



En marcha el nuevo reglamento sobre el etiquetado del origen de los alimentos

09-09-2020

En pleno periodo de confinamiento por *Covid-19*, el pasado 1 de abril, entró en vigor el Reglamento 2018/775 de la Comisión Europea, que establece disposiciones de aplicación del artículo 26 del Reglamento 1169/2011 para intentar despejar las dudas sobre el país de origen o lugar de procedencia de los alimentos o del ingrediente primario que lo compone.

En pleno periodo de confinamiento por *Covid-19*, el pasado 1 de abril entró en vigor el Reglamento 2018/775 de la Comisión Europea, que establece disposiciones de aplicación del artículo 26 del Reglamento 1169/2011 para intentar despejar las dudas sobre el país de origen o lugar de procedencia de los alimentos o del ingrediente primario que lo compone.

El reglamento hace referencia al etiquetado de los alimentos en los que el origen de su ingrediente primario no es el mismo que el de su elaboración, pretendiendo aumentar la transparencia en la información al consumidor para evitar engaños. Los productos ya elaborados que se hayan introducido en el mercado o se hayan etiquetado antes de esta fecha podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

La aplicación de este reglamento es obligatoria en dos situaciones:

1. Cuando los operadores de empresas alimentarias indican voluntariamente el origen de un alimento, a través de declaraciones, pictogramas, símbolos o expresiones y, además, el ingrediente primario proviene de un lugar diferente;
2. Cuando el operador económico coloca voluntariamente en la etiqueta fotografías o símbolos que podrían indicar que un alimento procede de cierto lugar, pero el lugar de procedencia es diferente.

En estos casos se debe incluir, en el mismo campo visual que la indicación del país de origen del alimento, una de estas dos opciones:

- Una referencia a cualquiera de las zonas geográficas siguientes:

- 'UE', 'fuera de la UE' o 'UE y fuera de la UE'.
 - Región u otra zona geográfica situada en varios Estados miembros o en terceros países, si está definida así con arreglo al Derecho público internacional o es fácilmente comprensible para los consumidores.
 - Zona de pesca de la FAO, o zona marítima o masa de agua dulce, si están definidas como tales con arreglo al Derecho internacional o son fácilmente comprensibles para los consumidores.
 - Estado(s) miembro(s) o tercer(os) país(es).
- La siguiente declaración o cualquier expresión similar que pueda tener el mismo significado: «El ingrediente primario (denominación) no es originario de (país de origen o lugar de procedencia del alimento)».

Para poder aplicar este Reglamento correctamente debemos tener claras las definiciones de ingrediente primario, país de origen y lugar de procedencia. Así, se considera ingrediente primario (Reglamento 1169/2011) *“un ingrediente o ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del mismo o que el consumidor asocia generalmente con el nombre del alimento y respecto al cual se requiere normalmente una indicación cuantitativa en el etiquetado”*.

Cuando hablamos de país de origen (Reglamento (UE) N°952/20132) se considera que *“las mercancías enteramente obtenidas en un solo país o territorio tienen su origen en este país o territorio”* y que *“las mercancías en cuya producción intervenga más de un país o territorio tienen su origen en aquel en el que se haya producido su última transformación o elaboración sustancial, económicamente justificada, efectuada en una empresa equipada a tal efecto, y que haya conducido a la fabricación de un producto nuevo o que represente un grado importante de fabricación”*. Por lo tanto, se considera país de origen del producto alimentario, a aquel donde ha recibido su última transformación importante, independientemente del origen del ingrediente primario.

Por último, el lugar de procedencia es cualquier lugar del que se indique que procede un alimento y que no sea el país de origen.

La indicación del origen de los ingredientes primarios es un elemento clave para que los consumidores accedan a una información más clara sobre los alimentos que compran, es un buen camino para fomentar una cultura alimentaria que genere transparencia y confianza en el consumidor y, también, es una oportunidad para que los operadores económicos puedan poner en valor sus alimentos.

Debemos aclarar que las denominaciones habituales y genéricas que incluyan términos geográficos que indican literalmente un origen, pero que generalmente no se interpretan como una indicación del origen o el lugar de procedencia (ensaladilla rusa, mostaza de Dijon, porra de Antequera, cocido madrileño, helado Málaga, flamenquín cordobés, salchichón de Málaga...) no generan el requisito legal (artículo 26.3 del Reglamento 1169/2011) necesario para que se aplique este Reglamento.

Sin embargo el nombre y dirección de la empresa, aunque normalmente no necesitan las aclaraciones propuestas, en menciones tales como 'producido por/fabricado por' podrían interpretarse de otro modo por el consumidor.

Hasta hace poco tiempo sólo era obligatorio indicar el origen de la carne (ternera, cerdo, oveja, cabra y aves), huevos, vino, miel, frutas y vegetales frescos, y aceite de oliva. Posteriormente, en enero de 2019, con la entrada en vigor del Real Decreto 1181/2018, la leche y los productos lácteos que se elaboran y se comercializan en España deben informar a los consumidores sobre su origen ('país de ordeño' y 'país de transformación'). Ahora con la entrada en vigor del Reglamento 2018/775 se despejarán las dudas sobre el país de origen o lugar de procedencia de los alimentos o del ingrediente primario y, por último, cuando se publique la modificación de la norma de calidad de la miel, aprobada en Consejo de Ministros del 19/05/2020, sabremos con más seguridad el origen de la miel ya que cuando se haya elaborado a partir de mieles de distinta procedencia, se deberán indicar en el etiquetado el listado de los países de origen donde se haya recolectado y cuando la miel proceda de un único país, también será obligatorio indicarlo en la etiqueta, de esta manera la miel 100% española se podrá identificar claramente. ¡Vamos haciendo camino!

Noticias Relacionadas

- Científicos de la URV impulsan una campaña sobre el etiquetado frontal de Nutriscore
- El 'RD de la leche': información para la elección de compra y ayuda a las economías agrarias
- Actualización sobre el concepto de alimentos ultraprocesados y sus efectos sobre la salud
- Los distintos métodos de conservación de los alimentos: el calor, destructor de gérmenes (I)



Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del [Bromatoblog](#), un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @: angelcaracuel@gmail.com. (Todos los artículos).