

**ANEXO VII**  
**INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES**

**PARTE A – DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE LA INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE DE PESO**

Categoría de ingredientes	Disposición sobre la indicación por peso
1. Agua añadida e ingredientes volátiles	Se enumerarán por orden de peso en el producto acabado. La cantidad de agua añadida como ingrediente en un alimento se determinará sustrayendo de la cantidad total del producto acabado la cantidad total de los demás ingredientes empleados. No se exigirá tomar en cuenta dicha cantidad si no supera el 5 % en peso del producto acabado. Esta excepción no es aplicable a la carne, los preparados cárnicos, los productos de la pesca no transformados ni a los moluscos bivalvos no transformados.
2. Ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos en el momento de la fabricación	Podrán enumerarse por orden de peso registrado antes de su concentración o su deshidratación.
3. Ingredientes utilizados en alimentos concentrados o deshidratados destinados a ser reconstituidos mediante adición de agua	Podrán enumerarse por orden de proporción en el producto reconstituido, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «ingredientes del producto reconstituido», o «ingredientes del producto ya preparado para el consumo».
4. Frutas, hortalizas o setas, que no predominen perceptiblemente por lo que se refiere al peso y se utilicen en proporciones que pueden variar, utilizadas en una mezcla como ingredientes de un alimento	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «frutas», «hortalizas» o «setas», seguidas de la indicación «en proporción variable», seguida inmediatamente de la lista de frutas, hortalizas o setas presentes. En tales casos, la mezcla se indicará en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las frutas, hortalizas o setas presentes.
5. Mezclas de especias o hierbas, en las que no predomine perceptiblemente ninguna en porcentaje de peso	Podrán enumerarse en otro orden, a condición de que la lista de ingredientes vaya acompañada de una indicación del tipo «en proporción variable».
6. Ingredientes que constituyen menos del 2 % del producto acabado	Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.
7. Ingredientes, que sean similares o intercambiables, que puedan utilizarse en la fabricación o preparación de un alimento sin modificar su composición, su naturaleza o su valor percibido, y siempre que constituyan menos del 2 % del producto acabado	Se podrá hacer referencia a los mismos en la lista de ingredientes con la indicación «contiene ... y/o ...», en caso de que al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto acabado. La presente disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios o a los ingredientes enumerados en la parte C del presente anexo, ni a las sustancias o productos enumerados en el anexo II que causen alergias o intolerancias.
8. Aceites refinados de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «aceites vegetales», seguidos inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, los aceites vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de los aceites vegetales presentes.  La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.

Categoría de ingredientes	Disposición sobre la indicación por peso
9. Grasas refinadas de origen vegetal	<p>Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «grasas vegetales», seguidas inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidas de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, las grasas vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las grasas vegetales presentes.</p> <p>La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.</p>

## **PARTE B – DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE UNA CATEGORÍA Y NO POR UNA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA**

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los ingredientes que pertenezcan a una de las categorías de alimentos que figuran a continuación y sean componentes de otro alimento podrán designarse mediante la denominación de dicha categoría, en vez de por su denominación específica.

Definición de la categoría alimentaria	Designación
1. Aceites refinados de origen animal	«Aceite», completada bien por el calificativo «animal», o bien por la indicación del origen específico animal.  La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
2. Grasas refinadas de origen animal	«Grasa», completada bien por el calificativo «animal», o bien por la indicación del origen específico animal.  La expresión «totalmente hidrogenada» o «parcialmente hidrogenada», según el caso, deberá acompañar la mención de una grasa hidrogenada.
3. Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales	«Harina», seguida de la enumeración de los cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
4. Almidón y fécula, y almidón y fécula modificados por medios físicos o con enzimas	«Almidón»
5. Cualquier especie de pescado cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de pescado	«Pescado»
6. Cualquier tipo de queso cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que la denominación y la presentación de dicho alimento no se refieran a una especie precisa de queso	«Queso»
7. Todas las especias cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento	«Especias» o «Mezcla de especias»
8. Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del alimento	«Plantas aromáticas» o «Mezcla de plantas aromáticas»
9. Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para los chicles	«Goma base»
10. Pan rallado de cualquier origen	«Pan rallado»

Definición de la categoría alimentaria	Designación												
11. Todos los tipos de sacarosa	«Azúcar»												
12. Dextrosa anhidra o monohidratada	«Dextrosa»												
13. Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra	«Jarabe de glucosa»												
14. Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas	«Proteínas de la leche»												
15. Manteca de cacao de presión, «expeller» o refinada	«Manteca de cacao»												
16. Todos los tipos de vino conforme al anexo XI ter del Reglamento (CE) nº 1234/2007 <sup>(1)</sup>	«Vino»												
<p>17. Los músculos del esqueleto <sup>(2)</sup> de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro alimento. Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designados por la indicación «carne(s) de»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especie</th> <th>Contenido de grasa</th> <th>Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(3)</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>— Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>— Cerdos</td> <td>30 %</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>— Aves y conejos</td> <td>15 %</td> <td>10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>(1)</sup> La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.</p> <p>Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de «Carne(s) de», el contenido de «Carne(s) de» deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de la indicación «Carne(s) de», la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.</p> <p>Los productos incluidos en la definición de «carne separada mecánicamente» quedan excluidos de esta definición</p>	Especie	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(3)</sup>	— Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25 %	25 %	— Cerdos	30 %	25 %	— Aves y conejos	15 %	10 %	«Carnes de» y nombres <sup>(3)</sup> de las especies animales de las que provengan.
Especie	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne <sup>(3)</sup>											
— Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25 %	25 %											
— Cerdos	30 %	25 %											
— Aves y conejos	15 %	10 %											
18. Todos los tipos de productos incluidos en la definición de «Carne separada mecánicamente»	«Carne separada mecánicamente» y la denominación o denominaciones <sup>(3)</sup> de las especies animales de las que procede.												

<sup>(1)</sup> Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

<sup>(2)</sup> El diafragma y los maseteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maseteros), del carpo, del tarso y de la cola.

<sup>(3)</sup> Para el etiquetado en inglés, esta denominación puede sustituirse por el nombre genérico del ingrediente para la especie animal de que se trate.

## **PARTE C – DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE SU CATEGORÍA SEGUIDA DE SU DENOMINACIÓN ESPECÍFICA O DE SU NÚMERO E**

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias distintos de los especificados en el artículo 20, letra b), que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la presente parte deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.

Acidulante	Espumante
Corrector de acidez	Gelificante
Antiaglomerante	Agente de recubrimiento
Antiespumante	Humectante
Antioxidante	Almidón modificado (*)
Incrementador de volumen	Conservante
Colorante	Gas propulsor
Emulgente	Gasificante
Sales fundentes (†)	Secuestrante
Endurecedor	Estabilizador
Potenciador del sabor	Edulcorante
Agente de tratamiento de la harina	Espesante

(†) Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

(\*) No será necesario indicar la denominación específica ni el número E.

## **PARTE D – DESIGNACIÓN DE LOS AROMAS EN LA LISTA DE INGREDIENTES**

**1.** Los aromas serán designados por las palabras:

– «aroma(s)» o una denominación o descripción más específica del aroma, si el componente aromatizante contiene aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras b), c), d), e), f), g) y h), del Reglamento (CE) n o 1334/2008,

– «aroma(s) de humo» o «aroma(s) de humo producidos a partir de alimentos o categorías o fuentes de alimentos» (por ejemplo, «aroma(s) de humo a partir de haya») si la parte aromatizante contiene aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra f), del Reglamento (CE) n o 1334/2008 y confieren un sabor ahumado a los alimentos.

**2.** El término «natural» para describir los aromas se utilizará con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16 del Reglamento (CE) n o 1334/2008.

**3.** La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra «aroma(s)».

## **PARTE E – DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES COMPUESTOS**

**1.** Un ingrediente compuesto podrá incluirse en la lista de ingredientes con su propia designación, en la medida en que esté prevista por la regulación o establecida por costumbre, en función de su peso global, e irá inmediatamente seguido por una lista de ingredientes.

**2.** Sin perjuicio del artículo 21, la lista de ingredientes para los ingredientes compuestos no será obligatoria:

a) cuando la composición del ingrediente compuesto se establezca en el marco de disposiciones de la Unión en vigor, siempre que el ingrediente compuesto constituya menos del 2 % del producto acabado; sin embargo, esta disposición no se aplicará a los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d);

b) para los ingredientes compuestos que consistan en mezclas de especias y/o hierbas que constituyen menos del 2 % del producto acabado, a excepción de los aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 20, letras a) a d), o

c) cuando el ingrediente compuesto sea un alimento para el que no se exija la lista de ingredientes en virtud de las disposiciones de la Unión.