

Ficha técnica

ETIQUETADO SECTORIAL

## Alimentos de origen animal



**Simbiosis, S. Coop. Galega**



**Simbiosis**  
S. Coop. Galega

## **Simbiosis, S. Coop. Galega**

**Polígono de Pocomaco  
Parcela 1- Nave 5B  
15190 - A Coruña**

**Teléfonos: 881 924 726  
698 172 726**

**[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)**

## Curso:

# Etiquetado de los alimentos de origen animal

Horas lectivas: 50

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **5,4 créditos** de formación continuada, para licenciados/grado en **Veterinaria**, diplomados/grado en **Nutrición y Dietética Humana**, Licenciados en **Tecnología de los Alimentos** y licenciados/grado en **Farmacia**.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

## Presentación

La herramienta que permite al consumidor conocer todas las características de un alimento es el etiquetado. Un etiquetado correcto constituye un punto clave en la seguridad alimentaria. Los productos de origen animal deben cumplir además de las disposiciones de etiquetado general de los alimentos, otras específicas

Es necesario que todas las personas implicadas en el diseño del etiquetado conozcan toda la normativa al respecto para poder aplicarla de modo correcto.

## Objetivos del curso

- **Objetivo general**
  - ✓ Conocer las exigencias legales del etiquetado de los alimentos de origen animal
- **Objetivos específicos**
  - ✓ Conocer los menciones obligatorias que deben acompañar a las carnes y productos cárnicos
  - ✓ Conocer los menciones obligatorias que deben acompañar a la leche y productos lácteos
  - ✓ Conocer los menciones obligatorias que deben acompañar a los huevos y ovoproductos
  - ✓ Conocer los menciones obligatorias que deben acompañar a los productos de la pesca

## Programa

### Tema 1

Etiquetado de los productos de origen animal

Ámbito de aplicación

MARCA DE IDENTIFICACIÓN

Fijación de la marca de identificación

Forma de la marca de identificación

Método de marcado

MARCADO SANITARIO

Productos con marcado sanitario

Carne de reses de lidia

Elaboración en comercio minorista

Marca sanitaria

Etiquetado de la carne de vacuno

Denominación de venta

Denominación y clasificación de las piezas

Menciones obligatorias para carne de vacuno

Denominación de venta carne picada y los recortes de carne

Menciones obligatorias para la carne picada y los recortes de carne

Menciones obligatorias para la carne de reses de lidia

Etiquetado Facultativo

Etiquetado de la carne de porcino

Tipos de canales

Clasificación y denominación comercial de las piezas

Menciones sobre el origen de la carne de porcino

Etiquetado de la carne de ovino y caprino

Tipos de canales

Clasificación y denominación comercial de las piezas

Menciones sobre el origen de la carne de ovino y caprino

Etiquetado de las aves de corral

Tipos de canales

Cortes de aves de corral

Foie gras

Presentaciones comerciales

Denominación de venta

Información facultativa

Menciones relativas al método de refrigeración

Menciones relativas al sistema de cría

Condiciones para los sistemas de cría

Indicaciones suplementarias en documentos comerciales de acompañamiento

Menciones sobre el origen de la carne de aves de corral

Particularidades del origen para porcino, ovino, caprino y aves de corral

País de cría

Origen

Varias especies

Carne importada

Carne picada

Carne picada y preparados de carne con CSM de aves de corral y solípedos

Denominaciones de calidad carnes frescas

Derivados cárnicos

Ámbito de aplicación

Definición

Clasificación

Derivados cárnicos tratados por el calor

1. Derivados cárnicos esterilizados.
2. Derivados cárnicos pasteurizados.
3. Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto

Derivados cárnicos no tratados por el calor

1. Derivados cárnicos curado-madurados
2. Derivados cárnicos oreados.
3. Derivados cárnicos marinado-adobados.
4. Derivados cárnicos salmuerizados.
5. Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento.

Etiquetado de los derivados cárnicos

Menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento

Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor

Productos elaborados con piezas cárnicas

Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas

Productos elaborados con carne de varias especies animales

Foie gras

Derivados cocidos de las menudencias cárnicas

Fosfatos

Ahumado

Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados.

Jamón y paleta o jamón y paleta curados

Lomo embuchado

Cecina

Otras piezas cárnicas curado-maduradas

Chorizos

Salchichones

Sobrasadas

Envoltura

Tripas naturales

Envolturas artificiales comestibles

Envolturas no comestibles

Reglas para el uso de las designaciones de raza y alimentación en la denominación de venta de los derivados cárnicos ibéricos, exceptuando el jamón, la paleta y la caña de lomo

Otros elementos del etiquetado

Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso

Denominaciones de calidad Productos cárnicos

Productos ibéricos

Identificación en matadero

Denominación de venta

Etiquetado

DOP Productos ibéricos

## Tema 2

Etiquetado de la leche y productos lácteos

Marca de identificación

Declaración del origen

Leche

Denominaciones

ETG

Presentación

Leche conservada parcial o totalmente deshidratada

Ámbito de aplicación

Denominaciones de venta y definición de los productos

Tipos de leche parcialmente deshidratada

Tipos de leche evaporada

Tipos de leche condensada

Tipos de leche totalmente deshidratada

Etiquetado

Leche concentrada

Ámbito de aplicación

Denominaciones

Etiquetado

Productos lácteos

Nata

Denominaciones

Por su origen

Por su composición

Por distintas incorporaciones

Particularidades del etiquetado

Prohibiciones

Menciones obligatorias

Nata en polvo

Denominaciones

Por su origen

Por su composición

Etiquetado y rotulación

Prohibiciones

Queso

Denominaciones

Según el origen de la leche

Según la maduración

Etiquetado

Denominación de venta

Lista de ingredientes

Contenido de materia grasa

Prohibiciones

Norma de calidad para los quesos fundidos

Denominaciones

Etiquetado

Denominación de venta

Contenido de materia grasa

Prohibiciones

Queso ibérico

Denominación

Descripción del producto

Denominaciones de calidad quesos españoles

Cuajada

Ámbito de aplicación

Tipos de cuajada

Denominación de venta

Yogur

Ámbito de aplicación

Clasificación de los yogures

Etiquetado

Leches fermentadas

### Tema 3

Huevos y ovoproductos

Denominación de venta

Clasificación de los huevos

Mercado del huevo

Código del productor

Forma de cría

Fecha de duración mínima

Mercado de los estuches

Etiquetado obligatorio

Etiquetado facultativo

Jaulas acondicionadas

Fecha de puesta

Indicación “extra” o “extra frescos”

Indicación relativa al sistema de alimentación de las gallinas ponedoras

Venta de huevos a granel

Huevos importados

Mercado de los huevos para entregas transfronterizas

Información indicada en los embalajes para el transporte

Huevos industriales

Ovoproductos

## Tema 4

Productos de la pesca

Marca de identificación

Ámbito de aplicación

Indicaciones obligatorias

Denominación comercial

Indicación del método de producción

Indicación de la categoría de arte de pesca

Indicación de la zona de captura o producción

Indicación de descongelación

Indicación de la fecha de duración mínima

Información sobre la etiqueta ecológica

Información voluntaria adicional

Productos con glaseado

Indicaciones complementarias para comercialización de determinados productos pesqueros

Productos de la pesca sobre los que aplica el reglamento

Categorías de fresca

Categorías de calibrado

Productos de terceros países

Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos

Mejillones cocidos congelados

Formas de presentación

Clase comercial:

Denominación del producto

Conservas de productos de la pesca

Conservas de atún y bonito

Conservas de atún

Conservas de bonito

Formas de presentación

Medios de cobertura

Denominación de venta

Conservas de sardinas y similares

Presentaciones comerciales

Medios de cobertura

Particularidades

Denominación “sardinilla”

Conservas de productos tipo sardina

Conservas de mejillón, almejas y berberechos

Formas de presentación

Medios de cobertura

Etiquetado

Denominación del producto

Medio de cobertura

Clasificación comercial

Indicación del porcentaje de aceite de oliva

Indicación de la denominación científica de la especie

Particularidades del pescado crudo en hostelería

Obligaciones informativas

Particularidades del pez escolar (familia *Gempylidae*)

Denominaciones de calidad

Bibliografía

Legislación

## **Docentes**

Ana M<sup>a</sup> Chas Barba

Licenciada en veterinaria

Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario

Inés Carreira Fernández

Licenciada en veterinaria

Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)

Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal

## **Contacto**

Información general: [info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)

Información curso: [formacion@cooperativasimbiosis.com](mailto:formacion@cooperativasimbiosis.com)

Tutora: [ana.chas@cooperativasimbiosis.com](mailto:ana.chas@cooperativasimbiosis.com)

## Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA\_89/14.



**Simbiosis, S. Coop. Galega**

**[www.cooperativasimbiosis.com](http://www.cooperativasimbiosis.com)**

[info@cooperativasimbiosis.com](mailto:info@cooperativasimbiosis.com)