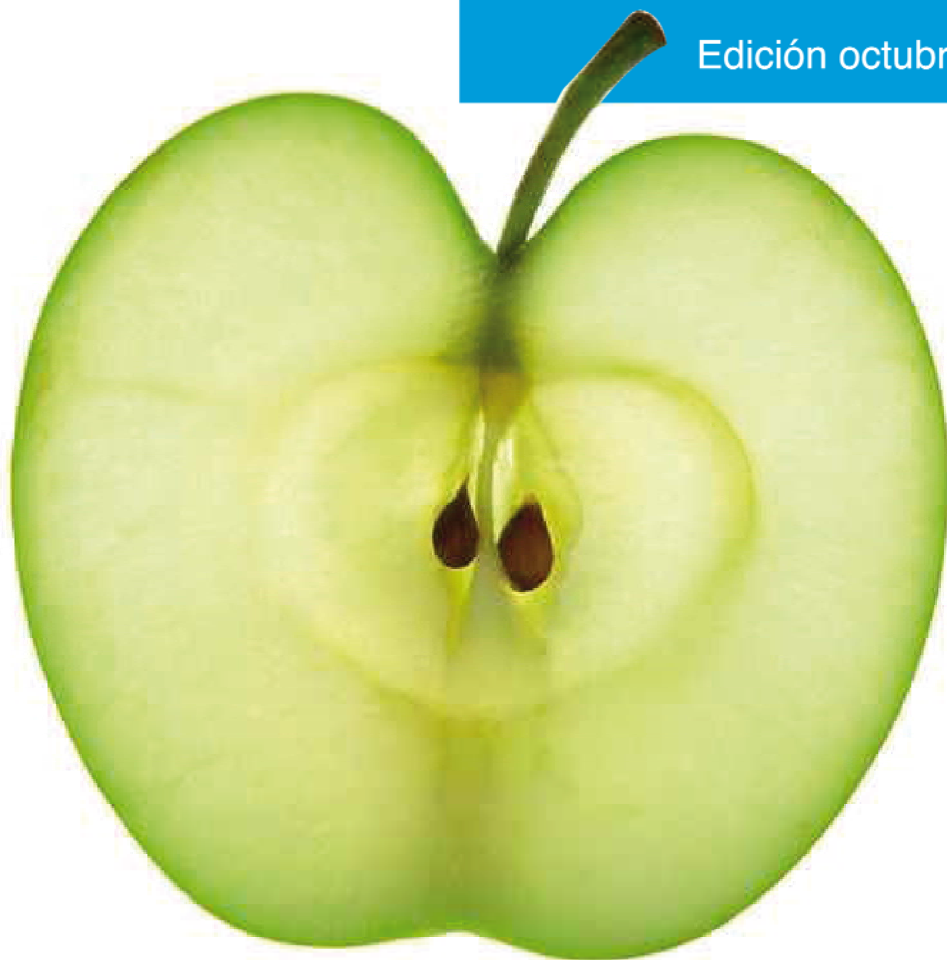




observatorio
calidad
de Tenerife

Calidad de los alimentos,
sellos de calidad
y certificación

Edición octubre 2010



ÍNDICE DE CONTENIDOS:

1. Introducción	3
2. Logotipos de calidad diferenciada oficiales	4
3. Logotipos oficiales de agricultura ecológica y sostenible	6
4. Productos con tratamiento especial	18
5. Sellos de entidades privadas de certificación	20
7. Logotipos de estándares internacionales	25
8. Logotipos de protocolos de certificación de calidad y seguridad alimentaria	27
9. Marcas de calidad de España	29
10. Marcas de calidad propias de CCAA de España	30
11. Marcas de calidad y etiquetado ecológico de empresas distribuidoras	40
12. Logotipos de otros países	44
13. Símbolos obligatorios en los productos alimenticios	49
14. Logotipos presentes en envases de alimentos	59



1. INTRODUCCIÓN

El documento que se presenta fue desarrollado por el Observatorio de la Calidad de Tenerife con el objetivo de clarificar la situación actual de los sellos, marcas, logotipos y símbolos de calidad relacionados con las actividades y los productos del sector alimentario.

Para cada uno de los elementos señalados el documento, además de su imagen gráfica, proporciona su denominación, la descripción del elemento (principalmente sobre las garantías que ofrece), el ámbito geográfico en el que se aplica (autonómico, nacional, comunitario e internacional), y las diferentes referencias legales o normativas que lo sustentan.

El documento está organizado en los siguientes apartados:

- Logotipos oficiales de calidad diferenciada
- Logotipos oficiales de agricultura ecológica y sostenible
- Productos con tratamiento especial
- Sellos de entidades privadas de certificación
- Logotipos de estándares internacionales
- Logotipos de protocolos de certificación de calidad y seguridad alimentaria
- Marcas de calidad propias de las Comunidades Autónomas y de España
- Marcas de calidad y etiquetado ecológico de empresas distribuidoras
- Logotipos de otros países
- Símbolos obligatorios en los productos alimenticios
- Logotipos presentes en envases de alimentos

Dado el nivel de los cambios existentes en la temática alimentaria, debe tenerse presente que el documento fue completado en octubre de 2010. El Observatorio tiene intención de actualizarlo periódicamente introduciendo las modificaciones que se vayan produciendo.



2. LOGOTIPOS DE CALIDAD DIFERENCIADA OFICIALES



“Denominación de origen protegida”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Garantiza que el producto que lo posee es originario de una región, lugar o país cuya calidad o características se deben al medio geográfico, con sus factores naturales y humanos.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 510/2006 • Reglamento (CE) nº 1493/1999



“Indicación geográfica protegida”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Garantiza que el producto que lo posee es originario de una región, lugar o país, y que posee una cualidad o característica atribuible a dicho origen geográfico durante las fases de producción, transformación o elaboración.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 510/2006 • Reglamento (CE) nº 1493/1999





“Especialidad tradicional garantizada”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Garantiza que el producto agrícola o alimenticio que lo posee ha sido producido a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación tradicional.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 509/2006



3. LOGOTIPOS OFICIALES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE



“Agricultura ecológica”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Acredita a todos aquellos productos agrícolas, transformados o no, cuyo método de producción consista en técnicas agrarias que excluyen el uso de productos químicos de síntesis, como fertilizantes, plaguicidas, herbicidas, antibióticos y otros, con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y la obtención de alimentos con todas sus propiedades naturales.</p> <p><i>NOTA: en el etiquetado de los productos ecológicos, sólo será obligatorio llevar este sello si no se indica el organismo certificador. Esta situación cambiará en el año 2010, cuando se reforme el reglamento y se especifique su obligatoriedad.</i></p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007



“Agricultura ecológica”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • REGLAMENTO (CE) No 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008



“Agricultura ecológica”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>“EUROHOJA” A partir del 1 de julio de 2010, el logotipo ecológico de la UE será obligatorio en todos los productos ecológicos envasados que hayan sido producidos en cualquiera de los Estados miembros de la UE y que cumplan las normas establecidas. El logotipo no será obligatorio en el caso de los productos importados. Podrán acompañar a la etiqueta de la UE otros logotipos privados, regionales o nacionales.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicado de la Comisión Europea del 1 de julio de 2010



“Etiqueta Ecológica Europea”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Los criterios de la etiqueta ecológica de la UE se basarán en el comportamiento medioambiental de los productos, teniendo en cuenta los objetivos estratégicos de la Comunidad más recientes en el ámbito del medio ambiente.</p> <p>La Eco-etiqueta europea se concede a aquellos productos que cumplen los requisitos más exigentes de funcionamiento y calidad ambiental.</p> <p>Los productos distinguidos con la Eco-etiqueta europea son objeto de rigurosos controles, cuyos resultados son verificados por un organismo independiente.</p> <p>Otras etiquetas hacen referencia a cuestiones específicas, como el reciclaje o el rendimiento energético, pero la Flor de la Eco-etiqueta europea garantiza que el producto ejerce un impacto reducido en el medio ambiente durante todo su ciclo de vida, desde la fabricación hasta el desecho. Los consumidores pueden encontrarla en los países de la Unión Europea, y Noruega, Liechtenstein e Islandia.</p> <p>Ya se han elaborado criterios respecto a más de 23 grupos de productos y servicios, y continuamente se añaden nuevas</p>
-------------	--

	<p>categorías. La Flor distingue, entre otros, a artículos ecológicos tales como instalaciones y equipos, prendas de vestir, artículos de jardinería y alojamientos turísticos.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) Nº 66/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2009 relativo a la etiqueta ecológica de la UE (Texto pertinente a los efectos del EEE)



“Agricultura ecológica” (España)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La agricultura ecológica, se puede definir como un compendio de técnicas agrarias que excluye normalmente el uso, en la agricultura y ganadería, de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc..., con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.</p> <p><i>NOTA: Cada comunidad autónoma tiene su propio logotipo indicando que el producto ha sido controlado y sometido a inspección por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica correspondiente.</i></p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CEE) 2092/91 • Reglamento (CE) 834/2007 • Reglamento (CEE) 2092/91 • Reglamento (CE) 889/2008 • Reglamento (CE) 1235/2008





“Consejo regulador de la agricultura ecológica en Canarias”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Indica el organismo de control que realiza la última inspección de los productos ecológicos antes de ser puestos a la venta a los consumidores. El CRAE (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica) se encarga de certificar los productos alimenticios de origen agrario obtenidos en Canarias o cuya última manipulación la realice una industria ecológica establecida en Canarias.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007 • Orden de 30 de noviembre de 1998, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación.



“Producción controlada”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La presencia de este logotipo en un producto hortícola, significa que se ha puesto a disposición del consumidor a través de una producción controlada de cultivos protegidos, cuyo objetivos principales son la protección del consumidor, mediante el control de residuos de materias activas, el control de origen y la toma de muestras en cualquier momento. El respeto medioambiental, controlando el impacto de la actividad y con una buena gestión de residuos y por último la seguridad y salud de los productores, incidiendo en el uso de equipos de protección, un correcto almacenamiento de productos y una buena señalización.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • UNE- 155001

	“Producción integrada” (Nacional)			
	Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico
Descripción	<p>Con la identificación de garantía “Producción Integrada” se podrán identificar todos los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema.</p>			
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • RD 1201-2002 • APA 1/2004 			

	“Producción integrada” (Canarias)			
	Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico
Descripción	<p>Por Decreto 79/2003, de 12 de mayo, se regula el sistema agrícola de producción integrada de Canarias. A través de este Decreto se pretende impulsar la producción integrada como sistema de producción que genera alimentos y otros productos de alta calidad mediante el uso equilibrado de recursos y mecanismos que evitan el uso abusivo de insumos contaminantes. De esta forma la producción integrada se sitúa entre la agricultura productivista y la ecológica y que se implementa mediante la utilización eficiente de los inputs y tecnologías agrarias.</p>			
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 79/2003, de 12 de mayo, • BOC - 2009/133. de 10 de Julio de 2009 - 1066 • Decreto 9/2010, de 4 de febrero, por el que se modifica el Decreto 79/2003, de 12 de mayo, por el que se regula 			

	el sistema agrícola de producción integrada de Canarias (BOC 34, de 19.2.2010).
--	--



“Producción integrada”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Agrocolor es una entidad de certificación privada acreditada por ENAC. El Certificado de “Producción Integrada” emitido por Agrocolor distingue los productos que han sido producidos, elaborados y/o transformados conforme a los requisitos especificados en la legislación de aplicación. En Canarias es la entidad autorizada por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación para certificar los artículos producidos de acuerdo a los requisitos de la producción integrada.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • RD 1201-2002. • Decreto 7/2008. • Decreto 79/2003. • ORDEN de 10 de octubre de 2003. • ORDEN de 29 de julio de 2004. • ORDEN de 3 de marzo de 2005. • ORDEN de 19 de febrero de 2004.



“Producción integrada” (Galicia)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Con este logotipo, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Política Agroalimentaria de La Xunta de Galicia, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 68/2004. • Orden de 30 de mayo de 2005. • Orden de 21 de junio de 2005.



“Producción integrada” (Castilla y León)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Con este logotipo, la Consejería de Agricultura y Ganadería de La Junta de Castilla y León identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. Se han acogido a este tipo de producción integrada por el momento los siguientes cultivos: zanahoria, patata, frutales de pepita (pera y manzana), viñedo, lechuga, liliáceas (puerro, ajo, cebolla), remolacha de mesa, maíz dulce, cereales de invierno para la alimentación humana, cerezo.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • DECRETO 208/2000. • RESOLUCIÓN de 17 de diciembre de 2002. • RESOLUCIÓN de 15 de mayo de 2003. • RESOLUCIÓN de 14 de enero de 2004. • RESOLUCIÓN de 24 de marzo de 2004. • RESOLUCIÓN de 18 de abril de 2005. • RESOLUCIÓN de 24 de marzo de 2004. • RESOLUCIÓN de 18 de abril de 2005. • RESOLUCIÓN de 18 de abril de 2005. • RESOLUCIÓN de 2 de septiembre de 2005. • RESOLUCIÓN de 24 de octubre de 2005. • RESOLUCIÓN de 3 de marzo de 2008.



“Producción integrada” (Extremadura)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de La Junta de Extremadura, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. Los alimentos que en la actualidad se</p>
-------------	---

	acogen a este tipo de producción son: melocotones, nectarinas, ciruelas, cerezas, pera, manzana, membrillo, arroz, tomate y aceite de oliva.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 87/2000. • Orden de 2 de abril de 2001 • Orden de 27 de abril de 2001. • Orden de 18 de diciembre de 2001. • Orden de 3 de agosto de 2007. • Orden de 24 de abril de 2003. • Orden de 23 de diciembre de 2003.



“Producción integrada” (Andalucía)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Consejería de Agricultura y Pesca de La Junta de Andalucía, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. Entre los cultivos que se acogen a este tipo de producción están: la fresa, las flores cortadas, los frutales de pepita y los frutales de hueso, los cítricos, los olivares, la vid, berenjenas, judías, pepinos, sandías, melones, pimientos, calabacines y arroz.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 245/2003. • Orden de 3 de mayo de 2000. • Orden de 21 de septiembre de 2000. • Orden de 28 de junio de 2007. • Orden de 5 de diciembre de 2007. • Orden de 4 de enero de 2006. • Orden de 15 de abril de 2008. • Orden de 19 de julio de 2005. • Orden de 29 de diciembre de 2000.



“Producción integrada” (Murcia)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de La Región de Murcia, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. Hasta ahora, los cultivos que se acogen a este tipo de producción son: algodón, apio, brócoli, coliflor y coles, escarola, lechuga, melón, sandía, pimiento para pimentón, pimiento de invernadero, tomate, almendro, cítricos, frutales de hueso, olivo, peral y vid.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto nº 8/1998. • Orden de 21 de agosto 1998. • Orden de 24 de abril de 2001. • Orden de 10 de mayo de 2001.



“Producción integrada” (Valencia)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de La Comunidad Valenciana, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. Los cultivos que actualmente se acogen a este tipo de producción son los cítricos.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 121/1995. • Orden de 23 de mayo de 1997. • Resolución de 31 de julio de 1997. • Orden de 29 de octubre de 1997. • Orden de 19 de mayo de 1998.



“Producción integrada” (Cataluña)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Cataluña y el Consejo Catalán de la Producción Integrada garantizan que los productos etiquetados con el distintivo de Producción Integrada cumplen las normas establecidas por la normativa que regula esta producción. Hasta el momento, los cultivos acogidos a este tipo de producción son: manzanos, perales, membrillo, nectarinos, melocotoneros, ciruelos, cítricos, olivares, frutales secos y vid.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> Decreto 241/2002. Decreto 413/2006. Orden ARP/208/2003. Orden APA/1/2004. Resolución de 18 de octubre de 2004.



“Producción integrada” (Aragón)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	El Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. Entre los cultivos que se acogen en la actualidad a este tipo de producción están: frutales de pepita, patata, tomate, arroz y frutales de hueso.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> Decreto 223/2002. Orden de 13 de enero de 2009. ORDEN de 21 de mayo de 2007. ORDEN de 11 de mayo de 2007. ORDEN de 14 de mayo de 2007. ORDEN de 14 de mayo de 2007.

	<ul style="list-style-type: none"> • ORDEN de 14 de mayo de 2007. • ORDEN de 14 de mayo de 2007.
--	--



“Producción integrada” (Navarra)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Hasta la fecha, son 22 los cultivos que están acogidos a los criterios de la producción integrada: espárrago blanco, crucíferas (coliflor, brócoli, col y romanesco), lechuga, cogollo, escarola, arroz, alcachofa, frutales de hueso (melocotonero y nectarina), frutales de pepita (pera y manzana), tomate de industria, tomate de invernadero, cereales de invierno (avena, cebada, trigo blando y trigo duro) y leche de vacuno.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto Foral 143/1997. • Decreto Foral 285/2000 • Orden Foral de 17 de julio de 2000 • Resolución de 26 de junio de 2000 • Orden Foral de 6 de agosto de 2001. • Resolución de 5 de julio de 2001. • Resolución de 25 junio de 2001.



“Producción integrada” (La Rioja)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja, identifica todos aquellos alimentos que se produzcan en su comunidad autónoma bajo los criterios de la producción integrada. En La Rioja, este tipo de producción se aplica, sobre todo, al cultivo de los frutales, entre los que destacan los perales, seguidos de los melocotoneros, manzanos, nectarinos y cerezos. También destacan estas técnicas en la producción de la patata, de las alcachofas y de las coliflores.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 53/2001

	<ul style="list-style-type: none">• Orden 1/2002• Orden 2/2002• Orden 3/2002• Orden 4/2002• Orden 21/2002• Orden 16/2003• Orden 28/2004• Orden 29/2004• Orden 1/2008
--	---



4. PRODUCTOS CON TRATAMIENTO ESPECIAL



“Alimentos sin gluten”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Este símbolo NO SIGNIFICA "PRODUCTO SIN GLUTEN". Tan solo indica que el producto que lo lleva se acoge, en teoría, a las últimas propuestas del Codex Alimentario; es decir que puede contener hasta 200 ppm. (partes por millón) de gluten = 20 mg. de gluten/100 g. de producto. La FACE -Federación de Asociaciones de Celíacos de España- es la propietaria, a nivel nacional, de este símbolo y permite su uso en publicaciones y actividades que organizan las asociaciones de celíacos. Sin embargo advierte/previene de su presencia en el etiquetado de alimentos, porque este símbolo, en la actualidad, NO GARANTIZA, al celíaco, la ausencia de gluten.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) 41/2009



“Alimento controlado por FACE”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La marca "controlado por FACE" indica que el producto que la lleva ha cumplido con los requisitos que FACE establece respecto a niveles máximos de gluten, controlados a través de laboratorios acreditados por ENAC, mediante el control de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), que garantizan que los productos verificados son aptos para el consumo por celíacos.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento General de la Marca de Garantía “Controlado por FACE”



“Alimentos sometidos a radiación ionizante”

Internacional

Comunitario

Nacional

Autonómico

Descripción

Este es el símbolo internacional usado para indicar que los alimentos que lo posean han sido sometidos a radiaciones ionizantes, y es obligatorio que aparezca en el etiquetado de los productos. La utilización de las radiaciones supone un método de conservación de los alimentos.

NOTA: la irradiación de alimentos es un método físico de conservación que consiste en exponer el producto a radiaciones ionizantes como los rayos X, gamma o electrones acelerados. Presenta gran potencial como método alternativo de conservación de frutas, verduras, carnes, pescados y alimentos procesados, eliminando los microorganismos.

Referencias

- **Directiva 1999/2/CE**
- **Directiva 1999/3/CE**
- **Directiva 79/112/CEE**



5. SELLOS DE ENTIDADES PRIVADAS DE CERTIFICACIÓN

Applus⁺

Agroalimentario

Código: ES-AN-02-AE
(Producción ecológica)

“Certificado agroalimentario”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La certificación ofrecida por Applus+ Agroalimentario esta acreditada por ENAC. La presencia de este sello, indica que el producto que lo lleve cumple con los requisitos de calidad estipulados en la normativa para cada producto. Hasta el momento, los grupos de alimentos certificables por esta entidad son: aceites y grasas, aguas y bebidas, lácteos, frutas y hortalizas, productos cárnicos, productos pesqueros, productos destinados a alimentación animal, productos procedentes de la agricultura ecológica y de la agricultura integrada y marcas de calidad con protocolos privados. Applus+, también certifica productos procedentes de las compañías proveedoras que tienen implantado el sistema BCR (British Retail Consortium) de gestión de la seguridad alimentaria cuyo objetivo es incrementar la calidad, legalidad y seguridad alimentaria.</p> <p><i>NOTA: el sello irá acompañado de un código, que representa la norma de calidad específica del producto al que avala.</i></p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> Requisitos y Pliego de condiciones de productos que optan a este certificado



“Producto certificado”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Agrocolor es una entidad independiente de certificación de productos y servicios acreditada por ENAC especializada en el temática agroalimentaria. En Canarias está acreditado para plátano, tomate, papas y uva específicamente; y a nivel nacional para los productos de Producción vegetal ecológica, Producción ganadera ecológica; Producción de piensos ecológicos</p>
-------------	---

	transformados y Producción de alimentos ecológicos transformados.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007, • GOBCAN Orden de 29 de julio de 2004 • GOBCAN Orden de 10 de octubre de 2003, • GOBCAN Orden de 19 de febrero de 2004 • GOBCAN Orden de 3 de marzo de 2005



“Producto certificado”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Bureau Veritas Certification es una entidad independiente de certificación de productos y servicios, acreditada por ENAC, UKAS, DAR, RVA, DANAK, COFRAC, y otras entidades de acreditación. Su mayor actividad se concentra en el desarrollo de evaluaciones de la conformidad, inspección y auditorías: Conformidad de programas oficiales (Vino de la Tierra de Castilla, Norma de Calidad de Productos Ibéricos), auditorías de homologación de proveedores, programas de control de ausencia de OGM (Organismos Genéticamente Modificados)...
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 1126/2003 • Real Decreto 1469/2007



“Producto certificado”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	El sello de “producto certificado” de SGS, es una garantía de que el alimento posee unas características específicas y diferenciadoras de otros (tanto de su proceso productivo como del servicio), establecidas en un documento normativo público o privado. SGS es una entidad certificadora acreditada por ENAC. Avala productos de calidad diferenciada, como aquellos con denominación de origen, indicación geográfica o especialidad tradicional garantizada. También certifica productos que han
-------------	--

	<p>sido obtenidos de acuerdo a los criterios de la agricultura ecológica, también de esquemas privados de seguridad alimentaria como el protocolo Eurepgap, el sistema BCR (british retail consortium), el sistema IFS (Internacioal food standard) y el sistema SAL (sistema certificable de seguridad alimentaria). Por último también certifica productos con normativas de calidad específicas oficiales.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007. • Reglamento (CE) nº 510/2006 • Reglamento (CE) nº 1493/1999 • Reglamento (CE) nº 509/2006 • UNE- 155001 • Reglamento CE 1760/2000 (vacuno) • Reglamento CE 1538/91 (aves) • Reglamento CE 2295/2003 (huevos) • Protocolo Eurepgap • Requisitos del estándar BCR • Requisitos del estándar IFS • Requisitos de la marca SAL



“Certificado Certicar”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Mediante este logotipo, la empresa española Certicar (acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación ENAC) garantiza que los productos agroalimentarios que lo muestren cumplen con los requisitos de calidad estipulados en la normativa. Esta empresa está reconocida y autorizada en las Comunidades Autónomas de Murcia, Aragón, Andalucía, Cataluña, Extremadura, Castilla-León, Madrid, Principado de Asturias, Cantabria, La Rioja, Navarra, Islas Baleares, País Vasco, Comunidad Valenciana y Castilla-La Mancha.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • RD 1178-2008. • RD 1615-2007. • RD 1698-2003. • Reglamento 1831/2003.

	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento CE 103/2006. • Reglamento CE 1760/2000. • Reglamento CE 1825/2000. • Reglamento CE 275/2007. • E.T.G. jamón serrano (Reglamento CE 2419/1999). • RD 1079-2008. • Reglamento CE 2419/1999.
--	---



“Producto certificado CALICER”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Mediante este logotipo, Calicer (empresa española acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación, ENAC) garantiza que los productos alimentarios que lo muestren cumplen con los requisitos de calidad estipulados en la normativa y también certifica aquellos que han sido producidos mediante producción integrada.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Pliegos etiquetado vacuno (Reglamento CE 1760/2000). • E.T.G. jamón serrano (Reglamento CE 2419/1999). • Marcas de garantía (Ley 17/2001). • Norma de calidad para ibéricos (RD 1083/2001). • Norma de calidad para ibéricos (RD 1469/2007). • RD 1201-2002



“Certificadora internacional”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Organismo de control independiente y privado, que certifica mundialmente productos orgánicos conforme a diversos estándares legales y normas privadas. Certificación según el Reglamento Europeo para Productos Orgánicos en países terceros (internacional). La producción orgánica se divide en el cultivo de plantas orgánicas y la cría orgánica de animales. Hay
-------------	---

	exigencias especiales para la apicultura orgánica y la producción orgánica de hongos.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) n° 834/2007



“Inspección y certificación”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Nuestros servicios pueden identificarse, por las marcas de garantía que se utilizan. En la certificación de producto, incluida en el etiquetado del producto final.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Norma UNE-EN 45011



7. LOGOTIPOS DE ESTÁNDARES INTERNACIONALES



“Estándar medioambiental MSC para la pesca sostenible”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Logo que identifica a aquellos productos del mar procedentes de pesquerías sostenibles, certificadas por el estándar MCS, gestionadas de forma que mantengan la estructura, productividad, función y diversidad del ecosistema (incluyendo el hábitat y las especies dependientes y/o asociadas ecológicamente) del cual depende la pesquería. Esta eco-etiqueta es aplicable solamente a productos pesqueros de captura salvaje, y es emitida por el Marine Stewardship Council, organización independiente, sin ánimo de lucro que trabaja para proteger los recursos pesqueros del mundo.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglas para el uso del logo de cara al consumidor



“Agricultura biodinámica”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La Asociación “Demeter Internacional” distingue con este aval a los productos procedentes de la agricultura biodinámica que garantiza mediante un etiquetado el cumplimiento de las normas de producción y uso de los preparados biodinámicos, prohibición de plantas genéticamente modificadas, semillas híbridas y fumigaciones. No permite la irradiación de productos, aditivos ni ingredientes genéticamente modificados. Es más estricto en su aplicación que los requisitos aplicados a la agricultura y producción ecológica. Generalmente va acompañado de la etiqueta europea de agricultura ecológica.</p> <p><i>NOTA: Demeter es una marca protegida y su uso esta sujeto a un contrato de autorización de uso de la marca y a los correspondientes procesos de inspección y certificación de que se realizan las prácticas de la agricultura biodinámica de acuerdo con las Normativas vigentes.</i></p>
-------------	--

Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007 • Reglamento CEE N° 2092/91
-------------	--



“Bio-equitativo”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La marca "BIO EQUITATIVO " (Organic Fair Trade) garantiza a los consumidores que el producto portador de este logotipo obedece a los criterios de la carta BIO QUITABLE. Los productos cumplen con las normas sobre agricultura biológica que tienen reconocimiento internacional. Se basa en criterios medibles y comprobables que transportan un cierto rigor y el compromiso al servicio de la calidad de productos orgánicos así como el cumplimiento de las condiciones éticas y sociales de su producción. Está basado en el desarrollo sostenible y el progreso social.</p>
-------------	---

Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007. • Reglamento NOP (National Organic Program, USA). • Reglamentación JAS (Normas japonesas para los productos de la agricultura biológica). • Carta “Bio-equitable”.
-------------	--



“Comercio justo”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Los productos con el sello FAIRTRADE son productos comercializados según los estándares internacionales de comercio justo, de manera que se garantice un salario digno, una mejora de las condiciones de trabajo y una mejora de las condiciones de vida de los productores. Garantiza el origen "justo" de los productos mediante controles regulares y una especial atención a la calidad de los productos: sólo podrán mostrar este distintivo los productos de calidad, cultivados siguiendo métodos artesanales.</p>
-------------	--

Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Estándares para cada producto
-------------	--

8. LOGOTIPOS DE PROTOCOLOS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GLOBAL G.A.P.

“Certificado de productos agrícolas” (incluyendo acuicultura)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico
---------------	-------------	----------	------------

Descripción

GLOBAL G.A.P es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas (incluyendo acuicultura) en todas partes del mundo.

La norma GLOBAL G.A.P fue diseñada principalmente para brindar confianza al consumidor acerca de la manera que se lleva a cabo la producción agropecuaria: minimizando el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente, reduciendo el uso de insumos químicos y asegurando un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores, como también en el bienestar de los animales.

GLOBAL G.A.P oficia de manual práctico para Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en cualquier parte del mundo. Es una asociación de productores agrícolas y minoristas, en condiciones de igualdad, que desean establecer normas eficaces de certificación y procedimientos.

Referencias

- **Requisitos legales de buenas prácticas agrícolas**
- **Directrices nacionales de interpretación aprobadas**
- **Listas de verificación**
- **www.globalgap.org**



“Certificado IFS de seguridad alimentaria”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico
---------------	-------------	----------	------------

Descripción

La unión Federal de la Asociación del Comercio alemán (BDH) y la Federación del Comercio y la Distribución francés (FDC) han desarrollado esta norma bajo el nombre de la Global Food

	<p>Safety Initiative. Regula los sistemas de gestión de la calidad, en empresas del sector de la alimentación, con el objetivo de lograr la máxima seguridad en los procesos de fabricación y/o manipulación de alimentos. Este certificado se adquiere a través de entidades independientes de certificación, debidamente acreditadas.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos para la Norma IFS 2009.



“Certificado BCR de seguridad alimentaria”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La norma BRC GlobalStandard–Foodes uno de los modelos más difundidos internacionalmente para que los distribuidores y grandes superficies cualifiquen a sus proveedores de producto seguros.</p> <p>La norma BRC para alimentos (British Retail Consortium) tiene como objetivo asegurar que sus proveedores cumplen con unos requisitos que garantizan la salubridad de los alimentos. La norma requiere la implantación de un sistema APPCC, el establecimiento de elementos de gestión y la implantación de unos prerrequisitos muy detallados sobre el entorno de trabajo, el control del producto, los procesos y el personal.</p> <p>Este certificado se adquiere a través de entidades independientes de certificación, debidamente acreditadas.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • BRC GlobalStandard-Food(Enero 2005): norma BRC para alimentos



9. MARCAS DE CALIDAD DE ESPAÑA



“Certificado de origen y calidad de los vinos”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Se reconoce la indicación geográfica «Viñedos de España» para la designación de los vinos con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra», obtenidos exclusivamente a partir de uvas de las variedades de uva de vinificación autorizadas o recomendadas por las respectivas comunidades autónomas y recolectadas en la zona de producción constituida por todos los términos municipales en los que consten viñedos inscritos en los correspondientes registros vitivinícolas de las siguientes comunidades autónomas: Andalucía, Aragón, Illes Balears, Canarias, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Madrid, Región de Murcia, Foral de Navarra –con excepción de los municipios de Andosilla, Aras, Azagra, Bargota, Mendavia, San Adrián, Sartaguda, y Viana– y Comunidad Valenciana.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Orden ARM/2067/2009, de 29 de julio, por la que se reconoce y regula la indicación geográfica «Viñedos de España» para los vinos con derecho a la mención tradicional «Vino de la Tierra» producidos en la zona geográfica que se delimita.



10. MARCAS DE CALIDAD PROPIAS DE C.C.A.A. DE ESPAÑA



“Calidad certificada”. (Comunidad de Andalucía)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La Comunidad de Andalucía ha creado este logotipo para certificar los productos andaluces cuyas características estén ligadas al territorio, la cultura gastronómica y a las peculiaridades naturales y medioambientales. En la actualidad, este sello de calidad ampara productos de la industria conservera y de salazones así como pescado. Se caracterizan por su calidad y frescura, garantizadas a lo largo de toda la cadena de comercialización, mediante una manipulación del producto rigurosa en su conservación e integridad de la calidad, un etiquetado individualizado y diferencial y una selección basada en características necesarias para que puedan ser reconocidos con el distintivo Calidad Certificada.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 242/2001. • RD 1201-2002. • Reglamento (CE) nº 834/2007. • Reglamento (CE) nº 510/2006 • Reglamento (CE) nº 1493/1999. • Reglamento (CE) nº 509/2006. • Norma de calidad para ibéricos (RD 1083/2001). • Norma de calidad para ibéricos (RD 1469/2007).



“Calidad agroalimentaria-Control región de Murcia”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Podrán ser amparados por la marca de garantía, a instancia de los interesados, los productos agrarios y alimentarios, con caracteres diferenciales propios, que permitan distinguirlos claramente de otros productos similares pertenecientes a la</p>
-------------	---

	misma categoría. Deben ajustarse a la composición, calidad y características particulares de producción y/ o elaboración definidas en el pliego de condiciones.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 67/2001



“Calidad controlada” (Comunidad de Cantabria)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Es una marca de calidad registrada por la ODECA de acuerdo con las especificaciones de la Ley de Marcas, cuyo fin es garantizar la calidad singular de los productos alimentarios que lo acrediten cumpliendo los requisitos del reglamento General de la Marca y las normas específicas que se dicten para cada producto. Actualmente, la marca se extiende a los siguientes productos: patatas, miel, tomate y puerro.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Ley de Cantabria 3/2000. • Fines, funciones y competencias de la ODECA. • Decreto 166/2003. • Orden DES/71/2008

El Símbolo de las Regiones Ultraperiféricas



“Producto canario de calidad específica” (Región ultraperiférica)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Este logotipo o símbolo gráfico se aplicará a los productos naturales, agrícolas o pesqueros, obtenidos en Canarias, para los productos transformados específicos de la Comunidad Autónoma de Canarias, cuya característica principal es que la materia prima básica utilizada sea originaria de Canarias, al menos en un 90% de su volumen. Todos estos productos deberán presentar características que sean propias de los productos de Canarias, atendiendo por tales a aquellas que afecten a las condiciones, modos y técnicas de cultivo, de producción o de fabricación, así como a lo que respecta a las normas de presentación y acondicionamiento. Este símbolo queda reservado a productos de calidad superior.
-------------	--

	<i>NOTA: la calidad estará definida de acuerdo a las disposiciones de la reglamentación comunitaria, o en su defecto, por las normas internacionales. De no ser posible recurrir a éstas, las normas de calidad serán definidas por la Consejería correspondiente en materia de Agricultura y Pesca.</i>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • DOCE 1999/165/CE • Reglamento por el que se publica el símbolo gráfico de los productos agrarios de calidad específicos procedentes de regiones ultraperiféricas y se fijan las condiciones para su reproducción



“Tenerife rural”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Este símbolo de calidad es una marca registrada por el Cabildo Insular de Tenerife, y que está gestionado por la Fundación Tenerife Rural. Se fundamenta sobre un conjunto de criterios e indicadores, tanto de carácter general como específico para los establecimientos, los productos, las actividades y servicios. Podrán ser amparados por la marca de garantía, aquellos productos agrarios y alimentarios originarios de Tenerife con caracteres tradicionales y diferenciales propios (ej., mieles, castañas, gofio tradicional, quesos artesanos, etc.) que por su naturaleza o peculiaridades ofrezcan unas características específicas de calidad, que permitan distinguirlos de otros productos pertenecientes a la misma categoría.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Uso de la Marca de Garantía “Tenerife Rural” para Productos Agroalimentarios



“Miel de Tenerife”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico
			Insular

Descripción	La denominación específica “Miel de Tenerife”, garantiza que el producto envasado se ha elaborado en la Isla, de explotaciones registradas y mantiene intactas las características y propiedades originales que las flores y las abejas que Tenerife le confirieron.
-------------	--

	<p>La Casa de la Miel, dependiente del Cabildo Insular de Tenerife es el organismo encargado de controlar el cumplimiento de las normas que regulan la denominación de calidad Miel de Tenerife, para lo que cuenta con laboratorios de análisis y un Comité de Cata de mieles que asegura la ausencia de defectos y las adecuadas características organolépticas de cada tipo de miel. Estas mieles frescas serán producidas en la isla de Tenerife, en colmenas de cuadros móviles, pertenecientes a explotaciones apícolas registradas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, y que además de cumplir la legislación vigente en cada momento para la comercialización de la miel, cumplan las características establecidas en la presente especificación técnica.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Marca de garantía Tenerife rural, especificación técnica de producto “Miel de Tenerife”



“Productos de La Gomera”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Son todos los productos de carácter tradicional, cuyo origen se pierde en el tiempo, siguiendo exhaustivos controles de calidad, son producidos en nuestra isla por pequeñas empresas que están ayudando a mantener, además de los distintos paisajes agrícolas, todo un acervo cultural original y propio.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • BOP de S/C de Tenerife nº 165, 26 Agosto 2009





“Qualitat alimentaria” (Cataluña)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Marca Q de calidad alimentaria es una marca propiedad de la Generalitat de Cataluña que se otorga a productos agroalimentarios que tienen unas características diferenciales fijadas por un reglamento específico, que cumplen los requisitos de los grados superiores de la normativa vigente en materia de calidad agroalimentaria y que son certificadas por entidades externas.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 362/86 • Decreto 285/2006 • LEY 14/2003



“Artesanía alimentaria de Cataluña”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Se considera artesanía alimentaria la actividad de elaboración de productos alimentarios, que cumpliendo los requisitos señalados por esta materia, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan a los consumidores un producto final individualizado, de buena calidad y con características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano/a.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 14/2003, 13 junio DOGC nº 4670, 6 julio 2006



“Calidad alimentaria” (Aragón)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Este sello de calidad alimentaria es una marca de garantía creada por la Diputación General de Aragón, para identificar a los productos alimenticios que se distinguen por sus especiales cualidades, tanto gastronómicas como sanitarias y nutricionales. Cualquier producto agroalimentario natural o transformado puede acceder al uso de este sello, pero su implantación se ha centrado en los productos y recetas más tradicionales y características de Aragón.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 151/1998



“Artesanía Alimentaria” (Aragón)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Artesanía Alimentaria es una de las señas de identidad de la gastronomía aragonesa y, por supuesto, una innegable muestra de calidad alimentaria. Los productos artesanos se caracterizan por estar elaborados en empresas pequeñas, de no más de diez empleados y ser de factura preferentemente manual e individualizada, distinta de la propiamente industrial. Al frente del proceso siempre deberá haber un artesano, reconocido oficialmente como tal.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • BOA nº 104, 03 de Junio 2009



“Registrado y certificado por el Gobierno de la Rioja”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La marca de garantía RC, Registrado y Certificado por el Gobierno de La Rioja, diferencia a los alimentos riojanos que han obtenido la máxima calidad tanto en la selección de su materia prima como en su proceso de fabricación o elaboración. RC ampara conservas vegetales, productos cárnicos elaborados, café, quesos, vinagres, pacharán, licores y otras bebidas procedentes de alcoholes naturales, fardelejos, platos preparados, mazapanes de Soto, agua mineral y café. Este distintivo sólo se aplica a los productos que han superado los controles marcados por sus respectivos reglamentos. De esta forma, el sello RC constituye un elemento diferenciador, que proporciona valor añadido a los
-------------	--

	alimentos y un alto grado de confianza y seguridad para el consumidor.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 6/1999



“Artesanía de la Rioja”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Los Alimentos Artesanos de La Rioja son alimentos elaborados de forma individualizada según una receta tradicional por artesanos autorizados por la autoridad competente. Entre los alimentos artesanos de La Rioja destacan las conservas vegetales, la miel, los pasteles, la carne, los embutidos, los orujos, los panes y las pastas, los chocolates, los helados, las mermeladas y los orujos. Todos los productos artesanos de La Rioja, incluidos los alimentos, se comercializan con este sello.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 2/1994 del 24 de Mayo de 1994 • LRL 1982\612 artículo 8.1.11



“Eusko label” (País Vasco)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Eusko Label es una marca que sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la CAPV, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de uso de la marca de garantía Eusko label



“Alimentos de Extremadura”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Junta de Extremadura, a través de la Consejería de Economía, Comercio e Innovación presenta “Alimentos de Extremadura”. Esta marca divulga la excelencia de productos culinarios, así como su elaboración y transformación garantizando un alto valor de calidad diferenciada.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • DECRETO 6-7-1993, núm. 85/1993, D.O. Extremadura 13-7-1993, nº 82



“Alimentos Artesanos” (Navarra)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La marca consiste en un signo distintivo que se incluye en el etiquetado de los productos agroalimentarios que cumplan las condiciones establecidas en las Normas Regulatoras del uso de la marca. Las características intrínsecas del producto lo diferencian cualitativamente respecto a productos de su misma naturaleza comúnmente regulados.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Normas de utilización del logotipo



“Marca de calidad Valenciana”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La marca de calidad CV, gestionada por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, ofrece productos con una especial identificación cualitativa garantizada. La marca CV permite poner a disposición de los consumidores un distintivo de identificación de unos productos de composición genuina, elaborados con unas técnicas que permitan resaltar sus rasgos reconocidos y apreciados.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto 91/1998. • Corrección de errores del decreto anterior: DOGV nº 3300, de 4/8/98.



"Alimentos de Madrid"			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Esta marca pretende englobar productos de calidad producidos o elaborados en la Comunidad de Madrid, que se hayan amparados por alguna etiqueta de calidad diferenciada, como pueden ser las denominaciones de origen, indicaciones geográficas garantizadas y también productos ecológicos certificados.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 510/2006. • Reglamento (CE) nº 1493/1999. • Reglamento (CE) nº 834/2007.



"Tierra de sabor" (Castilla y León)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	La Consejería de Agricultura y Ganadería, en el marco del I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León 2008-2011 y con el afán de dinamizar iniciativas de adecuación al mercado y a sus exigencias de competitividad, ha desarrollado la marca de garantía Tierra de Sabor cuya finalidad es distinguir en el mercado determinados productos agroalimentarios. La utilización de esta marca certifica el cumplimiento de los requisitos de calidad y permite a los consumidores identificarlos de forma precisa.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de uso



"Calidad diferenciada" (Castilla La Mancha)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Esta marca tiene como objetivo la identificación de una forma clara, actual y comercial de los alimentos de calidad producidos
-------------	--

	en esta comunidad autónoma, así como el fomento de su promoción y comercialización.
Referencias	<ul style="list-style-type: none">• Ley 7/2007, de 15 de marzo de 2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha



11. MARCAS DE CALIDAD Y ETIQUETADO ECOLOGICO DE EMPRESAS DISTRIBUIDORAS



“Producto ecológico”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Los productos Carrefour ECO son una gama de productos procedentes de la agricultura ecológica. Sus técnicas agrícolas excluyen el uso de productos químicos de síntesis, respetan el medio ambiente, conservan o mejoran la fertilidad de la tierra y aseguran el bienestar de los animales. Están libres de residuos químicos y tienen un número muy limitado de aditivos. Son controlados y certificados por organismos o autoridades públicas o privadas autorizados por la CE y sometidos a los controles que Carrefour realiza a todos sus productos con marca propia. Además existe trazabilidad total en todas las etapas del producto, desde el agricultor al consumidor. Al menos el 95% de sus ingredientes de origen agrario han sido obtenidos de acuerdo a las normas de producción ecológica y no contienen OGM ni están irradiados.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa europea 2092/91. • Reglamento (CE) nº 834/2007.



“Calidad Carrefour”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Calidad y Origen Carrefour son productos cuyo proceso ha sido controlado desde el origen hasta la venta. Para el desarrollo de cada producto el productor, transformador y Carrefour son objeto de control por parte de organismos independientes. El contrato define la cadena de calidad que va desde el origen hasta el consumo final. En este proceso Carrefour asesora a los proveedores sobre tecnología y aplicación de reglamentos. Todos los productos CTC se presentan al cliente con una ficha</p>
-------------	--

	de envasado y etiquetado especial. Son respetuosos con el medio ambiente en todas las etapas.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Pliegos etiquetado vacuno (Reglamento CE 1760/2000) • Pliego privado de condiciones de Carrefour



“Productos específicos”: Bajo en sal, Azúcares, Materia grasa, Fuente calcio, Fuente fibra, Reducir colesterol			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Según la información corporativa publicada Carrefour quiere ayudar a aquellos que desean cuidar su alimentación, bien de forma preventiva o por necesidades concretas, con una amplia gama de productos específicos. Componen esta gama más de 150 referencias en productos bajos en sal, azúcares o materia grasa, productos fuente de calcio o fibra y también productos que ayudan a reducir el colesterol, todos ellos identificados individualmente según sus características propias.</p> <p>Todos nuestros productos cumplen con el Reglamento Europeo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento Europeo



“Producto bajo en lactosa”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La lactosa es el azúcar de la leche, necesita enzima lactasa para ser descompuesta y absorbida. Si la actividad de la lactasa de una persona es baja, no puede digerirse la lactosa, y pasa por el intestino sin ser absorbida, provocando flatulencia, dolor abdominal, diarrea, etc.</p> <p>La tolerancia varía de una persona a otra, por lo que algunos derivados lácteos (yogur, queso duro, etc.) al contener cantidades pequeñas de lactosa, pueden consumirse por aquellas personas con una intolerancia menor.</p>
-------------	--

	Según información corporativa publicada Alcampo quiere poner a disposición de sus clientes un surtido cada vez mayor de productos aptos para intolerantes a la lactosa, como productos bajos o sin lactosa, junto a sustitutivos de la leche a base de soja. Para ello, trabaja en colaboración con los fabricantes de estos productos.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos propios



“Producción controlada”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Según información corporativa publicada, estos alimentos frescos están sometidos a un estricto control durante todo el proceso de producción y comercialización y están perfectamente identificados en cada fase gracias a los sistemas de trazabilidad que incorpora este programa exclusivo de Alcampo.</p> <p>¿Cómo identificarlos? Los alimentos de Producción Controlada Auchan están identificados con una etiqueta como ésta</p> <p>¿Dónde encontrarlos? En la actualidad, Alcampo comercializa más de 120 productos con esta etiqueta y siempre estarán ubicados en el sector de productos frescos.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Requisitos propios



“Producto ecológico”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Auchan Bio (productos de alimentación) y Auchan Eco (productos de higiene y limpieza). Estos productos son cultivados sin el uso de fertilizantes o pesticidas químicos, en cambio se utilizan abonos orgánicos, se controlan las plagas con remedios naturales, se utiliza el agua de riego de forma eficiente, etc. Sin embargo, cada vez más se comercializan productos de origen animal que han sido criados prescindiendo de tratamientos hormonales, antibióticos, etc. Los animales son</p>
-------------	---

	<p>criados con alimentos naturales, en pastos al aire libre donde pueden comer y pasear, etc. y con ello se consigue el bienestar del animal. Todo esto proporciona una seguridad alimentaria, aunque la producción convencional también pasa por una serie de controles que certifican su seguridad.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none">• Requisitos propios



12. LOGOTIPOS DE OTROS PAÍSES



“Estándar de seguridad alimentaria” (Reino Unido)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Quando se observe este logotipo en algún producto, querrá decir que ese alimento es de calidad y garantiza que procede de granjas británicas y que ha sido sometido a las normas de calidad de producción relacionadas con la higiene y la seguridad alimentaria, el bienestar de los animales y la protección del medio ambiente. El logotipo “tractor rojo” cubre el pollo, la carne de cerdo, el cordero, la ternera, pavo, fruta, verduras, ensalada, harina y otros productos de cereal, así como productos lácteos. Los agricultores cuyos productos llevan este sello, con regularidad son evaluados por inspectores independientes. Este logo sólo puede ser usado por aquellos granjeros que se ajusten a los criterios de seguridad alimentaria, higiene, métodos de producción y trazabilidad. Los productos tienen que ser certificados en cada eslabón crítico de la cadena.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Normas para el uso del estándar



“Certificado Agricultura ecológica” (Italia)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Logotipo acuñado por el Organismo Técnico independiente de Control y Certificación de las producciones agro-comestibles biológicas, reconocido por el Ministerio de Agricultura de Italia.</p> <p>A través de controles tanto administrativos como analíticos, esta empresa evalúa y certifica que los alimentos han sido producidos de conformidad con las normativas y a los reglamentos técnicos de la agricultura biológica. Bioagricert es conocido desde hace años como una de las marcas más importantes de certificación de los productos biológicos.</p>
-------------	--

Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reg. CEE nº 2092/91 • Reglamento (CE) nº 834/2007
-------------	--



**“Certificado Agricultura ecológica”
(Suiza)**

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Suisse Bio, una organización del sector privado, es la federación de agricultores suizos orgánicos. Esta organización cuenta con asociaciones de 32 agricultores orgánicos entre sus miembros, así como el Instituto de investigación de Agricultura Orgánica FiBL. Normas comunes y uniformes para agricultura y tratamiento. Etiqueta común, "el Brote" (alemán: Knospe); productos orgánicos que llevan la etiqueta de Brote tienen una cuota de mercado en Suiza aproximadamente del 60 % más de 800 tratamiento y empresas comerciales tienen un contrato autorizado con Suisse Bio para usar la etiqueta.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento EU 834/2007



**“Lazo rojo”
(Francia)**

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Esta etiqueta es una certificación que garantiza que se trata de un producto alimenticio de calidad superior, por cumplir con un conjunto de características establecidas previamente como condición para optar a esa categoría. El sello Rojo de Calidad Superior es una marca colectiva, propiedad del Ministerio de Agricultura y Pesca y que por ley va en todos los productos que ostentan esta categoría. Los tipos de productos alimenticios con Sello Rojo de Calidad Superior son: aves de corral y conejos, cecinas, carnes (res, cerdo, cordero, ternera), productos lácteos, productos del mar, frutas y verduras y productos elaborados varios.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Ley de Orientación Agrícola de 1960



“Calidad certificada” (Francia)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>El logotipo de la certificación de conformidad atestigua que el producto posee cualidades o sigue reglas particulares de fabricación, estrictamente controladas. Es la garantía de una calidad regulada y distinta del producto corriente. Los productos certificados son sobre todo carnes, frutas y verduras, la harina, los huevos, la sidra...</p> <p>Los productos certificados deben contener sobre su etiqueta el nombre del organismo certificador así como las características certificadas.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Ley el 30 de diciembre de 1988. • Decreto del 25 de diciembre de 1990



“Denominación de origen controlada” (Francia)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La Denominación de Origen Controlada o AOC (iniciales que responden a su nombre en francés: Appellation d'Origine Controlée), se refiere al uso del nombre de un país, región o de una localidad para designar un producto alimenticio originario de allí y cuyas características de calidad se relacionan o son determinadas por el medio geográfico en que se originó, incluyendo factores naturales y humanos. Originalmente creado para los vinos pero más tarde se extendió al resto de productos agroalimentarios.</p> <p><i>NOTA: sólo cuando un producto cuya Denominación de Origen Controlada ha sido aprobada a nivel nacional, puede solicitar la inscripción en el registro de Denominaciones de Origen Protegidas o Indicación Geográfica Protegida a nivel de la UE.</i></p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Pliego de condiciones para los productos (Instituto nacional de calidad y origen INAO)



**“Agricultura biológica”
(Francia)**

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>El sello biológico garantiza que el producto alimenticio fresco o procesado ha sido obtenido mediante técnicas de producción que privilegian el equilibrio del medio ambiente. La agricultura biológica o ecológica consiste en el uso de métodos de cultivo y de crianza de animales que respetan el equilibrio de los recursos naturales y excluyen el uso de fertilizantes y pesticidas químicos. En productos procesados avala que al menos un 95% de los ingredientes cumplen con este requisito. Esta marca es propiedad del Ministerio de Agricultura francés.</p> <p><i>NOTA: El producto aprobado puede llevar el sello oficial francés y además ir acompañado del sello propuesto por la Unión Europea. Cabe destacar que el sello oficial francés de productos biológicos es usado ampliamente en Francia y que su reconocimiento por parte del consumidor incluso traspasa las fronteras de este país. Por lo mismo, el sello europeo no lo ha reemplazado.</i></p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007 • Requisitos para el uso de la marca



**“Alimento orgánico”
(USA)**

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Para que un producto pueda estar certificado por el programa Organic del USDA y llevar el sello USDA Organic, debe contener como mínimo un 95% de ingredientes orgánicos por peso. La certificación USDA Organic garantiza que la granja en la que se cultivan los alimentos y las empresas que los manipulan o procesan cumplen las normas USDA Organic.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Regulación propia



**“Producto orgánico”
(Bélgica)**

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Esta etiqueta identifica los productos calificados como orgánicos. Biogarantie es una etiqueta de carácter privado asignada a productos orgánicos en Bélgica. L'asbl Biogarantie es el propietario de la etiqueta y cuenta con la colaboración de productores, transformadores, distribuidores y puntos de venta. Los artículos sobre los que podemos ver este sello son productos alimenticios, pienso, textil, aceites esenciales, flores, ...</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007 • Requisitos para el uso de la marca



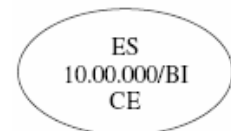
**“Producto orgánico”
(Países bajos)**

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Mediante este logotipo, el SKAL, el organismo oficial de inspección y certificación de Países Bajos, certifica los artículos que han sido producidos de manera orgánica (ecológica). El empleo de la Señal de Calidad EKO está restringido a empresas orgánicas certificadas por Skal. Sólo permiten la Señal de Calidad EKO a aquellos productos que contienen ingredientes orgánicos en más del 95 % del contenido del producto.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 834/2007



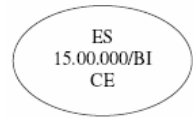
13. SÍMBOLOS OBLIGATORIOS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS



“Marcado sanitario para carnes frescas, carne de conejo, carne de caza silvestre, de granja y de cría, carnes frescas de ave de corral, carne de conejo, carne picada y preparados de carne, productos cárnicos”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Este sello debe aparecer en el etiquetado de las carnes frescas. El veterinario oficial de la autoridad competente, debe supervisar el marcado sanitario y las marcas utilizadas. Debe asegurarse en particular de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el marcado sanitario se aplique únicamente a los animales (ungulados domésticos, mamíferos pertenecientes a la caza de cría distintos de los lagomorfos piezas de caza mayor silvestre) a los que se haya efectuado la inspección ante mortem y post mortem. y siempre que no existan motivos para declarar que la carne no es apta para el consumo humano. - el marcado sanitario se haga sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego y, de manera, que si las canales se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria. - el marcado sanitario deberá presentar la información en caracteres perfectamente legibles. <p>La marca sanitaria podrá incluir además una indicación del veterinario oficial que efectúe la inspección sanitaria de la carne.</p> <p>La carne de animales que hayan sido sacrificados de urgencia fuera del matadero deberá llevar una marca sanitaria especial, que no podrá confundirse con la marca sanitaria estándar.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • Reglamento (CE) nº 854/2004 • D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04



“Calidad diferenciada” (Castilla La Mancha)			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

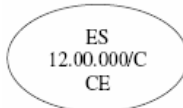
Descripción	<p>Este sello debe aparecer en el etiquetado de los productos lácteos (leche y sus derivados procesados). La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento. Únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones. La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.</p> <p>La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento y deberá indicar el número de autorización del establecimiento.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04



“Mercado sanitario para Helados”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Esta marca deberá aparecer en el etiquetado de helados. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento, no obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.</p> <p>La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.</p> <p>La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento.</p>
-------------	---

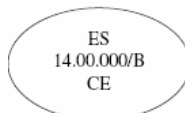
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04
-------------	---



“Mercado sanitario para moluscos bivalvos vivos”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Esta marca deberá aparecer en el etiquetado de moluscos bivalvos vivos. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento, no obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.</p> <p>La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.</p> <p>La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento.</p>
-------------	---

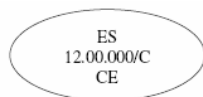
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04
-------------	---



“Mercado sanitario de ovoproductos”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

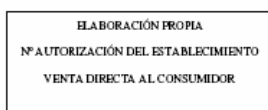
Descripción	<p>Esta marca deberá aparecer en el etiquetado de los ovoproductos (huevos sometidos a procesos industriales con el fin de prolongar su conservación y evitar la contaminación microbiana). La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento, no obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del</p>
-------------	--

	<p>establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.</p> <p>La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.</p> <p>La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04



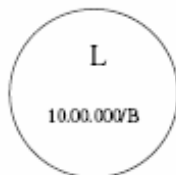
“Mercado sanitario de productos pesqueros”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Esta marca deberá aparecer en el etiquetado de los productos pesqueros (peces, crustáceos y otras formas de vida acuática como erizos, ranas, pepinos de mar, etc. para consumo humano, así como los moluscos, aunque éstos últimos tengan sus propias peculiaridades). La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento, no obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar estas operaciones.</p> <p>La marca deberá ser legible e indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables. Se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes. La marca deberá indicar el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento. La marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • D.O.C.E. L 226, DE 25/6/04



“Mercado sanitario de elaboración propia”			
Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Garantiza que este producto ha pasado una Inspección Sanitaria y por tanto que procede de una industria autorizada. Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable. La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • R.D. 1376/2003



“Mercado sanitario de las carnes de reses de lidia”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Esta marca sanitaria deberá ir en el etiquetado de las reses de lidia (animales pertenecientes a la raza bovina de lidia, inscritos en los libros genealógicos correspondientes a dicha raza) y carnes de reses de lidia (todas las partes de las reses de lidia que sean aptas para el consumo humano, procedentes de reses lidiadas). La carne declarada apta para el consumo humano llevará una marca de inspección veterinaria, colocada a tinta, a fuego o mediante etiqueta, placa o marchamo de material apto para entrar en contacto con los alimentos, inamovible y no reutilizable, que se realizará bajo la responsabilidad del veterinario oficial.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • R.D. 260/02



“Mercado Nacional de productos cárnicos”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Los productos cárnicos cuyo comercio está limitado al mercado nacional irán provistos de esta marca sanitaria. El marcado se realizará durante la fabricación o inmediatamente después, en el</p>
-------------	--

	establecimiento o en el centro de reenvasado, en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente identificables. Podrá imprimirse en el producto mismo o en el envase, si está envasado individualmente, o en una etiqueta. En el caso de que envase y embalaje constituyan una unidad de venta, bastará con que la marca se coloque en el embalaje.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • Reglamento (CE) nº 2076/05 • R.D. 1904/1993

M. LOCAL
Código (Unidad sanitaria Local)
10.00.000/B

“Mercado sanitario de carnes frescas de ave de corral” (Para establecimientos de pequeña capacidad)

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Esta marca sanitaria indica que el producto que la lleve ha pasado la inspección veterinaria. Irá en todas las partes aptas para el consumo humano procedentes de aves domésticas de las siguientes especies: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas. También la encontramos en la carne fresca de aves de corral: la carne de aves de corral, incluida la carne envasada al vacío o en atmósfera controlada, que no haya sido sometida a ningún tratamiento, excepto un tratamiento mediante frío para garantizar su conservación.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • Reglamento (CE) nº 2076/05 • RD 2087/94

MERCADO LOCAL
CODIGO UNIDAD SANITARIA LOCAL
10.00.000/B1

“Marca sanitaria de productos cárnicos del mercado local”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Los productos cárnicos, obtenidos a partir de carnes frescas reservadas a una comercialización local, irán provistos de esta marca sanitaria. El marcado se realizará durante la fabricación o inmediatamente después, en el establecimiento o en el centro de reenvasado, en un lugar claramente visible,
-------------	--

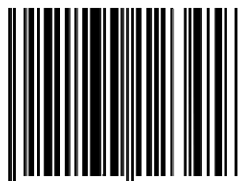
	de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente identificables. Podrá imprimirse en el producto mismo o en el envase, si está envasado individualmente, o en una etiqueta. En el caso de que envase y embalaje constituyan una unidad de venta, bastará con que la marca se coloque en el embalaje.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • Reglamento (CE) nº 2076/05 • R.D. 1904/1993



“Marca sanitaria nacional para carne picada y preparados de carne”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Esta marca sanitaria se aplica a la carne picada y a los preparados de carne destinados al consumo humano, producidos en establecimientos de venta al por menor o en locales adyacentes a los puntos de venta que se suministran directamente al consumidor. También la llevarán aquellas carnes separadas mecánicamente que hayan sido sometidas a tratamiento térmico en locales autorizados y la carne picada destinada a ser utilizada como materia prima en la fabricación de los productos cárnicos. La presencia de esta marca sanitaria obligatoria indica que el producto ha pasado la inspección veterinaria.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) nº 853/2004 • Reglamento (CE) nº 2076/05 • R.D. 1916/97



5 901234 123457
MODELO GS1-13

“Código de barras para unidades de consumo”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	El código de barras es un código basado en la representación mediante un conjunto de líneas paralelas verticales de distinto grosor y espaciado que en su conjunto contienen una determinada información. De este modo, el código de barras
-------------	---

	<p>permite reconocer rápidamente un artículo en un punto de la cadena logística y así poder realizar inventario o consultar sus características asociadas. El sistema de codificación y la simbología lo fija para todo el mundo la organización GS1. En España, la organización representante es la AECOC (Asociación Española de Codificación Comercial), o también conocida como GS1-Spain.</p> <p>Todo el sistema de codificación se basa en el principio de no ambigüedad, que establece que cada variante de artículo debe tener un código único que lo identifique, siempre que la variación sea evidente y significativa a cualquier interlocutor de la cadena de suministro, principalmente el consumidor. De esta manera dos productos distintos no pueden identificarse con el mismo código GTIN (Global Trade Item Number), y un mismo producto no puede identificarse con más de un GTIN. Entre las ventajas de este sistema de codificación de información están:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agilidad en etiquetar precios pues no es necesario hacerlo sobre el artículo sino simplemente en el lineal. - Rápido control del stock de mercancías. - Estadísticas comerciales. - El código de barras permite conocer las referencias vendidas en cada momento pudiendo extraer conclusiones de mercadotecnia. - El consumidor obtiene una relación de artículos en el ticket de compra lo que permite su comprobación y eventual reclamación. <p>Los códigos de barras se imprimen en los envases, embalajes o etiquetas de los productos y los encargados de hacerlo son los fabricantes (propietarios de la marca) y en ocasiones los distribuidores. Los códigos han de ser visibles y legibles.</p> <p>La Asociación Española de Codificación Comercial (AEOC) apuesta por este modelo de código (EAN-13, para productos o unidades de productos cuyo destino final sea el punto de venta) para los productos del sector agroalimentario.</p> <p>La naturaleza de la información codificada va desde propiedades cualitativas del producto hasta las características del envase o embalaje, de tal manera que si éstas cambian, el GTIN también cambia.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa EAN de codificación



“Código de barras para agrupaciones de productos”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>La Asociación Española de Codificación Comercial (AEOC) apuesta por este modelo de código, GTIN-14, para productos agroalimentarios agrupados. Las agrupaciones de productos podrán también identificarse mediante un código GTIN-13 distinto al de la unidad contenida. Para obtener este modelo, se añade delante del código GS1-13 de la unidad de consumo una variable logística. Esta variable logística podrá tomar valores entre 1 y 8, ambos inclusive.</p> <p><i>NOTA: la variable logística no toma valor 0, puesto que se podría confundir con la unidad de consumo y tampoco el 9, puesto que es el número reservado para los artículos de peso variable.</i></p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> Normativa EAN de codificación



“Código de barras para trazabilidad”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>El modelo GS1-128, creado por la AEOC, permite completar los códigos anteriormente citados (GTIN-13 y GTIN-14) con información o características relativas al producto (número de lote, fecha de caducidad, producción, envasado,...) de una forma modular y estandarizada, mediante los Identificadores de Aplicación (IA's). Los Identificadores de Aplicación son unos prefijos numéricos creados para dar significado inequívoco a los elementos de datos estandarizados. Cada prefijo identifica el significado y el formato de los datos que le siguen de una manera estandarizada internacionalmente. Una característica de estos IA's es la concatenabilidad, es decir, la posibilidad de encadenar diversas informaciones en un solo código, creando una cadena con toda la información que sea necesaria.</p> <p>Una aplicación prioritaria del GS1-128 en el sector de gran consumo es su uso para la trazabilidad o seguimiento de productos mediante la identificación única de cada bulto o unidad de expedición mediante una matrícula, el IA (00) también conocido como el Serial Shipping Container Code</p>
-------------	--

	<p>(SSCC) o Código Seriado de la Unidad de Envío. El SSCC o matrícula de paleta actúa como apuntador de toda la información asociada al bulto en particular La combinación del SSCC y el mensaje EDI Aviso de expedición (DESADV) proporcionará a la empresa toda la información necesaria para trazar sus productos.</p>
Referencias	<ul style="list-style-type: none">• Normativa EAN de codificación



14. LOGOTIPOS PRESENTES EN ENVASES DE ALIMENTOS



“Material destinado a estar en contacto con alimentos”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Aplicado a todos aquellos productos destinados a estar en contacto con alimentos, o que quepa esperar razonablemente que lo estarán o transferirán sus componentes a los alimentos en condiciones previsibles de empleo.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> Reglamento (CE) nº 1935/2004



“Anillo o círculo de Möbius”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo internacional del reciclaje. Significa que el producto o envase que lo lleve está hecho con envases que pueden ser reciclados. Si el anillo va dentro de un círculo quiere decir que sólo parte de los materiales del producto o envase pueden ser reciclados. El símbolo puede especificar el porcentaje de producto que puede ser reciclado. Normalmente este dato suele aparecer en envases y cajas de cartón.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> ISO 14021



“Punto verde”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Este símbolo indica que el producto que lo porte cumple con la ley estatal de envases y residuos de envases. Es otorgado por
-------------	--

	ECOEMBES, una entidad independiente sin ánimo de lucro. Garantiza que al convertirse en residuo este envase se reciclará y valorizará, normalmente mediante el Sistema Integrado de Gestión de Residuos de Envases (SIG). Los envases que pueden llevar este distintivo son de plástico, envases metálicos y envases tipo Brik; de cartón y papel; y de vidrio.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Ley 11/97



“Politereftalato de etileno”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con este tipo de plástico. Indica que es reciclable. Utilizado frecuentemente para envases de alimentos y bebidas. Este tipo de material es apreciado por su ligereza, por su bajo coste económico y por la facilidad para su reciclaje.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE



“Polietileno de alta densidad”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con este tipo de plástico. Indica que es reciclable. Utilizado frecuentemente en productos de limpieza de hogar o químicos industriales, como por ejemplo botellas de champú, detergente, cloro, etc. Asimismo, también se le puede ver en envases de leche, zumos, yogurt, agua, y bolsas de basura y de supermercados. Se caracteriza por su versatilidad y resistencia química.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE



“Vinílicos o Cloruro de polivinilio”

	Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico
Descripción	Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con este tipo de plástico. Indica que es reciclable. Muy resistente. Es muy utilizado en limpiadores de ventanas, botellas de detergente, champú, aceites, y también en mangueras, equipamientos médicos, ventanas, tubos de drenaje, materiales para construcción, forro para cables, etc.			
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE 			



“Polietileno de baja densidad”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	<p>Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con este tipo de plástico. Indica que es reciclable. Es fuerte, flexible y transparente.</p> <p>Se puede encontrar en algunas botellas y bolsas muy diversas (de la compra o para comida congelada, pan, etc.) algunos muebles, y alfombras.</p>			
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE 			



“Polipropileno”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con este tipo de plástico. Indica que es reciclable. Muy resistente a líquidos que se encuentran a altas temperaturas. Se utiliza en la fabricación de envases médicos, yogures, pajitas, botes de ketchup, tapas, algunos contenedores de cocina, etc.			
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE 			



“Poliestireno”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con este tipo de plástico. Indica que es reciclable. Utilizado en platos y vasos de usar y tirar, hueveras, bandejas de carne, envases de aspirina, cajas de CD, etc.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE



“Otros

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo que se encuentra en los envases fabricados con otros tipos de plásticos. Se incluyen una gran diversidad de plásticos muy difíciles de reciclar. Por ejemplo, con estos materiales están hechas algunas clases de botellas de agua, materiales a prueba de balas, DVD, gafas de sol, MP3 y PC, ciertos envases de alimentos, etc.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> • Directiva 94/62 CE



“Reciclaje de vidrio”

Internacional	Comunitario	Nacional	Autonómico

Descripción	Símbolo que indica que el envase de vidrio que lo posee ha de ser depositado en un contenedor especial para vidrio o “iglú” de vidrio para su reciclaje.
Referencias	<ul style="list-style-type: none"> •



observatorio
calidad
de Tenerife



Área de Economía y Competitividad

Dirección Insular de Innovación y Desarrollo de Proyectos
Servicio Técnico de Innovación y Desarrollo de Proyectos



Por una Isla competitiva