

ANEXO I: PROTOCOLO DE LA CAMPAÑA NACIONAL DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE MERCADO DE PLANTAS PARA INFUSIÓN, ETIQUETADO Y DETERMINACIÓN DE ESPECIES 2019 (Código 139/19)

INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO. Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor				
	<u>SÍ CUMPLE</u>	<u>NO CUMPLE</u>	<u>N.P.</u>	<u>N.A.</u>
PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES				
1. La información alimentaria cumple con el requisito de no inducir a error, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención	—	—	—	—
2. La información alimentaria cumple con el requisito de no inducir a error al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee	—	—	—	—
3. La información alimentaria es precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor	—	—	—	—
4. La información alimentaria cumple con el requisito de no atribuir la propiedad de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hace referencia a tales propiedades	—	—	—	—
DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA				
5. La información alimentaria obligatoria está disponible y es fácilmente accesible	—	—	—	—
6. La información alimentaria obligatoria figura directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo	—	—	—	—
PRESENTACIÓN DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS				
7. La información alimentaria obligatoria se indica en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble	—	—	—	—
8. Se cumple con el requisito de que la información alimentaria obligatoria, en modo alguno, esté disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto	—	—	—	—
9. Las menciones obligatorias se imprimen utilizando el tamaño de letra establecido en cada caso (*)	—	—	—	—
(*) En los envases o recipientes cuya superficie mayor sea superior a 80 cm ² el tamaño de la letra es igual o superior a 1,2 mm (altura de la "x") En los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm ² el tamaño de la letra es igual o superior a 0,9 mm (altura de la "x") Para el dato sobre el contenido neto habrá que estar a lo que se establece en el Real Decreto 1801/2008				

10. Las menciones de la denominación y la cantidad neta figuran en el mismo campo visual	—	—	—	—																														
REQUISITOS LINGÜÍSTICOS																																		
11. La información obligatoria se presenta, al menos, en la lengua española oficial del Estado	—	—	—	—																														
LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS																																		
DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO																																		
12. Figura la denominación del alimento	—	—	—	—																														
13. La denominación del alimento se corresponde con la denominación legal (*)	—	—	—	—																														
<p>(*) En el caso de infusiones, la denominación del producto debe estar de acuerdo con las denominaciones del artículo 3 de la RTS Real Decreto 3176/1983. Para los tés, la denominación del producto será la establecida en el artículo 3 de la RTS Real Decreto 1354/1983</p> <p>(*) RTS Real Decreto 3176/1983, establece las siguientes denominaciones:</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Anís estrellado. <i>Illicium verum</i>, fruto.</td> <td>12. Manzanilla de Mahón. <i>Santolina chamaesiperysius</i>.</td> </tr> <tr> <td>2. Anís verde. <i>Pimpinella anisum</i>, fruto.</td> <td>13. Mejorana. <i>Origanum mejorana</i>, planta.</td> </tr> <tr> <td>3. Azahar. <i>Citrus aurantium</i>, flor.</td> <td>14. Melisa. <i>Melissa officinalis</i>, planta y hojas.</td> </tr> <tr> <td>4. Escaramujo. <i>Rosa canina</i>, fruto.</td> <td>15. Menta. <i>Mentha piperita</i>, planta y hojas.</td> </tr> <tr> <td>5. Eucalipto. <i>Eucalyptus globulus</i>, hoja.</td> <td>16. Menta poleo. <i>Mentha pulegium</i>, hojas.</td> </tr> <tr> <td>6. Hibisco. <i>Hibiscus sabdariffa</i>, flor.</td> <td>17. Romero. <i>Rosmarinus officinalis</i>, hoja.</td> </tr> <tr> <td>7. Hierba luisa. <i>Lippia citriodora</i>, hoja</td> <td>18. Salvia. <i>Salvia officinalis</i>, hoja.</td> </tr> <tr> <td>8. Hinojo. <i>Foeniculum vulgare</i>, fruto.</td> <td>19. Saúco. <i>Sambucus nigra</i>, flor.</td> </tr> <tr> <td>9. Malva. <i>Malva sylvestris</i>, hoja y flor.</td> <td>20. Tila. <i>Tilia argentea</i> y <i>officinalis</i>, flor y bráctea.</td> </tr> <tr> <td>10. Manzanilla. <i>Matricaria chamomilla</i>, planta y flor.</td> <td>21. Tomillo. <i>Tymus vulgaris</i>, planta y hojas.</td> </tr> <tr> <td>11. Manzanilla amarga. <i>Anthemis nobilis</i>, cabezuelas floridas.</td> <td>22. Verbena. <i>Verbena officinalis</i>, planta y hojas.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>23. Zarparrilla, raíz.</td> </tr> </table> <p>(*) RD 1354/1983 artículo 3, establece las siguientes denominaciones:</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Té verde: es el té preparado, sin el proceso de fermentación y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.</td> </tr> <tr> <td>2. Té negro o té: es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.</td> </tr> <tr> <td>3. Té semifermentado o té oolong: es el té en cuya preparación se ha interrumpido el proceso de fermentación para obtener unas características organolépticas determinadas.</td> </tr> <tr> <td>4. Té descafeinado: es el té, verde o negro o semifermentado, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.</td> </tr> <tr> <td>5. Extracto soluble de té: es el producto soluble en agua obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.</td> </tr> <tr> <td>6. Té aromatizado: son los tés definidos anteriormente, a los que por adición de sustancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas o especias, se les comunica un aroma o sabor característicos.</td> </tr> </table>					1. Anís estrellado. <i>Illicium verum</i> , fruto.	12. Manzanilla de Mahón. <i>Santolina chamaesiperysius</i> .	2. Anís verde. <i>Pimpinella anisum</i> , fruto.	13. Mejorana. <i>Origanum mejorana</i> , planta.	3. Azahar. <i>Citrus aurantium</i> , flor.	14. Melisa. <i>Melissa officinalis</i> , planta y hojas.	4. Escaramujo. <i>Rosa canina</i> , fruto.	15. Menta. <i>Mentha piperita</i> , planta y hojas.	5. Eucalipto. <i>Eucalyptus globulus</i> , hoja.	16. Menta poleo. <i>Mentha pulegium</i> , hojas.	6. Hibisco. <i>Hibiscus sabdariffa</i> , flor.	17. Romero. <i>Rosmarinus officinalis</i> , hoja.	7. Hierba luisa. <i>Lippia citriodora</i> , hoja	18. Salvia. <i>Salvia officinalis</i> , hoja.	8. Hinojo. <i>Foeniculum vulgare</i> , fruto.	19. Saúco. <i>Sambucus nigra</i> , flor.	9. Malva. <i>Malva sylvestris</i> , hoja y flor.	20. Tila. <i>Tilia argentea</i> y <i>officinalis</i> , flor y bráctea.	10. Manzanilla. <i>Matricaria chamomilla</i> , planta y flor.	21. Tomillo. <i>Tymus vulgaris</i> , planta y hojas.	11. Manzanilla amarga. <i>Anthemis nobilis</i> , cabezuelas floridas.	22. Verbena. <i>Verbena officinalis</i> , planta y hojas.		23. Zarparrilla, raíz.	1. Té verde: es el té preparado, sin el proceso de fermentación y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.	2. Té negro o té: es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.	3. Té semifermentado o té oolong: es el té en cuya preparación se ha interrumpido el proceso de fermentación para obtener unas características organolépticas determinadas.	4. Té descafeinado: es el té, verde o negro o semifermentado, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.	5. Extracto soluble de té: es el producto soluble en agua obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.	6. Té aromatizado: son los tés definidos anteriormente, a los que por adición de sustancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas o especias, se les comunica un aroma o sabor característicos.
1. Anís estrellado. <i>Illicium verum</i> , fruto.	12. Manzanilla de Mahón. <i>Santolina chamaesiperysius</i> .																																	
2. Anís verde. <i>Pimpinella anisum</i> , fruto.	13. Mejorana. <i>Origanum mejorana</i> , planta.																																	
3. Azahar. <i>Citrus aurantium</i> , flor.	14. Melisa. <i>Melissa officinalis</i> , planta y hojas.																																	
4. Escaramujo. <i>Rosa canina</i> , fruto.	15. Menta. <i>Mentha piperita</i> , planta y hojas.																																	
5. Eucalipto. <i>Eucalyptus globulus</i> , hoja.	16. Menta poleo. <i>Mentha pulegium</i> , hojas.																																	
6. Hibisco. <i>Hibiscus sabdariffa</i> , flor.	17. Romero. <i>Rosmarinus officinalis</i> , hoja.																																	
7. Hierba luisa. <i>Lippia citriodora</i> , hoja	18. Salvia. <i>Salvia officinalis</i> , hoja.																																	
8. Hinojo. <i>Foeniculum vulgare</i> , fruto.	19. Saúco. <i>Sambucus nigra</i> , flor.																																	
9. Malva. <i>Malva sylvestris</i> , hoja y flor.	20. Tila. <i>Tilia argentea</i> y <i>officinalis</i> , flor y bráctea.																																	
10. Manzanilla. <i>Matricaria chamomilla</i> , planta y flor.	21. Tomillo. <i>Tymus vulgaris</i> , planta y hojas.																																	
11. Manzanilla amarga. <i>Anthemis nobilis</i> , cabezuelas floridas.	22. Verbena. <i>Verbena officinalis</i> , planta y hojas.																																	
	23. Zarparrilla, raíz.																																	
1. Té verde: es el té preparado, sin el proceso de fermentación y que no haya sufrido disminución alguna de sus principios activos.																																		
2. Té negro o té: es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos.																																		
3. Té semifermentado o té oolong: es el té en cuya preparación se ha interrumpido el proceso de fermentación para obtener unas características organolépticas determinadas.																																		
4. Té descafeinado: es el té, verde o negro o semifermentado, desprovisto de la mayor parte de su cafeína.																																		
5. Extracto soluble de té: es el producto soluble en agua obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de té.																																		
6. Té aromatizado: son los tés definidos anteriormente, a los que por adición de sustancias aromatizantes autorizadas, plantas aromáticas o especias, se les comunica un aroma o sabor característicos.																																		
14. En la indicación de la denominación del alimento se cumple con la prohibición de no sustituirla por una denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía	—	—	—	—																														
LISTA DE INGREDIENTES																																		
15. Figura la lista de ingredientes	—	—	—	—																														
16. La lista de ingredientes está encabezada o precedida por un título adecuado en el que conste o se incluya la palabra “ingredientes”	—	—	—	—																														

17. Los ingredientes figuran en orden decreciente de peso	—	—	—	—
18. Los ingredientes se designan por su denominación específica	—	—	—	—
SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS				
19. Se indica todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del R(UE) 1169/2011 o que derive de una sustancia o producto que figure en el mismo, utilizando a su vez una referencia clara a la sustancia o producto	—	—	—	—
20. La denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II del R(UE) 1169/2011 se destaca mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes	—	—	—	—
CANTIDAD NETA				
21. Figura la cantidad neta del alimento	—	—	—	—
22. La cantidad neta se expresa en kilogramos, gramos, litros, centilitros o mililitros, según corresponda	—	—	—	—
INDICACIÓN DE FECHAS				
23. Figura la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, según corresponda	—	—	—	—
24. En su caso, la fecha de duración mínima va precedida de las palabras: “consumir preferentemente antes del...” cuando la fecha incluya la duración del día, o “consumir preferentemente antes del fin de ...”, en los demás casos	—	—	—	—
25. Las indicaciones relativas a la fecha de duración mínima van acompañadas de la propia fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta	—	—	—	—
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / UTILIZACIÓN				
26. Figuran las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización	—	—	—	—
PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA				
27. Figura el país de origen o lugar de procedencia, cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor	—	—	—	—
MODO DE EMPLEO				
28. Figura el modo de empleo, en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento	—	—	—	—
IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR DE LA EMPRESA ALIMENTARIA				



<p>29. Figura el nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1 del R(UE) 1169/2011 (****)</p> <p>(****) Artículo 8, apartado 1: El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.</p>	—	—	—	—
INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA				
<p>30. La información voluntaria cumple con los requisitos de no inducir a error al consumidor, no ser ambigua ni confusa y estar basada, según proceda, en datos científicos pertinentes</p>	—	—	—	—
<p>31. La información voluntaria cumple con el requisito de no mermar el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria</p>	—	—	—	—

REAL DECRETO 1808/1991 POR EL SE REGULAN LAS MENCIONES O MARCAS QUE PERMITEN IDENTIFICAR EL LOTE AL QUE PERTENECE UN PRODUCTO ALIMENTICIO

<p>32. Figura la indicación del lote (*)</p> <p>(*) Cuando la fecha de duración mínima o fecha de caducidad consten en el etiquetado, el producto podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que la fecha contenga como mínimo, el día y el mes indicados claramente y en orden</p>	—	—	—	—
<p>33. La indicación del lote va precedida de la letra “L” salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado</p>	—	—	—	—
OTRAS IRREGULARIDADES				
<p>34. No se detectan otras irregularidades</p>	—	—		

