

Etiquetado de productos de origen animal II: actualización normativa y aplicación práctica

Este curso tiene como finalidad actualizar y ampliar los conocimientos de los participantes sobre el etiquetado de productos de origen animal, con especial foco en los cambios normativos producidos entre 2020 y 2026. Al finalizar el curso, el alumno será capaz de identificar las novedades legislativas aplicables a su sector, interpretar correctamente la normativa vigente y aplicarla de forma práctica en su actividad profesional, anticipándose a los retos y cambios regulatorios previstos en el horizonte 2026-2030.

OBJETIVOS

- ➔ Describir el panorama legislativo del período 2020-2026 y los principales cambios normativos que han afectado al etiquetado de productos de origen animal.
- ➔ Comprender el alcance y los objetivos de la Estrategia europea «De la Granja a la Mesa» y su impacto directo en la normativa de etiquetado alimentario.
- ➔ Identificar el estado actual de la revisión del Reglamento (UE) 1169/2011 —qué está ya en vigor, qué sigue en tramitación y qué puede cambiar próximamente— y extraer las implicaciones prácticas para el sector.
- ➔ Analizar el debate sobre el etiquetado nutricional frontal obligatorio (NutriScore), conocer la revisión del algoritmo de 2023, evaluar su impacto en productos de origen animal y comprender la posición del sector ante esta regulación.
- ➔ Aplicar las exigencias específicas de etiquetado vigentes para cada sector: cárnico, pesquero, lácteo, huevos y productos elaborados, distinguiendo correctamente los requisitos de cada uno.
- ➔ Identificar y utilizar correctamente las denominaciones reservadas, indicaciones facultativas permitidas y menciones de bienestar animal admitidas en etiqueta para cada categoría de producto.
- ➔ Interpretar y aplicar las reglas de indicación de origen en productos de origen animal, incluyendo los supuestos de origen del ingrediente primario y los casos de indicación obligatoria vs. voluntaria.
- ➔ Reconocer y resolver los casos conflictivos más habituales en la práctica comercial: uso de denominaciones protegidas, etiquetado de productos de acuicultura frente a pesca extractiva, denominaciones comerciales de especies pesqueras, y menciones en productos lácteos y de casquería.
- ➔ Conocer las implicaciones del nuevo Reglamento de Transporte Animal en el etiquetado y las condiciones para el uso de certificaciones privadas de bienestar animal en la comunicación al consumidor.
- ➔ Identificar los nuevos requisitos vinculados al etiquetado de sostenibilidad y las declaraciones medioambientales, distinguiendo las menciones permitidas de las que pueden constituir greenwashing según la normativa en desarrollo.
- ➔ Comprender el papel del código QR y la trazabilidad digital en el etiquetado alimentario actual y futuro, incluyendo el estándar GS1 Digital Link y su aplicación práctica en productos de origen animal.
- ➔ Conocer el estado normativo y las exigencias de etiquetado aplicables a productos innovadores: nuevos alimentos, proteínas alternativas de origen animal y productos en los límites de las categorías tradicionales.
- ➔ Anticiparse a los cambios regulatorios previstos para el horizonte 2026-2030, incluyendo la obligatoriedad del QR enriquecido, el Pasaporte Digital Alimentario y la revisión definitiva del Reglamento 1169/2011.
- ➔ Verificar de forma sistemática la corrección de una etiqueta de producto de origen animal, aplicando la lista de los elementos obligatorios y los requisitos específicos de cada sector.
- ➔ Analizar etiquetas reales del sector cárnico, pesquero, lácteo y de huevos, identificando errores frecuentes —de denominación, origen, menciones nutricionales o declaraciones voluntarias— y proponiendo las correcciones normativas oportunas.
- ➔ Evaluar críticamente el uso de menciones voluntarias y declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, distinguiendo las que cumplen con el Reglamento (CE) 1924/2006 de las que suponen un riesgo de infracción.
- ➔ Revisar etiquetas con declaraciones de sostenibilidad y valorar su adecuación a la normativa de prácticas comerciales desleales y al marco regulatorio europeo en materia de declaraciones medioambientales.

- ➔ Aplicar un enfoque de simulación de auditoría interna de etiquetado, detectando puntos críticos de incumplimiento y proponiendo medidas de corrección y mejora del proceso de validación de etiquetas.
- ➔ Describir el funcionamiento del sistema oficial de control del etiquetado alimentario en España, identificando los organismos competentes, los procedimientos de inspección y las actuaciones más habituales ante posibles incumplimientos.
- ➔ Reconocer las infracciones en materia de etiquetado más frecuentes y su tipificación en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición (LSAN), diferenciando las infracciones leves, graves y muy graves y las sanciones económicas y accesorias asociadas a cada nivel.
- ➔ Comprender la cadena de responsabilidad establecida en el artículo 8 del Reglamento 1169/2011 entre fabricante, importador y minorista, y las condiciones de exoneración por error del proveedor.
- ➔ Conocer el papel de las asociaciones sectoriales (ANICE, ANFACO, FENIL, organizaciones agrarias) en la interpretación y defensa del etiquetado, así como los mecanismos de autocontrol proactivo disponibles para las empresas.
- ➔ Diseñar un esquema básico de gestión del cumplimiento normativo en materia de etiquetado, integrando los principales hitos regulatorios previstos para el período 2026-2030.

EXPERTO

Álvaro Mateos Amann

Licenciado en Veterinaria. CEO y Fundador de Amatemann S.L. Especialista en seguridad alimentaria y peritajes judiciales.



PROGRAMA

Módulo 1. Marco normativo: qué ha cambiado

- ♦ Panorama legislativo 2020-2026: principales novedades
- ♦ La revisión del Reglamento 1169/2011: estado actual y propuestas
- ♦ Etiquetado de origen: situación actual y debate europeo
- ♦ Menciones voluntarias: "premium", "natural", "artesano" y sostenibilidad

Módulo 2. Gestión municipal en materia de seguridad alimentaria

- ♦ Sector cárnico (I): denominaciones, DOP/IGP/ETG y el debate europeo
- ♦ Sector cárnico (II): menciones voluntarias y trazabilidad
- ♦ Sector pesquero (I): trazabilidad digital y novedades del Reglamento 1379/2013
- ♦ Sector pesquero (II): denominaciones comerciales, acuicultura y casos conflictivos
- ♦ Sector lácteo: origen de la leche, aditivos y nuevas normas
- ♦ Huevos y ovoproductos: marcado, nuevas categorías y trazabilidad
- ♦ Bienestar animal y su traslado al etiquetado
- ♦ Miel: la revolución del etiquetado de origen
- ♦ Productos ecológicos de origen animal: el Reglamento 2018/848 en la práctica

Módulo 3. Retos emergentes y nuevas categorías

- ♦ Proteínas alternativas: insectos, carne cultivada y análogos
- ♦ Etiquetado de sostenibilidad: alegaciones ambientales y certificaciones
- ♦ Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en productos de origen animal
- ♦ NutriScore: situación actual, revisión del algoritmo y controversia
- ♦ Etiquetado en la venta online y en el canal HORECA
- ♦ Trazabilidad digital y el futuro del etiquetado

Módulo 4. Aplicación práctica: casos reales y resolución de problemas

- ♦ Taller. Los 9 elementos. Cómo leer una etiqueta de POA
- ♦ Taller: sector cárnico
- ♦ Taller: sector pesquero
- ♦ Taller: sector lácteo y huevos
- ♦ Taller: menciones voluntarias
- ♦ Taller: sostenibilidad y declaraciones nutricionales
- ♦ Taller: simulación de auditoría de etiquetado

Módulo 5. Control, vigilancia e implicaciones legales

- ♦ Inspección y control oficial del etiquetado
- ♦ Sanciones, responsabilidad y régimen de retirada
- ♦ Papel de la industria y las asociaciones sectoriales. Cierre del curso