ámbito de aplicación
    - Denominaciones y definiciones de los productos
    - Etiquetado
- **MERMELADA**
    - Etiquetado
    - Modelo de etiqueta

BEBIDAS

- **TEMA 13: BEBIDAS REFRESCANTES**
    - Ámbito de aplicación
    - Denominaciones establecidas
    - Particularidades del etiquetado y la información al consumidor
        - Bebidas refrescantes que contienen quinina o cafeína
        - Bebidas refrescantes de zumo de frutas
        - Bebidas refrescantes no preenvasadas
    - Envases de vidrio reutilizables

- Modelo de etiqueta

- **TEMA 14: ZUMOS DE FRUTAS Y NÉCTARES**
  - Denominaciones
    - Zumo de frutas
    - Zumo de frutas a partir de concentrado
    - Zumo de frutas concentrado
    - Zumo de fruta extraído con agua
    - Zumo de frutas deshidratado/en polvo
    - Néctar de frutas
  - Denominaciones particulares
  - Particularidades del etiquetado
  - Azúcares, miel y edulcorantes
  - Zumos de frutas concentrados no destinados al consumidor final
  - Modelo de etiqueta
  - Zumos vegetales
  - Zumo de uva
  - Denominaciones
  - Menciones obligatorias
- **TEMA 15: HORCHATA DE CHUFA**
  - Ámbito de aplicación
  - Clases de horchata de chufa
  - Prácticas
  - Denominación del producto
  - Condiciones de conservación
  - Exportación
  - Denominaciones de calidad
- **TEMA 16: AGUAS DE BEBIDA EMBOTELLADAS**
  - Aguas minerales naturales y de manantial
  - Ámbito de aplicación
    - Aguas minerales naturales
    - Aguas de manantial
  - Denominación de venta
  - Información obligatoria
    - Origen
    - Composición analítica
    - Tratamientos del agua mineral natural y del agua de manantial
  - Prohibiciones

- Modelo de etiqueta
- Aguas preparadas
  - Denominación de venta
- Agua de mar envasada

- **TEMA 17: CERVEZA Y SIDRA**
  - CERVEZA Y BEBIDAS DE MALTA
    - Definiciones relativas a los productos y a los métodos de fabricación.
    - Prácticas prohibidas
    - Otros ingredientes
    - Información alimentaria facilitada al consumidor
    - Venta y despacho de cerveza de barril o de otros grandes formatos
  - SIDRA
    - Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural
    - Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra
    - Información alimentaria facilitada al consumidor
    - Información alimentaria voluntaria
    - Denominaciones de calidad
    - Modelo de etiqueta
- **TEMA 18: PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS**
  - Ámbito de aplicación
  - Clasificación de los productos vitivinícolas aromatizados
  - Denominaciones de venta
  - Denominaciones de venta y descripciones de los vinos aromatizados
  - Denominaciones de venta y descripciones de bebidas aromatizadas a base de vino
  - Denominaciones de venta y descripciones de los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas
  - Consideraciones de la denominación de venta
  - Menciones adicionales de las denominaciones de venta
  - Información nutricional y lista de ingredientes
  - Indicación de procedencia
  - Lenguas utilizadas
- **TEMA 19: VINO Y OTROS PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS**
  - Definiciones
  - Indicaciones obligatorias
    - Categoría del producto vitícola
    - IGP y DOP
    - Grado alcohólico volumétrico adquirido
    - Indicación de la procedencia

        - Indicación del embotellador, productor, importador y vendedor
        - Indicación del contenido de azúcar
        - Disposiciones específicas para los vinos espumosos gasificados, vinos de aguja gasificados y vinos espumosos de calidad
    - Lista de ingredientes
    - Información nutricional
    - Aplicación de normas horizontales
        - Volumen nominal
        - Alérgenos
    - Indicaciones facultativas
        - Año de la cosecha
        - Nombre de la variedad de uva de vinificación
        - Indicación del contenido en azúcar en vinos distintos de los espumosos
        - Términos tradicionales
        - Símbolo de la Unión de denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida
        - Métodos de producción
        - Nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona abarcada por la DOP o IGP y referencias a la zona geográfica
    - Indicaciones facultativas de ámbito nacional
    - Disposiciones generales
    - Modelo de etiqueta
- **TEMA 20: BEBIDAS ESPIRITUOSAS**
    - Definiciones y categorías de bebidas espirituosas
    - Denominación legal
        - Términos compuestos
        - Alusiones
        - Normas adicionales sobre la designación, la presentación y el etiquetado
- **TEMA 21: BEBIDAS ESPIRITUOSAS. CATEGORÍAS**
    - Denominaciones de venta en función de las categorías y particularidades
        - Categoría 1. Ron
        - Categoría 2. Whisky o whiskey
        - Categoría 3. Bebida espirituosa de cereales
        - Categoría 4. Aguardiente de vino
        - Categoría 5. Brandy o weinbrand
        - Categoría 6. Aguardiente de orujo, orujo o marc
        - Categoría 7. Aguardiente de hollejo de fruta
        - Categoría 8. Aguardiente de pasas o raisin brandy
        - Categoría 9. Aguardiente de fruta

- Categoría 9 bis. Aguardiente de patata
- Categoría 10. Aguardiente de sidra, aguardiente de perada y aguardiente de sidra y de perada
- Categoría 11. Aguardiente de miel
- Categoría 12. Hefebrand o aguardiente de lías
- Categoría 13. Aguardiente de cerveza
- Categoría 13 bis. Aguardiente de pan
- Categoría 13 ter. Aguardiente de savia de abedul, aguardiente de savia de arce y aguardiente de savia de abedul y arce
- Categoría 14. Topinambur o aguardiente de tupinambo o pataca
- Categoría 15. Vodka
- Categoría 16. Aguardiente de (seguido del nombre de la fruta, las bayas o los frutos secos) obtenido por maceración y destilación
- Categoría 17. Geist
- Categoría 18. Genciana
- Categoría 19. Bebida espirituosa aromatizada con enebro
- Categoría 20. Gin
- Categoría 21. Gin destilado
- Categoría 22. London gin
- Categoría 23. Bebida espirituosa aromatizada con alcaravea o Kümmel
- Categoría 24. Akvavit o aquavit
- Categoría 25. Bebida espirituosa anisada
- Categoría 26. Pastis
- Categoría 27. Pastis de Marseille
- Categoría 28. Anís o janeževec
- Categoría 29. Anis destilado
- Categoría 30. Bebida espirituosa de sabor amargo o bitter
- Categoría 31. Vodka aromatizado
- Categoría 32. Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán
- Categoría 33. Licor
- Categoría 34. Crema de ...
- Categoría 35. Sloe gin
- Categoría 36. Sambuca
- Categoría 37. Maraschino
- Categoría 38. Nocino u orehovec
- Categoría 39. Licor de huevo o avocat
- Categoría 40. Licor al huevo
- Categoría 41. Mistrà
- Categoría 42. Väkevä glögi o spritglögg
- Categoría 43. Berenburg

    - Categoría 44. Néctar de miel o de aguamiel
  - Normas específicas relativas a determinadas bebidas espirituosas
  - Indicaciones facultativas bebidas espirituosas España
  - Reconocimiento mutuo
  - Lugar de procedencia
  - Indicaciones geográficas
  - Indicaciones geográficas homónimas
  - Buscador
  - Símbolo de IGP
  - Lengua
  - Gamas de las cantidades nominales del contenido de los envases
  - Modelos de etiquetas
  - Denominaciones de calidad
  - Tolerancias del grado alcohólico

ALIMENTOS ESTIMULANTES: CAFÉ, TÉ, INFUSIONES

- **TEMA 22: CAFÉ, SUCEDÁNEOS Y MEZCLAS**
  CAFÉ
  - Denominación de venta
  - Mención «descafeinado»
  - Información nutricional
  - Modelo de etiqueta
- **SUCEDÁNEOS DE CAFÉ**
  - Denominaciones de venta
  - Modelo de etiqueta
- **EXTRACTOS SOLUBLES DE SUCEDÁNEOS DE CAFÉ**
  - Definiciones y denominaciones de venta
  - Particularidades del etiquetado de los sucedáneos de café
  - Modelo de etiqueta
- **MEZCLAS DE SOLUBLES DE CAFÉ CON SOLUBLES DE SUCEDÁNEOS DE CAFÉ**
  - Denominaciones de venta
  - Modelo de etiqueta

- **TEMA 23: PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE**
  - Definiciones
  - Denominación de venta

- Modelo de etiqueta

- **PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO, DERIVADOS DE CHOCOLATE Y SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE**
  - Definiciones
  - Denominación del producto
  - Modelo de etiqueta
-
- **TEMA 24: TÉ Y DERIVADOS**
  - Ámbito de aplicación
  - Definiciones
  - Etiquetado
  - Modelo de etiqueta
- **ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES DE USO ALIMENTARIO**

- **TEMA 25. AZÚCARES, JARABES Y DERIVADOS**
  AZÚCARES
  - Definiciones
  - Modelo de etiqueta
- **JARABES**
  - Etiquetado
  - Modelo de etiqueta
- **CARAMELOS, CHICLES, CONFITES Y GOLOSINAS**
  - Ámbito de aplicación
  - Definiciones
  - Etiquetado
  - Modelo de etiqueta

- **TEMA 26: MIEL**
  - Principales variedades de miel
  - Denominación de venta
  - Origen
  - Denominaciones calidad
  - Modelo de etiqueta

C

CONDIMENTOS, SALSAS Y OTROS

- **TEMA 27: VINAGRE**
  - Definiciones
  - Tipos de vinagre
  - Etiquetado
  - Denominaciones de calidad
  - Modelo de etiqueta
- **TEMA 28: SAL Y SALMUERA**
  - Ámbito de aplicación
  - Definiciones
  - Denominaciones
  - Etiquetado
  - Denominación del producto
  - Modelo de etiqueta
- **CONDIMENTOS Y ESPECIAS**
  - Especia o condimento aromático
  - Condimentos preparados o sazonadores
  - Sucedáneos de especias
  - Etiquetado
  - Denominaciones de calidad
  - Modelo de etiqueta
- **TEMA 29 SALSAS DE MESA, APERITIVOS**
  - Clasificación
  - Tomate frito
  - Ketchup, catsup o catchup
  - Mayonesa o mahonesa y salsa fina
  - Mostaza
  - Otros tipos de salsas
  - Etiquetado
  - Modelo de etiqueta
- **PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO**
  - Definiciones
  - Denominaciones

- Etiquetado

- **TEMA 30. CALDOS, CONSOMÉS, SOPAS Y CREMAS**
  - Ámbito de aplicación
  - Definiciones
  - Formas de presentación
  - Etiquetado
  - Modelo de etiqueta
- **PRODUCTOS A BASE DE PATATA CRUDA**

ALIMENTOS DE USO ESPECIAL

- **TEMA 31: PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A DETERMINADOS GRUPOS DE POBLACIÓN**
  - Regulación
  - Alimentos sin regulación específica
    - Preparados para niños de corta edad
    - Modelo de etiqueta
    - Preparados para prematuros
    - Alimentos pobres en sodio
    - Modelo de etiqueta
  - Sustitutivos de una comida para el control de peso
    - Declaraciones permitidas
    - Condiciones de uso
    - Modelo de etiqueta
  - Alimentos destinados a diabéticos
  - Alimentos para personas con intolerancia al gluten
    - Requisitos generales
    - Requisitos adicionales para los alimentos que contienen avena
    - Información leal
    - Preparados para lactantes y preparados de continuación
    - Marcas de garantía
    - Vídeo: ¿Cómo saber si un producto es sin gluten? El problema del etiquetado
  - Modelo de etiqueta
  - Alimentos para personas con intolerancia a la lactosa y galactosemia
    - Contenido en lactosa y declaraciones
  - Alimentos destinados a deportistas

- Alimentos bajo el Reglamento (UE) nº 609/2013
  - Definiciones
  - «preparados para lactantes»
  - «preparados de continuación»
  - «alimentos elaborados a base de cereales»
  - «alimentos para usos médicos especiales»
  - «sustitutivos de la dieta completa para el control de peso»
- Sustancias permitidas

- **TEMA 32: ALIMENTICIOS DE USO ESPECIAL CON REGULACIÓN ESPECÍFICA**

- PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS DE CONTINUACIÓN
- Definiciones
- Etiquetado de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación
- Modelo de etiqueta
- Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles
  - Regulación
  - Definiciones
  - Etiquetado de los alimentos elaborados a base de cereales y de los alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad
- Alimentos para usos médicos especiales
  - Categorías
  - Requisitos específicos sobre información alimentaria
  - Requisitos específicos sobre la información nutricional
  - Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
  - Requisitos específicos aplicables a los alimentos para usos médicos especiales destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes
  - Lectura recomendada:
  - Modelo de etiqueta
- Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso
  - Requisitos específicos relativos a la información alimentaria
  - Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
  - Requisitos específicos relativos a la información nutricional
  - Modelo de etiqueta
- Resumen de la normativa aplicable

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, VITAMINAS, MINERALES Y OTRAS SUSTANCIAS

- **TEMA 33: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS**
  - Marco legal
  - Comercialización en la UE
  - Definiciones
  - Etiquetado, presentación y publicidad
    - Información obligatoria
    - Más información
    - ETIQUETADO ESPECÍFICO
    - Consideraciones sobre los complementos alimenticios
    - Reclamo “de venta en farmacias”
    - Más información. Vídeo: Publicidad engañosa
    - Nombres científicos
    - Designación de vitaminas y minerales
    - Reconocimiento mutuo
    - Modelo de etiqueta
- **VITAMINAS, MINERALES Y OTRAS SUSTANCIAS**
  - Regulación
    - Requisitos para la adición de vitaminas y minerales
    - Restricciones a la adición de vitaminas y minerales
    - Condiciones para la adición de vitaminas y minerales
    - Vitaminas y minerales que pueden añadirse a los alimentos
    - Fórmulas vitamínicas y sustancias minerales que pueden añadirse a los alimentos
    - Sustancias minerales
    - Sustancias sujetas a restricciones
- **TEMA 34: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS**
  - Regulación
    - Definición y categorías
    - Vídeo: ¿Qué son los llamados "nuevos alimentos"?
  - Lista de nuevos alimentos autorizados
  - Catálogo de estatus de nuevos alimentos
  - Modelo de etiqueta

INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

- **TEMA 35: ADITIVOS**
  - Regulación
    - Ámbito de aplicación
    - Clases funcionales
  - Etiquetado de aditivos
    - Etiquetado de los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final
    - Requisitos generales
    - Etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final
    - Edulcorantes de mesa
    - Designación de aditivos alimentarios como ingredientes
    - Ejemplo
    - Aditivos en ingredientes compuestos
    - Ejemplo
    - Omisión de componentes de alimentos en la lista de ingredientes
    - Aditivos que son o contienen sustancias que producen alergia o intolerancia alimentaria
    - Aditivos no aptos para población alérgica. Con declaración obligatoria en el etiquetado
    - Etiquetado sin aditivos
    - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen determinados colorantes alimentarios
    - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen edulcorantes
    - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen polialcoholes
    - Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo
      - QUID de los edulcorantes
    - Requisitos de etiquetado para alimentos con recubrimiento que contiene acetato de polivinilo
    - Requisitos de etiquetado para alimentos que contienen gases de envasado
    - Requisitos de etiquetado para los aditivos que contienen nanopartículas
    - Modelo de etiqueta
  - Denominaciones de calidad
  - Modelo de etiqueta

- **TEMA 36. AROMAS**
  - Etiquetado de aromas

- no destinados a la venta al consumidor final
- destinados a la venta al consumidor final
- aromas e ingredientes aromatizantes en los alimentos
- Aromas quinina y cafeína
- Uso del término “natural”
- Casos prácticos
- Aromas que contienen aditivos
- Alérgenos
- Modelo de etiqueta
- Modelo de etiqueta edulcorante mesa

- **TEMA 37. ENZIMAS**
  - ENZIMAS
    - Etiquetado enzimas no destinadas al consumidor final
    - Etiquetado enzimas destinados al consumidor
    - Enzimas como ingredientes
    - Lista comunitaria de enzimas
    - Etiquetado facultativo
  - CUAJO
    - Enzimas coagulantes como ingredientes
    - Modelo de etiqueta

- **TEMA 38: CASEINATOS, COADYUVANTES TECNOLÓGICOS**
  - CASEINAS
    - Regulación
    - Información de alérgenos
  - COADYUVANTES
    - Regulación
    - Etiquetado de los coadyuvantes tecnológicos no destinados al consumidor final

ETIQUETADO DE ENVASES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- ALIMENTOS CONTENIDOS EN GENERADORES DE AEROSOLES
  - Etiquetado de los generadores de aerosoles
  - Componentes inflamables
  - Lista de ingredientes
- ETIQUETADO DE LOS ENVASES
  - Materiales y objetos activos

        - Aptitud de los envases de acuerdo al uso
    - SOSTENIBILIDAD
        - Plástico de un solo uso
        - Especificaciones armonizadas del marcado de los vasos para bebidas
        - Marcado de los vasos para bebidas fabricados parcialmente con plástico
        - Marcado de los vasos para bebidas fabricados totalmente con plástico
        - Plástico reciclado
        - Símbolos reciclaje
        - Punto Verde
        - Anillo o Círculo de Möbius
        - Símbolo "Tidyman"
        - Símbolos Ecoembes
        - Logo de Tetrapack
        - Vídeos:
        - ¿Qué es el Tetra Pak?
        - Papel/cartón reciclables
        - Plásticos reciclables
        - Vídeo:
        - Sellos ambientales
        - FSC (Forest Stewardship Council).
        - Certificación de la Cadena de Custodia de FSC
        - Vídeo: Qué es y para qué sirve el sello FSC
        - Carbon neutral
        - Otras certificaciones de reducción del carbono

MÓDULO 5: ETIQUETADO VOLUNTARIO O FACULTATIVO

TEMA 1. ETIQUETADO VOLUNTARIO DE MARKETING

INFORMACIÓN VOLUNTARIA

- Regulación
    - Limitaciones de espacio
- Regulación específica

RECLAMOS MÁS UTILIZADOS EN EL MARKETING ALIMENTARIO

- Natural
    - Regulaciones sectoriales para el término “natural”
    - Regulación facultativa de propiedades saludables

  - Criterios de uso del término “natural”
- Fresco
  - Criterios de uso del término “fresco”
- Recién
- Puro
  - Limitaciones
- Tradicional
- Casero, De la abuela
- Rústico, campesino, de granja, de pueblo
- Artesano
  - Regulación de la artesanía en España
  - Disposiciones autonómicas en materia de artesanía
- Premium
  - Uso en alimentos que disponen de legislación sectorial que los categoriza en diferentes calidades
  - Uso en alimentos que tienen reguladas las menciones facultativas
  - Uso en alimentos que disponen de legislación sectorial que define características de calidad, métodos de producción, periodos de maduración…
  - Uso en alimentos que no disponen de legislación sectorial, ni existen menciones reservadas facultativas reguladas
- Digestive
- Integral

ALEGACIONES AMBIENTALES

- Definiciones
- Justificaciones
  - Justificación de alegaciones medioambientales explícitas
  - Justificación de alegaciones medioambientales explícitas comparativas
- Requisitos aplicables a los sistemas de etiquetado medioambiental
- Ecológico
- Biodinámico
- Sostenible

  - Alegaciones de sostenibilidad más comunes
    - Producción Integrada
    - Pesca sostenible certificada
    - Productos lácteos sostenibles
    - Aceite de Palma Sostenible Certificado. CSPO.
    - Kilómetro cero, de proximidad, local
    - De temporada
    - Vegetariano/Vegano
- Sin aditivos
- Sin ACEITE de palma
- Sin tratamientos antibióticos y otros “sin”
- Sugerencia de presentación
- Declaraciones sobre alérgenos
  - Certificación europea (ELS) sin gluten
  - Sello No Lactosa
  - Etiquetado precautorio de alérgenos
- Información nutricional frontal
- Declaración de Propiedades nutricionales y saludables
  - Declaraciones de propiedades nutricionales
  - Declaraciones de propiedades saludables
  - Flexibilidad de redacción

- **TEMA 2: DECLARACIONES NUTRICIONALES**
  - Alimentos funcionales en Japón y EE.UU.
  - Reglamento 1924/2006. Ámbito de aplicación.
  - Utilización
  - Bebidas alcohólicas
  - Requisitos
  - Etiquetado nutricional
  - Declaraciones nutricionales
  - Declaraciones nutricionales comparativas
  - Declaraciones nutricionales comparativas permitidas
  - Otras declaraciones nutricionales

- Perfiles nutricionales

- **TEMA 3: DECLARACIÓN DE PROPIEDADES SALUDABLES**
  - Tipos de declaración de propiedades saludables
  - Condiciones específicas
  - Declaraciones de propiedades saludables generales
  - Formato de las declaraciones de propiedades saludables
  - Restricciones en el uso de determinadas propiedades saludables
  - Etiquetado, presentación y publicidad
  - Restricciones en el uso de determinadas propiedades saludables
  - Proceso de autorización de una declaración de propiedad saludable
  - Principios generales del fundamento científico
  - Flexibilidad de redacción
  - Casos prácticos
  - Pasos para realizar una declaración nutricional o de propiedad saludable
  - Descriptores genéricos
    - Solicitud de uso de descriptor genérico
- **TEMA : DECLARACIONES AUTORIZADAS**
  - Lista de declaraciones nutricionales autorizadas y condiciones de uso
  - Lista de declaraciones de propiedades saludables autorizadas distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
  - Lista de declaraciones saludables autorizadas basadas en pruebas científicas recientemente obtenidas y/o que incluyan una solicitud de protección de datos sujetos a derechos de propiedad industrial (art. 13.5).
  - Lista de declaraciones de propiedades saludables autorizadas relativas a la reducción del riesgo de enfermedad (art. 14.1.a)
  - Lista de declaraciones de propiedades saludables autorizadas relativas y al crecimiento y desarrollo de los niños (art.14.1.b)

- **NUTRI-SCORE y OTROS SISTEMAS de ETIQUETADO FRONTAL**
  - Introducción
  - Objetivos
  - Información nutricional obligatoria
  - Formas de expresión de la información nutricional
  - Etiquetado frontal
  - Formas de etiquetado nutricional frontal
  - -Etiquetas basadas en nutrientes

- Basado en GDA o cantidades diarias orientativas
- Guideline Daily Amount con colores
- Semáforo simplificado
- Sistema de advertencias
- NutrInform Battery
- -Etiquetas sintéticas
- Keyhole –Sistema de Cerradura
- My Choice
- Healthier logo
- Etiquetado Sens
- Be treatwise ® "Vigila tus caprichos"
- Reconocido por la Fundación Española del Corazón
- · Health Star Rating
- Nutri-Score

- **NUTRI-SCORE**
  - Ámbito de aplicación
  - Alimentos para los cuales no se adecúa Nutri-Score
  - Objetivo de Nutri-Score
  - Criterios de clasificación de los nutrientes
  - Cálculos del algoritmo
  - - Puntos “A” o “desfavorables”
  - - Puntos C o "favorables"
  - Cálculo Nutri-Score: puntos A – puntos C
  - Alimentos que aplican para el componente frutas, verduras legumbres.
  - Niveles aceptables de procesamiento
  - Métodos para calcular frutas, verduras y legumbres procesadas
  - Cálculo de la puntuación antes o después de la cocción
  - Ingredientes compuestos
  - Consideraciones a tener en cuenta en algunos alimentos
  - Quesos
  - Carnes rojas
  - -productos afectados
  - -proporción de carne
  - Bebidas
  - Interpretación
  - Categoría: grasas, aceites, frutos secos y semillas

- Clasificación Nutri-Score
- Herramienta de cálculo
- Resumen cálculo algoritmo principal
- Resumen cálculo categoría grasas, aceites, frutos secos y semillas
- Resumen cálculo algoritmo bebidas
- Ejemplo. Calcular el Nutri-Score de una bebida
- Ejemplo. Cálculo del Nutri-Score en un alimento sólido
- Ejemplo. Calcular el Nutri-Score en quesos
- Calcular el Nutri-Score en carnes rojas
- Ejemplo. Calcular el Nutri-Score en aceites
- Críticas al Nutri-Score
- Comparación entre productos
- Científicos a favor
- Valoración de la Academia Española de Nutrición y dietética
- Asociaciones de consumidores: Valoración nutricional OCU y Nutriscore
- Otras opiniones
- Situación actual

- **ETIQUETADO PRECAUTORIO DE ALÉRGENOS – TRAZAS**
  - Introducción
  - Programa VITAL
  - Desarrollo del Programa VITAL
  - Limitaciones
  - Fases del programa VITAL
  - Identificación de alérgenos
  - Cuantificación de alérgenos de contacto cruzado
  - Cálculo del total de alérgenos por contacto cruzado en el producto terminado
  - Determinación del nivel de acción
  - Determinación de las Cantidades de Referencia para productos envasados
  - Establecer niveles de acción para cada alérgeno de contacto cruzado identificado en productos envasados.
  - Validación
  - Determinación del etiquetado
  - Etiquetado de los alérgenos no intencionados - EPA
  - Otras recomendaciones
  - Árbol de decisiones para alérgenos de contacto cruzado

- Caso práctico 1
- Caso práctico 2
- Caso práctico 3
- Pruebas analíticas de detección de alérgenos
- ELISA
- PCR
- Cálculo de la concentración de proteína alérgena
- Cálculo a partir de una proteína distinta
- Cálculo cuando el resultado se expresa en mg/kg del ingrediente alergénico
- Ejemplo
- Alertas sanitarias

- **TEMA ETIQUETADO SIN ALÉRGENOS**
  - Gluten
  - Declaraciones autorizadas
  - Marcas de garantía
  - Espiga barrada
  - Lactosa
  - Sello Allergy Protection
  - Información de advertencia de uso
  - Información sobre trazas de alérgenos y sustancias que causan intolerancias

- **TEMA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**
  - Producto ecológico
  - Ámbito de aplicación
  - Términos de referencia a la producción ecológica
  - Producto agrario vivo envasado (no transformado)
  - Producto vivo presentado sin envasar
  - Productos transformados
    - Uso de los términos
    - Productos importados de terceros países
  - Resumen categorías
  - Producto transformado con al menos el 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos
  - Producto transformado con menos del 95% de ingredientes de origen agrario ecológicos

- Producto transformado cuyo ingrediente principal es de caza o pesca
- Productos en conversión a la agricultura ecológica
  - Producto transformado en conversión a la agricultura ecológica
  - Producto vivo en conversión a la agricultura ecológica
  - Sal marina
  - Logotipo europeo
  - Código del organismo de control
  - Huevos ecológicos

- **TEMA : REGÍMENES DE CALIDAD: DOP, IGP, ETG**
  - Regímenes de calidad
  - Denominación de origen protegida
  - Indicación geográfica protegida
  - Diferencias y similitudes
  - Especialidad Tradicional Garantizada
  - Productos de Calidad diferenciada españoles
- **Origen gallego**
  - Limitaciones específicas al uso de menciones de procedencia en los productos con denominación de origen o indicación geográfica
  - Marcas comerciales
  - Marca Galega 100%. Sello de la marca de garantía
  - PescadeRías
- **Producción integrada**
  - Producción integrada
  - Identificaciones de garantía
  - Identificación de garantía nacional
  - Identificaciones de garantía de las Comunidades Autónomas
  - Identificaciones de garantía privadas
- **Marcas regionales de garantía**
  - ANDALUCÍA: Calidad Certificada
  - ARAGÓN: C'Alial
  - ASTURIAS: Alimentos del Paraíso Natural
  - CATALUÑA: Marca Q. Qualitat alimentaria
  - CANTABRIA: Calidad Controlada
  - CASTILLA Y LEÓN: Tierra de Sabor
  - CASTILLA-LA MANCHA: Castilla-La Mancha Calidad Diferenciada
  - EXTREMADURA: Alimentos de Extremadura
  - GALICIA: Galicia Calidade

- ISLAS BALEARES
- ISLAS CANARIAS: Alimentos de La Gomera
- ISLAS CANARIAS: Gran Canaria Calidad
- MADRID: M producto certificado
- MURCIA: Calidad Agroalimentaria - Control Región de Murcia
- NAVARRA: Reyno Gourmet de Navarra
- LA RIOJA: Alimentos de La Rioja Calidad Garantizada
- PAÍS VASCO: Eusko Label
- VALENCIA: Marca de CV de la Comunidad Valenciana
- Otras marcas colectivas
- Alimentos de Palencia
- Alimentos de Segovia
- Alimentos de Valladolid. A gusto de todos
- Alimentos de Zamora
- Degusta Jaén Calidad
- Productos de León
- Sabor Granada
- Regiones UltraPeriféricas
- Alimentos artesanos

- **Reservas de la Biosfera Españolas**
  - Categorías, productos y servicios bajo la protección de la marca
  - Uso de la marca
  - Requisitos esenciales
  - Requisitos no esenciales
- **Logotipo Razas autóctonas**
  - Características del logotipo «raza autóctona»
  - Marca genérica
  - Marca por especies
  - Formato
- **Productos sostenibles**
  - Productos lácteos sostenibles
  - Pesca sostenible certificada MSC
    - Formato
    - Uso
  - Atún Dolphin Safe APICD
  - Aceite de palma sostenible
  - Certificación UTZ

  - Certificación de la Alianza para Bosques
  - Comercio justo
  - Bienestar animal
  - Certificado de pastoreo
- **Etiqueta vegetariana**
- **Marca de Garantía Halal**
  - Productos halal
  - Productos haram
- **Certificación Kosher**
  - Requisitos de los alimentos considerados kosher
    - Carne
    - Pescado
    - Verduras
    - Productos derivados de animales
    - Aceites y Grasas
    - Comidas Preparadas
    - Aditivos
    - Productos de Panadería, Confitería y Dulces
    - Bebidas

OTROS ASPECTOS DEL ETIQUETADO

- **Alimentos con juguetes**
  - Marcado CE
  - Advertencias de seguridad
  - Juguetes no destinados a niños menores de treinta y seis meses
    - Patines, patines de ruedas, patines en línea, monopatines, patinetes y bicicletas de juguete
    - Juguetes químicos
  - Roscón de reyes
- **Sellos ambientales**
- **Certificaciones de empresa**
- **Etiquetado logístico**
  - Código de barras
  - Código EAN-13
  - Otros códigos de barras punto de venta
  - Código EAN-14
  - Código EAN-128
  - SSCC

- Códigos QR

- **Etiquetas inteligentes**
  - Detección de patógenos
  - Detección de fugas
  - Sensores de temperatura/tiempo
  - Tecnología RFID
- **Información y marcado de los precios**
  - Normas de cumplimiento general.
  - Precio de venta
    - Particularidades
  - Precio por unidad de medida
    - Excepciones
    - Obligaciones
  - Actividades de promoción de ventas
    - Venta en REBAJAS
    - Venta en SALDOS
    - Venta en LIQUIDACIÓN
    - Venta con OBSEQUIO O PRIMA
    - Venta en PROMOCIÓN
  - Infracciones y sanciones

Docentes

Ana Mª Chas Barba
Licenciada en Veterinaria.
Máster en Garantía de Calidad en Industrias Sector Alimentario.

Profesora y tutora de cursos relacionados con Seguridad Alimentaria y veterinaria. Especialista en Etiquetado Alimentario. Especialista en elearning y responsable de la plataforma de teleformación en Moodle de Simbiosis.

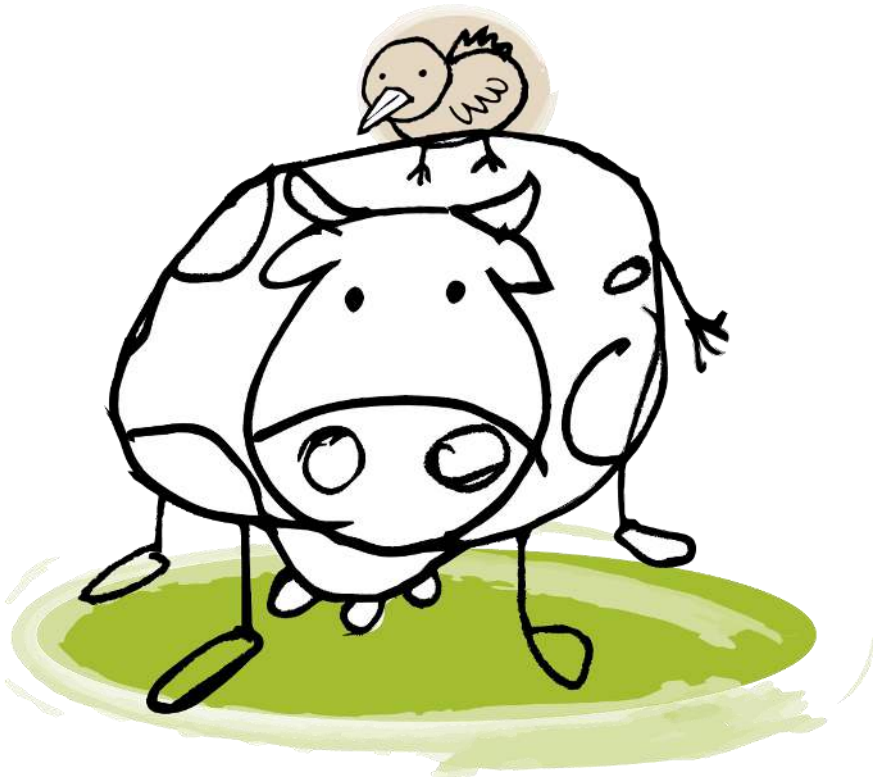
Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com
Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de la provincia de A Coruña con el nº 1429-C.

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas (formación bonificada) a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE), antes Fundación Tripartita, como entidad organizadora y formadora.

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.

- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la *Consellería do Medio Rural e do Mar* para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.