

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Provincia

e-mail

Fax

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



#### Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 934 501 262  
Fax. 934 350 951

#### Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**  
a Mérieux NutriSciences Company

[www.silliker.es](http://www.silliker.es)



**Etiquetado alimentario:  
Etiquetado, información nutricional,  
declaraciones nutricionales y de  
propiedades saludables**

#### Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 932 632 646 - 933 350 748  
[silliker@silliker.es](mailto:silliker@silliker.es)

## LEGISLACIÓN ALIMENTARIA



## CURSO

Etiquetado alimentario

**Barcelona, 28 y 29 de noviembre de  
2012**

*Etiquetado alimentario:  
Etiquetado, información nutricional, declaraciones  
nutricionales y de propiedades saludables*

 **SILLIKER**  
a Mérieux NutriSciences Company

## INTRODUCCIÓN

Las normas que regulan el etiquetado de los alimentos se encuentran en un proceso de permanente actualización, por lo que confeccionar una etiqueta es una tarea compleja.

Recientemente se ha publicado el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que viene a sustituir a la norma general de etiquetado (Real Decreto 1334/1999) y a la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (Real Decreto 930/1992) y supone un cambio sustancial en algunos aspectos de las etiquetas de los alimentos.

Además del nuevo reglamento, para la confección del etiquetado de los productos alimenticios, deben tenerse en cuenta las disposiciones estatales y comunitarias que aplican a los productos, por ejemplo: normas específicas, disposiciones relativas al código del lote, la altura mínima de los dígitos del peso neto, las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, los Organismos Modificados Genéticamente (OMG), la denominación de venta u otros elementos específicos del etiquetado.

El curso presenta en profundidad los requisitos mínimos legales que deben cumplir el etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios, así como las indicaciones que pueden figurar facultativamente en las etiquetas.

## OBJETIVOS

Dar a conocer los requisitos mínimos legales aplicables al etiquetado de alimentos, así como la información nutricional y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que pueden utilizarse en las etiquetas de los productos alimenticios.

Dar a conocer la legislación vigente relativa al etiquetado de alimentos.

## DIRIGIDO A

Directores, responsables y técnicos de: calidad, I+D, marketing, packaging, legal, category y product managers.

## CONTENIDO

### Marco legal

- Instrumentos legislativos: Reglamentos, Directivas, Real Decreto, Orden Ministerial, etc.
- Tipos de normas: horizontales y verticales.

### Etiquetado de productos alimenticios

- Requisitos mínimos obligatorios
- Alérgenos
- OMG
- Otras menciones obligatorias

### Etiquetado nutricional

- Información nutricional obligatoria
- Información nutricional voluntaria
- Repetición de la información nutricional en el campo visual principal
- Expresión de la información nutricional: % Ingestas de referencia

### Declaraciones nutricionales y de salud

### Futuras disposiciones legales

### Casos prácticos

## PROFESORADO

### Josep Mestres

Director General de SILLIKER

### Celia Guadaña

Coordinadora de Consultoría de SILLIKER

### Nuria Rodríguez

Coordinadora de etiquetado de SILLIKER

### Rut Gómez

Consultora de SILLIKER

## CELEBRACIÓN

28 y 29 de noviembre de 2012, de 9:15 a 17:00 h

(12 horas lectivas)

### Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna

08040 Barcelona

### B Autobuses

PR04, 21, 109 y 110



## INSCRIPCIONES

570 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes se aplicará un 20% de descuento.

El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.

SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

**Plazo de finalización de la inscripción: 16 de noviembre de 2012**  
**Plazas limitadas**