

Ponencia 2:

ETIQUETADO SEGÚN EL NUEVO REGLAMENTO (UE) 1169/2011 EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

FERNANDO GARCIA BARRERO

Licenciado en Ciencias Químicas. Universidad de Salamanca.

Curriculum

Tolosa, 1975

Director Técnico del Laboratorio SANILAB CALIDAD S.L. desde 2007, realizando principalmente las siguientes funciones:

Análisis de aguas y de alimentos.

Gestión del Sistema de calidad según Norma ISO 9001 y 14001

Colaboración con SINAC (Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo)

Elaboración de cursos de formación específicos, en el ámbito de la Seguridad Alimentaria, para empresas del sector (Food Defense, Formación a sector lácteo, trabajadores en redes de abastecimiento de agua, etc.)

Asesoría a empresas alimentarias en APPCC.

Resumen de la Ponencia

Desde el pasado día 13 de diciembre es obligatoria la aplicación del grueso de medidas contempladas en el Reglamento UE 1169/2011. Este reglamento, que regula la información que todo operador alimentario debe proporcionar sobre sus productos, afecta a todos los eslabones de la cadena alimentaria y busca proteger al consumidor y facilitarle la elección informada en un marco de comercio interior y de legítima competencia.

Determinados aspectos de esta legislación, por su novedad o complejidad, suponen un mayor desafío para los responsables de industrias y establecimientos alimentarios de toda índole. La continua modificación o actualización de muchos aspectos de la norma, sujetos a estudios de las comisiones técnicas pertinente, hace preciso que las empresas busquen ayuda para mantenerse al día en el cumplimiento de los nuevos requisitos.

Dentro de los aspectos más novedosos, cabe destacar la obligatoriedad de comunicar la presencia de ingredientes susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias. La extensión de esta obligación a alimentos no envasados y a colectividades, puede suponer un importante hándicap para las pequeñas empresas del sector alimentario.