

2. Duración de contacto: 2 h t 24 h	
2.1. $T \leq 5 \text{ }^\circ\text{C}$	24 h a 5 °C
2.2. $5 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 40 \text{ }^\circ\text{C}$	24 h a 40 °C
2.3. $T > 40 \text{ }^\circ\text{C}$	24 h a 70 °C
3. Duración de contacto: 2 h	
3.1. $T \leq 5 \text{ }^\circ\text{C}$	2 h a 5 °C
3.2. $5 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 40 \text{ }^\circ\text{C}$	2 h a 40 °C
3.3. $40 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 70 \text{ }^\circ\text{C}$	2 h a 70 °C
3.4. $70 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 100 \text{ }^\circ\text{C}$	1 h a 100 °C
3.5. $100 \text{ }^\circ\text{C} < T \leq 121 \text{ }^\circ\text{C}$	30 mn a 121 °C
3.6. $t > 121 \text{ }^\circ\text{C}$	1 h a 121 °C para simu- lantes acuosos
	2 h a 175 °C para simu- lantes grasos en hornos convencionales
	30 mn. a 150 °C para hor- nos de microondas

6667

REAL DECRETO 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

La Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados fue aprobada por el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, como consecuencia de la necesaria transposición a nuestro derecho interno de la Directiva del Consejo 79/112/CEE, de 18 de diciembre de 1978 y de sus modificaciones posteriores.

Modificada en gran medida dicha Directiva por la Directiva del Consejo 89/395/CEE, de 14 de junio de 1989, establecida la obligatoriedad de identificar en los productos alimenticios el lote por la Directiva del Consejo 89/395/CEE, de 14 de junio de 1989, establecida la obligatoriedad de identificar en los productos alimenticios el lote por la Directiva del Consejo 89/396/CEE, de 14 de junio de 1989, regulada la mención de los aromas en la lista de ingredientes que figura en el etiquetado de los productos alimenticios por la Directiva de la Comisión 91/72/CEE, de 16 de enero de 1991, la obligada adaptación de las partidas arancelarias a la vigente Nomenclatura Combinada y la necesaria extensión del ámbito de aplicación a los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final, a los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a petición del comprador y a los que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad, hace necesario estatuir una nueva Norma General, en la que se incluye como excepción, en el artículo referente a la indicación del lote, la transposición de la Directiva del Consejo 91/238/CEE, de 22 de abril, que modifica la Directiva 89/396/CEE.

El presente Real Decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16 de la Constitución Española.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de marzo de 1992,

DISPONGO:

Artículo único.-Se aprueba la adjunta Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

DISPOSICION ADICIONAL

El presente Real Decreto y la Norma General que aprueba se dictan de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16 de la Constitución Española, excepto los apartados 7.10 del artículo 7.º, el último inciso del segundo párrafo del artículo 8.º, los apartados 9.5 y 9.7 del artículo 9.º, al apartado 10.4 del artículo 10 y el artículo 21.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.-Lo establecido en el párrafo segundo del apartado 6.3 del artículo 6.º, apartado 10.1 del artículo 10 y apartado 19.3 del artículo 19, así como las nuevas exigencias derivadas del apartado 10.5 del artículo 10, no será obligatorio hasta el 20 de junio de 1992.

Segunda.-Hasta el 20 de junio de 1992 se mantendrán las excepciones a la indicación de la fecha de duración mínima contenidas en el apartado 10.6 del artículo 10 del Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, y no recogidas en el apartado 10.4 del artículo 10 de la Norma General que aprueba el presente Real Decreto.

Tercera.-Hasta el 31 de diciembre de 1992 el periodo de duración mínima se podrá expresar a partir de la fecha de fabricación o envasado, siempre que fecha y periodo figuren juntos en el etiquetado.

Cuarta.-Los productos alimenticios envasados existentes en el mercado, conformes con la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, aprobada por el Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, que se deroga, podrán seguir comercializándose hasta la extinción de su vida comercial.

Quinta.-Lo establecido en el apartado 7.9 del artículo 7.º de la Norma General que se aprueba no será exigible hasta el 30 de junio de 1992. Los productos elaborados con anterioridad a esta fecha, que designen los aromas en la lista de ingredientes que figure en su etiquetado de acuerdo con las disposiciones vigentes en dicha fecha, podrán seguir comercializándose hasta el 1 de enero de 1994.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogados:

El Real Decreto 1122/1988, de 23 de septiembre, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

La Resolución de 4 de enero de 1984, de la Dirección General de Comercio Interior, por la que se regula el etiquetado y la presentación de los productos alimenticios que se envasen en los establecimientos de venta al público («Boletín Oficial del Estado» de 23 de enero), excepto lo dispuesto sobre indicación de precios.

Las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.-La presente Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por este Real Decreto será aplicable a todos los productos alimenticios, sin perjuicio de lo que establezcan los Reglamentos de la Comunidad Económica Europea.

Segunda.-A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, todo encargo de envases, cierres o etiquetas, se ajustará a lo establecido en la presente Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

Dado en Madrid a 6 de marzo de 1992.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACION Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CAPITULO PRIMERO

Ámbito de aplicación

Artículo 1.º La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos que en esta Norma se regulan.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades».

Art. 2.º Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente Norma los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea.

CAPITULO II

Definiciones

Art. 3.º A los efectos de esta Norma, se entiende por:

3.1 **Etiquetado:** Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

3.2 **Producto alimenticio envasado:** La unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

3.3 **Ingrediente:** Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado eventualmente en una forma modificada.

No se considerarán ingredientes:

3.3.1 Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

3.3.2 Los aditivos cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

3.3.3 Los coadyuvantes tecnológicos.

3.3.4 Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas.

3.4 **Lote:** Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

3.5 **Fecha de duración mínima:** Fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

CAPITULO III

Principios generales

Art. 4.º El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán:

4.1 Ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

4.1.1 Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

4.1.2 Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.

4.1.3 Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.

4.1.4 Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

4.1.5 Estas prohibiciones se aplicarán igualmente a la presentación de los productos alimenticios (en especial a la forma o al aspecto que se le dé a éstos o a su envase, al material usado para éste y a la forma en que estén dispuestos, así como al entorno en que estén expuestos) y a la publicidad.

CAPITULO IV

Información obligatoria del etiquetado

Art. 5.º La información obligatoria del etiquetado de los productos alimenticios será solamente la indicada en los artículos del presente capítulo, excepto cuando expresamente se establezca otra cosa en los mismos.

Las disposiciones específicas aplicables a ciertos productos alimenticios determinados y no a los productos alimenticios en general, podrán mantener y exigir otras indicaciones obligatorias además de las enumeradas en los artículos del presente capítulo, siempre que tales indicaciones se incluyan de acuerdo con el procedimiento previsto por el artículo 16 de la Directiva 79/112/CEE.

Art. 6.º 6.1 Será la prevista por las disposiciones legales o reglamentarias que le sean aplicables y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso en España o una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

Cuando el producto alimenticio esté regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la disposición correspondiente.

6.2 No podrá ser sustituida por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

6.3 Incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante».

Art. 7.º 7.1 Irá precedida del título «Ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

7.2 La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No obstante:

7.2.1 El agua añadida y los ingredientes volátiles se indicarán en la lista en función de su masa en el producto acabado.

La cantidad de agua añadida como ingrediente en un producto alimenticio se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados; esta cantidad podrá no tomarse en consideración si en masa no excede del 5 por 100 del producto acabado.

7.2.2 Cuando se trate de productos alimenticios concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituídos mediante adición de agua, los ingredientes podrán mencionarse por orden decreciente de sus proporciones en el producto alimenticio reconstituído.

La lista de ingredientes deberá ir acompañada en estos casos de expresiones tales como: «Ingredientes del producto reconstituído» o «Ingredientes del producto ya preparado para el consumo».

7.2.3 En el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas, en las que ninguna de ellas predomine en masa de forma significativa, podrán mencionarse en cualquier orden, siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de una mención tal como «en proporción variable».

7.2.4 Cuando se utilicen ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación del producto alimenticio podrán mencionarse dichos ingredientes en la lista según su cuantía en masa antes de la concentración o deshidratación.

7.2.5 No se requerirá mencionar el agua en el caso del líquido de cobertura que normalmente no se consume, ni cuando se utilice en el proceso de fabricación solamente para reconstituir a su estado de origen un ingrediente utilizado en forma concentrada o deshidratada.

7.3 Cuando un ingrediente de un producto alimenticio haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a estos últimos como ingredientes de dicho producto.

En tal caso, dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación en la medida en que ésta esté regulada o consagrada por el uso, en función de su masa global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la enumeración de sus propios ingredientes.

No obstante, dicha enumeración no será obligatoria.

7.3.1 Cuando se trate de ingredientes compuestos cuya cuantía en masa sea inferior al 25 por 100 del producto alimenticio acabado, siempre que no se trate de aditivos sin perjuicio de lo especificado en el apartado 3.3.2 del artículo tercero.

7.3.2 Cuando el ingrediente compuesto sea un producto para el que no se exija la lista de ingredientes.

7.4 Cuando el etiquetado de un producto alimenticio destaque, para diferenciarlo de otros de la misma clase, la presencia o el contenido

limitado de uno o más ingredientes esenciales para las características de tal producto, o si la denominación de este último comporta el mismo efecto debe indicarse, según los casos, la cantidad mínima o máxima de utilización de tales ingredientes, expresada de forma porcentual.

Esta indicación figurará inmediatamente al lado de la denominación de venta del producto alimenticio o en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente de que se trate.

Sin embargo, lo anterior no será aplicable:

7.4.1 En el caso de un etiquetado destinado a caracterizar un producto alimenticio conforme al apartado 6.1 del artículo 6.º, y cuando se trate de productos alimenticios cuya especificada denominación de venta esté regulada por normas vigentes que no permitan su empleo más que cuando el producto contiene determinados ingredientes en una cantidad predeterminada.

7.4.2 En el caso de ingredientes utilizados exclusivamente en dosis mínimas como aromatizantes.

7.5 Las reglamentaciones técnico-sanitarias y las normas específicas podrán establecer para ciertos productos alimenticios, así como en el caso a que se refiere el apartado 7.4.1 del presente artículo la indicación obligatoria para ciertos ingredientes, de una cantidad expresada en valor absoluto o en porcentaje y, si fuese necesario, una mención relativa a la eventual modificación de la cantidad de dichos ingredientes.

7.6 Los ingredientes se designarán por su nombre específico, y siempre de acuerdo con las reglas del artículo 6.º, «Denominación de venta», excepto en los casos especificados en los apartados 7.7 y 7.8 del presente artículo.

7.7 Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anejo I y que sean componentes de otro producto alimenticio podrán designarse sólo con el nombre de dicha categoría.

7.8 Los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el anejo II se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número CEE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate.

7.9 Los aromas se designarán de conformidad con el anejo III de la presente Norma General.

7.10 No precisarán lista de ingredientes los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente o los incluidos en la siguiente relación:

- Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.
- Aguas de bebidas envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.
- Vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente.
- Quesos, mantequilla, leches y natas fermentadas, si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.
- Las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100.

Art. 8.º Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido.

La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo «% vol», y podrá estar precedida de la palabra «alcohol» o de la abreviatura «al».

Las modalidades de especificación del grado alcohólico volumétrico se determinarán, en lo que respecta a los productos correspondientes a la partida arancelaria 22.04 (vino de uvas frescas, incluso encabezado, mosto de uva, excepto el de la partida 20.09), por las normas obligatorias de la Comunidad Económica Europea o del propio ordenamiento español.

Art. 9.º 9.1 La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

- En unidades de volumen para los productos líquidos.
- En unidades de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro, el centilitro, el mililitro o bien el kilogramo o el gramo.

Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas pueden establecer excepciones a esta regla para algunos productos alimenticios.

9.2 Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas podrán establecer otras indicaciones de cantidad para determinados productos alimenticios que estén clasificados en categorías por cantidad. Cuando establezcan la indicación de un cierto tipo de cantidad, tal como: Cantidad nominal, cantidad mínima, cantidad media; esta cantidad será, a efectos de la presente Norma General, la cantidad neta.

9.3 Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto se

indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. No obstante, estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior y cuando pueda verse claramente desde el exterior por lo menos una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

9.4 Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales. Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas podrán prever, para ciertos productos alimenticios, que no se indique el número total de envases individuales.

9.5 En el caso de productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

9.6 Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio. Por líquido de cobertura se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso, mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: Aguas, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias o materias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el supuesto de frutas y hortalizas.

9.7 La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

- Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se venden por unidades o se pesen ante el comprador.
 - Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros.
- Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas podrán establecer a título excepcional y sin menoscabo de la información del comprador, umbrales superiores a los 5 gramos o a 5 mililitros.

Art. 10. En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

10.1 La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

«Consumir preferentemente antes del...», cuando la fecha incluya la indicación del día.
«Consumir preferentemente antes del fin de...», en los demás casos.

10.2 Las indicaciones previstas en el apartado 10.1 irán acompañadas:

- Bien de la fecha misma.
- Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

10.3 La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año.

No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

Cuya duración sea inferior a tres meses bastará indicar el día y el mes.

Cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.

Cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

10.4 No precisarán indicar la fecha de duración mínima los productos siguientes:

Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar. Esta excepción no se aplicará a las semillas germinantes y a productos similares como los brotes de leguminosas.

Vinos, vinos generosos, vinos espumosos, vinos aromatizados y productos similares obtenidos a partir de frutas distintas de la uva, así como las bebidas de los códigos NC 2206 00 91, 2206 00 93 y 2206 00 99 y elaboradas a base de uva o de mosto de uva.

Bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol.

Bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas, néctares de frutas y bebidas alcohólicas en envases individuales de más de cinco litros destinados a distribuirse a las colectividades.

Productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consuman normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.

Vinagres.
Sal de cocina.
Azúcares en estado sólido.
Productos de confitería consistentes casi exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados.
Gomas de mascar y productos similares de mascar.
Porciones individuales de helados alimenticios.

10.5 En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto periodo de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad, expresada mediante la leyenda «fecha de caducidad», seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: Día, mes y, eventualmente, año.

Art. 11. Se indicarán las condiciones especiales de conservación y de utilización.

Art. 12. El modo de empleo de un producto alimenticio deberá indicarse de forma que permita un uso apropiado de dicho producto, en el caso de que su omisión no permita hacer uso adecuado del producto alimenticio.

Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y normas específicas podrán determinar para ciertos productos alimenticios las modalidades según las cuales debe ser indicado.

Art. 13. Se hará constar el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad Económica Europea y, en todos los casos, su domicilio.

Art. 14. La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

No obstante lo anterior, cuando se trate de porciones individuales de helados alimenticios, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Art. 15. Los productos originarios o procedentes de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

Art. 16. Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

Art. 17. El etiquetado de los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador, deberá indicar solamente la denominación de venta, que irá acompañada, además de lo establecido en el apartado 6.3 del artículo 6.º, de:

Categoría de calidad, variedad y origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.

En el caso de carnes, clase o tipo de canal de procedencia y denominación comercial de la pieza de que se trate.

Forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.

Otros requisitos de los establecidos en los artículos 7.º, 8.º, 10, 11 y 12 de la presente Norma General, cuando así se establezca en esta modalidad de venta en las disposiciones específicas correspondientes.

Art. 18. El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar solamente:

18.1 Denominación de venta, que irá acompañada de los mismos requisitos establecidos en el artículo 17:

Lista de ingredientes (excepto para los productos contemplados en el apartado 9 del artículo 7.º).

Cantidad neta.

Fecha de caducidad, en el caso a que se refiere el apartado 10.5 del artículo 10, o bien fecha de duración mínima, excepto para los productos contemplados en el apartado 10.4 del artículo 10.

Identificación de la Empresa, mediante el nombre, la razón social o la denominación del envasador.

Condiciones especiales de conservación, en su caso.

18.2 Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros, que permitan a simple vista una identificación norma 1 del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, deberá indicar:

Denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría de calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.

Cantidad neta.

Identificación de la Empresa.

CAPITULO V

Presentación de la información obligatoria

Art. 19. Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

En todos los casos, dichas indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

Las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y normas específicas se obtendrán de precisar, aparte de lo previsto en el capítulo IV, las modalidades en que deberán proporcionarse las indicaciones prescritas en el mismo.

19.1 Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases a que se refiere el artículo 16, las indicaciones relativas a:

Denominación de venta.

Cantidad neta.

Marcado de fechas.

Grado alcohólico, en su caso.

19.2 Sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, o acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:

Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.

Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.

19.3 En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la Empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.

19.4 La información obligatoria prescrita en el artículo 17 podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, a ser posible próximo al producto.

19.5 La información obligatoria prevista en el artículo 18 podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.

19.6 En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta, prescrita en el apartado 18.2 del artículo 18, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

Art. 20. Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente al menos en la lengua española oficial del Estado.

CAPITULO VI

Etiquetado facultativo

Art. 21. La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier materia adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma General.

ANEJO I

Definición	Designación
1. Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	«Aceite», completado: - Bien por el calificativo, según el caso, «vegetal» o «animal». - Bien por la identificación del origen específico vegetal o animal.

Definición	Designación	Definición	Designación
2. Grasas refinadas.	El calificativo «hidrogenado» debe acompañar a la mención del aceite hidrogenado cuyo origen vegetal u origen específico vegetal o animal venga indicado. «Grasa», completado: - Bien por el calificativo, según caso. «vegetal» o «animal». - Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal.	18. Las mezclas de almendras, avellanas, nueces y piñones cuando constituyan un ingrediente de un producto alimenticio en el que no se haga mención en su denominación o presentación de alguno específicamente.	Frutos secos, seguida de un paréntesis con los nombres de cada uno de ellos colocados por orden decreciente de su masa.
3. Mezcla de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	«Harina», seguida de la enumeración de las especies de cereales que proceda, por orden decreciente de sus masas.	19. Las hortalizas y verduras mezcladas entre sí que constituyan un ingrediente de un producto alimenticio y en el que no se haga mención de su denominación o presentación de alguno específicamente.	Hortalizas y/o verduras, según corresponda, seguida con los nombres de cada una de ellas colocados por orden decreciente de sus masas.
4. Almidones y féculas, modificados o no por vías enzimáticas o físicas.	Almidón, fécula.	20. Pastas alimenticias, solas o mezcladas entre sí.	Pastas alimenticias.
5. Cualquier especie de pescado cuando constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie concreta de pescado.	Pescado.	ANEJO II	
6. Cualquier carne de ave cuando constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una carne de ave específica.	Carne de ave.	Categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguida de sus nombres específicos o del número CEE:	
7. Cualquier especie de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refiera a una especie precisa de queso.	Queso.	Colorante. Conservador. Antioxidante. Emulgente. Espesante. Gelificante. Estabilizante. Potenciador del sabor. Acidulante. Corrector de acidez. Antiaglomerante. Almidón modificado (1). Edulcorante artificial. Gasificante. Antiespumante. Agente de recubrimiento. Sales fundentes (2). Agente de tratamiento de la harina.	
8. Todas las especias y sus extractos cuya masa no sea superior al 2 por 100 en masa del producto.	Especia(s) o mezcla de especias.	(1) No se requiere la indicación del nombre específico o de número CEE.	
9. Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuya masa no sea superior al 2 por 100 en masa del producto.	Planta(s) aromática(s) o mezcla de plantas aromáticas.	(2) Únicamente en el caso de los quesos fundidos y de los productos a base de queso fundido.	
10. Las preparaciones de goma utilizadas en la fabricación de goma base para los chicles.	Goma base.	ANEJO III	
11. Pan rallado de cualquier origen.	Pan rallado.	<i>Designación de los aromas en la lista de ingredientes</i>	
12. Todos los tipos de sacarosa.	Azúcar.	1. Los aromas serán designados por el término «aroma(s)», o por el término «aroma(s)», acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma.	
13. Mezcla de varios azúcares de los incluidos en los artículos 2.º y 3.º de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Azúcares, aprobada por el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre.	Azúcares.	2. El término «natural», o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.2.1 y/o preparaciones aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.3, ambos del artículo 2.º «Definiciones», de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.	
14. Dextrosa anhidra o monohidratada.	Dextrosa.	3. Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término «natural» o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.	
15. Caseinatos de cualquier naturaleza.	Caseinatos.		
16. La manteca de cacao obtenida por presión, o por el procedimiento llamado «expeller» o refinado.	Manteca de cacao.		
17. Las frutas confitadas que no excedan del 10 por 100 en la masa del producto.	Frutas confitadas.		