

Comunicación de la Comisión sobre la aplicación del principio de la declaración cuantitativa de los ingredientes (QUID)

(2017/C 393/05)

ÍNDICE

	Página
1. Introducción	5
2. Obligación de indicar la QUID	5
3. Excepciones a la obligación de indicar la QUID	7
4. Formas de expresión para la QUID	10
5. Posición de la QUID en el etiquetado	12

La Comunicación de la Comisión tiene por objeto proporcionar directrices a las empresas y las autoridades nacionales sobre la aplicación del principio de la declaración cuantitativa de los ingredientes (QUID) en el contexto del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (en lo sucesivo, el «Reglamento»). Esta Comunicación sustituye y complementa las directrices sobre QUID adoptadas con arreglo al artículo 7 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo ⁽²⁾.

La Comunicación refleja los debates mantenidos por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE) de la Comisión con expertos de los Estados miembros en el contexto del Grupo de trabajo sobre el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

La presente Comunicación debe entenderse sin perjuicio de la interpretación que pueda hacer el Tribunal de Justicia de la Unión Europea.

1. Introducción

1. El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 («Reglamento») exige que se indique la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes utilizados en la fabricación o preparación de todos los alimentos envasados [artículo 9, apartado 1, letra d), y artículo 22 del Reglamento].
2. El requisito de indicar la QUID no se aplica a los alimentos compuestos por un solo ingrediente, ya que la cantidad de ingredientes individuales corresponderá en todos los casos al 100 %.
3. Existen otros casos específicos de alimentos envasados en los que no se exige la QUID (anexo VIII del Reglamento). Además, la QUID no es obligatoria para «alimentos no envasados» (alimentos que se ofrecen sin envase o alimentos envasados en los locales de venta a petición del consumidor o envasados para la venta inmediata), a menos que los Estados miembros hayan adoptado normas nacionales que lo exijan para dichos alimentos (artículo 44 del Reglamento).
4. Por último, dado que la QUID es la indicación cuantitativa de los ingredientes, no se aplica a los componentes presentes de forma natural en los alimentos y que no se han añadido como ingredientes, por ejemplo, cafeína (en el café) y vitaminas y minerales (en los zumos de frutas).

2. Obligación de indicar la QUID

5. El artículo 22, apartado 1, del Reglamento dispone que: «Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:
 - a) figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
 - b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o
 - c) sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto».
6. En lo que respecta al artículo 22, apartado 1, letra a), del Reglamento, esta disposición exige la QUID cuando el ingrediente figura en el nombre del alimento, como, por ejemplo, «pizza de jamón y champiñones», «yogur de fresa», «mousse de salmón», «helado de chocolate». En estos casos, los ingredientes subrayados que aparecen en el nombre del alimento deben cuantificarse.

⁽¹⁾ DO L 304 de 22.11.2011, p. 18.

⁽²⁾ DO L 33 de 8.2.1979, p. 1.

7. El artículo 22, apartado 1, letra a), del Reglamento también exige la QUID cuando la categoría de ingredientes figura en el nombre del alimento, como, por ejemplo, empanada de verduras, palitos de pescado, pan de nueces o tarta de frutas. En estos casos, la QUID debe referirse al contenido total de verduras, pescado, nueces o frutas del alimento.
8. Cuando los ingredientes sean ingredientes compuestos ⁽¹⁾, se debe aplicar lo siguiente:
- Cuando aparezca un ingrediente compuesto en el nombre del alimento (por ejemplo, galletas con relleno de nata), deberá indicarse la QUID del ingrediente compuesto (es decir, relleno de nata).
 - Cuando un ingrediente del ingrediente compuesto aparezca en el nombre del alimento (por ejemplo, galletas con un relleno de nata que contenga huevos), deberá indicarse también la QUID de este ingrediente (huevos), además de la QUID del ingrediente compuesto.
9. El artículo 22, apartado 1, letra a), del Reglamento también exige la QUID cuando el consumidor asocia habitualmente un ingrediente o categoría de ingredientes con el nombre del alimento. Esto es más probable que se aplique cuando los alimentos se describen utilizando denominaciones habituales ⁽²⁾ sin denominaciones descriptivas ⁽³⁾ adicionales. En tales casos puede considerarse un nombre descriptivo del alimento como guía para decidir qué ingredientes pueden asociarse a un alimento identificado únicamente con una denominación usual. La QUID se referiría entonces a los ingredientes principales o de valor identificados como aquellos que los consumidores suelen asociar con el nombre del alimento.

Ejemplos:

Denominaciones habituales	Ejemplo de denominación descriptiva	QUID
«Lancashire hot pot»	Carne de cordero y patatas con cebolla, zanahoria y salsa de carne	Carne de cordero
«Chili con carne»	Carne picada de vacuno con frijoles, tomates, pimientos, cebollas y chiles	Carne picada de vacuno
«Forloren skildpadde»	Carne de ternera, albóndigas de carne y albóndigas de pescado con cebolla, zanahoria y salsa de jerez	Carne de ternera
«Boudoir»	Galleta con huevos	Huevos
«Brandade»	Plato a base de patatas y bacalao	Bacalao
«Cassoulet»	Plato a base de alubias blancas, embutidos y trozos de carne	Carne
«Königinpastete»	Estofado de ternera con espárragos y champiñones en corteza	Carne de ternera
«Königsberger Klopse»	Albóndigas de carne con salsa blanca y alcaparras	Carne
«Gulaschsuppe»	Sopas de carne de vacuno, cebollas y pimentón	Carne de vacuno
«Hutspot»	Plato a base principalmente de zanahorias y cebollas	Zanahorias y cebollas
«Kåldolmar»	Hoja de col plegada rellena con carne picada y arroz	Carne
«Kroppkakor»	Bolas de pastelería elaboradas con harina de patata y harina de trigo y rellenas con carne picada de porcino frita y ahumada	Carne de porcino
«Janssonin kiusaus» o «Janssons frestelse»	Plato a base de patatas y anchoas	Anchoas

Esta disposición no debe interpretarse, no obstante, de tal manera que cada denominación con la que se vende un alimento esté vinculada en última instancia a un ingrediente específico, con el resultado de que la QUID para este ingrediente deba ser declarada. Es necesaria una evaluación caso por caso. Por ejemplo, no es necesario indicar la cantidad de manzanas utilizadas en la elaboración de sidra. Del mismo modo, esta disposición no impone la obligación automática de indicar la cantidad de carne para productos como el jamón curado seco.

⁽¹⁾ De conformidad con el artículo 2, apartado 2, letra h), del Reglamento, un «ingrediente compuesto» es «un ingrediente que en realidad es producto de más de un ingrediente».

⁽²⁾ Denominación habitual, tal como se define en el artículo 2, apartado 2, letra o), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

⁽³⁾ Denominación descriptiva, tal como se define en el artículo 2, apartado 2, letra p), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

10. El artículo 22, apartado 1, letra b), del Reglamento dispone lo siguiente: «Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate: [...] b) se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica [...]».
11. De conformidad con el artículo 22, apartado 1, letra b), del Reglamento, se aplica el requisito de indicar la QUID:
- i) cuando se resalte un ingrediente o una categoría de ingredientes concretos en la etiqueta que no figuren en el nombre del alimento, por ejemplo, mediante información como:
 - «con pollo»,
 - «hecho con mantequilla»,
 - «con nata»,o cuando un ingrediente o categoría de ingredientes concretos se resalten por el uso de un tamaño, color y/o estilo de letra diferente para referirse a ingredientes particulares en otra parte de la etiqueta que no sea la denominación del alimento,
 - ii) cuando se utilice la representación pictórica para destacar de forma selectiva uno o más ingredientes, por ejemplo:
 - cazuela de pescado con una imagen o una ilustración destacadas de solo una selección de los ingredientes del pescado,
 - iii) cuando un ingrediente se resalta mediante una imagen que recuerda su origen, por ejemplo:
 - imagen o dibujo de una vaca para destacar los ingredientes lácteos: leche, mantequilla.
12. Hay presentaciones que no deben considerarse incluidas en esta disposición. Por ejemplo:
- cuando se da una imagen del alimento tal como se ofrece para la venta; cuando una representación pictórica adopta la forma de una «sugerencia de presentación», siempre que se aclare la naturaleza de la representación pictórica y no ponga de relieve de otro modo el alimento que se vende y/o cualquiera de sus ingredientes,
 - cuando la imagen representa todos los ingredientes de los alimentos, sin enfatizar ninguno en particular,
 - cuando, en el caso de una mezcla de alimentos, una representación pictórica muestra cómo preparar el alimento de acuerdo con las instrucciones sin resaltar ningún ingrediente en particular.
13. El artículo 22, apartado 1, letra c), del Reglamento dispone lo siguiente: «Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate: [...] c) sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto».
14. Esta disposición tiene por objeto satisfacer las necesidades de los consumidores de los Estados miembros en los que se regula la composición de determinados productos alimenticios o en los que los consumidores asocian determinadas denominaciones a composiciones específicas.
- La gama de alimentos que pueden verse afectados es muy limitada, ya que la disposición se refiere a productos cuya composición puede variar sensiblemente de un Estado miembro a otro, pero que se comercializan generalmente con el mismo nombre.
- Los casos identificados hasta ahora en anteriores conversaciones con expertos de los Estados miembros son los siguientes:
- mayonesa,
 - mazapán.
- Para que se aplique el requisito de indicar la QUID, deben cumplirse acumulativamente dos condiciones. El ingrediente o categoría de ingredientes debe ser esencial tanto para:
- caracterizar el alimento; como
 - para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

3. Excepciones a la obligación de indicar la QUID

15. El anexo VIII del Reglamento prevé casos en los que no se exige la QUID.

16. El punto 1, letra a), inciso i), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «1. No se requerirá la indicación cuantitativa: a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes: i) cuyo peso neto escurrido se indique de conformidad con el punto 5 del anexo IX, [...]».

El punto 5 del anexo IX del Reglamento prevé lo siguiente: «Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento. Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado.

A efectos del presente punto, por “líquido de cobertura” se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas».

Por lo tanto, con arreglo a las citadas disposiciones del Reglamento, cualquier producto que tenga que declarar el peso neto escurrido y el peso neto en su etiqueta de conformidad con el punto 5 del anexo IX estará exento de la obligación de facilitar una QUID separada. La cantidad del ingrediente o categoría de ingredientes puede calcularse a partir de la indicación del peso neto escurrido.

Ejemplos: atún en salmuera, piña en almíbar.

Por analogía, el mismo principio podría aplicarse también cuando el etiquetado de un producto presentado en un líquido (de cobertura) no incluido en el punto 5 del anexo IX (por ejemplo, aceite de girasol) incluya, con carácter voluntario, la indicación del peso neto escurrido. La cantidad del ingrediente o categoría de ingredientes puede calcularse a partir de la indicación del peso neto escurrido. Por lo tanto, en tal caso no debería ser necesario facilitar la QUID.

La exención no se aplica cuando el peso neto y el peso neto escurrido están dados para productos con ingredientes mixtos, cuando uno o más de estos ingredientes se citan en el nombre o se resaltan de alguna manera. La cantidad de cada ingrediente no puede calcularse a partir de las indicaciones de peso ya dadas.

Ejemplo: aceitunas y pimienta presentadas en un líquido (de cobertura). En tal caso, se necesita la QUID para aceitunas y pimienta de manera individual.

17. El punto 1, letra a), inciso ii), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «1. No se requerirá la indicación cuantitativa: a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes: [...] ii) cuya cantidad ya deba figurar obligatoriamente en el etiquetado en virtud de las disposiciones de la Unión; [...]».

Las disposiciones de la Unión a las que se hace referencia en el presente punto se enumeran en el cuadro que figura a continuación. La QUID no es obligatoria si la legislación ya exige que se indique en la etiqueta la cantidad del ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión. No obstante, cuando, en el caso de los néctares y confituras producidos con dos o más frutas resaltadas individualmente en la etiqueta mediante palabras o imágenes, o cuando se incluyan individualmente en el nombre del alimento, deberá indicarse también la cantidad o el porcentaje de dichos ingredientes.

Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾	Extractos de café y extractos de achicoria (artículo 2)
Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾	Productos de cacao y de chocolate (artículo 3)
Directiva 2001/112/CE del Consejo ⁽³⁾	Zumos de frutas y otros productos similares (artículo 3, apartado 7: contenido de fruta del néctar)
Directiva 2001/113/CE del Consejo ⁽⁴⁾	Confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como crema de castañas (artículo 2)

⁽¹⁾ DO L 66 de 13.3.1999, p. 26.

⁽²⁾ DO L 197 de 3.8.2000, p. 19.

⁽³⁾ DO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

⁽⁴⁾ DO L 10 de 12.1.2002, p. 67.

18. El punto 1, letra a), inciso iii), del anexo VIII del Reglamento dispone lo siguiente: «No se requerirá la indicación cuantitativa: a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes: [...] iii) que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización, [...]».

Debe entenderse que la exención no se limita a los «aromas», tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾: se aplica a cualquier ingrediente (o categoría de ingredientes) utilizado en pequeñas cantidades para dar sabor a un alimento (por ejemplo, ajo, hierbas, especias).

La expresión «pequeñas cantidades» no se define en el Reglamento. Debería evaluarse caso por caso.

Ejemplos: pan de ajo, patatas fritas con sabor a cóctel de gambas, patatas fritas con sabor a pollo.

19. El punto 1, letra a), inciso iv), del anexo VIII del Reglamento dispone que «No se requerirá la indicación cuantitativa: a) respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes: [...] iv) que, aun cuando figure en la denominación del alimento, no pueda determinar la elección del consumidor del país de comercialización debido a que la variación de la cantidad no es esencial para caracterizar al alimento o no es suficiente para distinguir el producto de otros alimentos similares; [...]».

Esta disposición prevé una exención del requisito de indicar la QUID cuando la cantidad de un ingrediente mencionado en la denominación de un alimento no afecta a la decisión de compra del consumidor.

La exención solo se aplica cuando el nombre del ingrediente o de la categoría de ingredientes figure en la denominación del alimento. También se aplica cuando en distintas caras del envase aparecen repeticiones idénticas de la descripción utilizada para la denominación del alimento. No debe aplicarse si el nombre del ingrediente está enfatizado y, en particular, cuando dicho nombre aparezca fuera de la denominación del alimento y dentro de la información que llame la atención del comprador sobre la presencia del ingrediente.

A título indicativo, los tipos de alimentos cubiertos por esta exención pueden ser:

- *whiskey/whisky* de malta y productos similares como vodka de cereales,
- licores estándar que lleven en su denominación únicamente el ingrediente utilizado para aromatizar el alcohol,
- aguardientes de orujo, aguardientes de fruta, aguardientes (precedidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, y *Geist* (con el nombre del fruto o de la materia prima utilizada) en el sentido del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, puntos 6, 9, 16 y 17 del anexo II,
- salsa de soja,
- palitos salados,
- palitos con semillas de amapola,
- palitos con semillas de ajonjolí,
- maíz crujiente,
- cerveza de miel.

20. El punto 1, letra b), del anexo VIII del Reglamento dispone que «No se requerirá la indicación cuantitativa: b) cuando haya disposiciones de la Unión específicas que determinen de manera precisa la cantidad del ingrediente o de la categoría de ingredientes, sin prever la indicación de los mismos en el etiquetado, [...]».

En la legislación de la Unión no hay ninguna disposición que estipule cantidades precisas de ingredientes sin prever una indicación en el etiquetado. El punto 1, letra b), del anexo VIII del Reglamento exige «una cantidad exacta». Por lo tanto, la imposición de una cantidad mínima de un ingrediente no debe considerarse como motivo para la exención en virtud de esta disposición.

21. El punto 1, letra c), del anexo VIII del Reglamento dispone que «No se requerirá la indicación cuantitativa: c) en los casos mencionados en los puntos 4 y 5 de la parte A del anexo VII».
22. El punto 4 de la parte A del anexo VII del Reglamento dispone que «[las] 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».

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

⁽²⁾ DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

En este caso, no se requiere una QUID para cada componente de esa mezcla cuando ninguno de los componentes predomina significativamente en términos de peso y estos componentes se utilizan en proporciones que pueden variar.

23. El punto 5 de la parte A del anexo VII del Reglamento establece que «[las] mezclas de especias o plantas aromáticas, 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”».

En este caso, no se requiere una QUID para cada componente de esa mezcla cuando ninguno de los componentes de la mezcla predomine significativamente en peso.

24. El punto 2 del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «El artículo 22, apartado 1, letras a) y b), no será aplicable en el caso de: a) cualquier ingrediente o categoría de ingredientes cubiertos por la indicación “con edulcorante(s)” o “con azúcar(es) y edulcorante(s)” si dicha indicación acompaña a la denominación del alimento, en virtud del anexo III, o b) cualquier vitamina y mineral añadidos, si dicha sustancia está sujeta a una información nutricional».

Siguiendo el mismo principio, la QUID relacionada con las letras a) y b) del artículo 22, apartado 1, no debe exigirse para nutrientes añadidos u otras sustancias con efectos nutricionales o fisiológicos que sean ingredientes de complementos alimenticios cuando la información nutricional se facilite de conformidad con el artículo 8 de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

4. Formas de expresión para la QUID

25. El punto 3, letra a), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes: a) se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes en el momento de su utilización [...]».

La cantidad declarada de un ingrediente se calcula sobre la base de la receta en el momento de la adición de los ingredientes, es decir, el mismo método utilizado para determinar el orden en la lista de ingredientes (artículo 18, apartado 1, del Reglamento).

26. El punto 4 del anexo VIII del Reglamento enumera una serie de excepciones al principio enunciado en el punto 3, letra a), especialmente pertinentes para alimentos que han perdido humedad tras su tratamiento, para ingredientes volátiles y para alimentos e ingredientes concentrados y deshidratados.

Más concretamente:

27. El punto 4, letra a), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «No obstante lo dispuesto en el punto 3: a) en caso de que los alimentos hayan perdido humedad a raíz de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes utilizados, en relación con el producto acabado, a menos que dicha cantidad o la cantidad total de todos los ingredientes indicados en el etiquetado supere el 100 %, en cuyo caso la cantidad se indicará en función del peso del ingrediente o de los ingredientes utilizados para preparar 100 g del producto acabado».

La QUID aplicada a los alimentos que han perdido humedad después de la producción (como pasteles, galletas, tartas, o productos cárnicos curados en seco) debe basarse en la cantidad del ingrediente en la fase del recipiente de mezcla, expresada como porcentaje de la cantidad del producto acabado. Por ejemplo:

En el caso de la «galleta de mantequilla», en el que solo la mantequilla requeriría la QUID, el cálculo debe ser el siguiente:

Peso de los ingredientes:

Harina: 100 g

Azúcar: 40 g

Mantequilla: 50 g

Huevos: 10 g

Peso total de los ingredientes en el recipiente de mezcla: 200 g

Peso total del producto acabado tras la cocción: 170 g

Cálculo de la QUID de mantequilla como porcentaje: $(50/170) * 100 = 29,4\%$ de mantequilla.

Dado que el cálculo de la QUID de mantequilla no supera el 100 %, la QUID de mantequilla debe expresarse como porcentaje en relación con el producto acabado (es decir, 29,4 %).

⁽¹⁾ DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

No obstante, en caso de que la QUID supere el 100 % en relación con el producto acabado, debe facilitarse sobre la base del peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 g de producto acabado. Por ejemplo:

En el caso de un producto cárnico desecado (salami) elaborado con carne de porcino, en el cual solo la carne de porcino requiera QUID, el cálculo será el siguiente:

Peso de los ingredientes:

Carne de porcino: 120 g

Sal: 4,1 g

Leche en polvo: 3 g

Otros ingredientes 2,9 g

Peso total de los ingredientes en el recipiente de mezcla: 130 g

Peso total del producto acabado: 100 g

Cálculo de la QUID de carne de porcino en porcentaje: $(120/100) * 100 = 120\%$ de carne de porcino.

Dado que el cálculo de la QUID de carne de porcino supera el 100 %, el porcentaje debe sustituirse por una indicación basada en el peso de la carne de porcino utilizada para preparar 100 g de salami (por ejemplo, la QUID podría expresarse como sigue: «Se han utilizado 120 g de carne de porcino para la producción de 100 g de salami»).

28. El punto 4, letra b), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «No obstante lo dispuesto en el punto 3: [...] b) la cantidad de los ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado».

La QUID para ingredientes volátiles (por ejemplo, *brandy* en un pastel o pudín) debe basarse en la cantidad del ingrediente en la fase del recipiente de mezcla, expresada como porcentaje del peso del producto acabado.

29. El punto 4, letra c), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «No obstante lo dispuesto en el punto 3: [...] c) la cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos podrá indicarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación».

La excepción mencionada debe leerse conjuntamente con el punto 2 de la parte A del anexo VII del Reglamento, que establece que «[los] 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». A este respecto, cuando un operador de empresa alimentaria indique los ingredientes haciendo uso de la disposición de la parte A, punto 2, del anexo VII, deberá indicar también la QUID de conformidad con lo dispuesto en el punto 4, letra c), del anexo VIII.

30. El punto 4, letra d), del anexo VIII del Reglamento establece lo siguiente: «No obstante lo dispuesto en el punto 3: [...] d) en el caso de alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido».

La excepción mencionada debe leerse en relación con el punto 3 de la parte A del anexo VII del Reglamento, que establece que «[los] 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”». A este respecto, cuando un operador de empresa alimentaria indique los ingredientes haciendo uso de la disposición del punto 3 de la parte A del anexo VII, deberá indicar también la QUID de conformidad con lo dispuesto en el punto 4, letra d), del anexo VIII.

31. La QUID debe referirse a los ingredientes indicados en la lista de ingredientes. Los ingredientes indicados, como por ejemplo «pollo», «leche», «huevo» o «plátano», deben cuantificarse como crudos/enteros, ya que los nombres utilizados no dan ninguna indicación de transformación y, por lo tanto, implican el uso de los alimentos crudos/enteros. Ingredientes identificados con nombres que indiquen que han sido utilizados en forma distinta de la cruda/entera, como por ejemplo «pollo asado», «leche en polvo» o «fruta confitada», deben cuantificarse tal como se utilizan.

32. El punto 1 de la parte A del anexo VII del Reglamento establece que el agua añadida y los ingredientes volátiles deben enumerarse por orden de peso en el producto acabado. Sin embargo, esto no se aplica al agua añadida en caso de que su cantidad no supere 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 los moluscos bivalvos no transformados.

Sin embargo, la cantidad de agua añadida por debajo del 5 % debe tenerse en cuenta para calcular la QUID de los ingredientes de un alimento al que se ha añadido agua.

33. Las cantidades indicadas en el etiquetado señalan la cantidad promedio del ingrediente o categoría de ingredientes que deben mencionarse. Por cantidad promedio se entiende la cantidad de ingrediente o categoría de ingredientes obtenida siguiendo la receta y las buenas prácticas de fabricación, teniendo en cuenta las variaciones normales de fabricación del productor.

5. Posición de la QUID en el etiquetado

34. La QUID es una mención obligatoria enumerada en el artículo 9, apartado 1, del Reglamento y debe presentarse en la etiqueta de conformidad con las normas del artículo 13 «Presentación de las menciones obligatorias».

35. Según el punto 3, letra b), del anexo VIII del Reglamento, «la indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes: [...] b) figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión».

36. En el caso de las categorías de ingredientes no incluidas en la parte B del anexo VII y que, por lo tanto, no pueden figurar por sí solas en la lista de ingredientes, la QUID de estas categorías debe figurar en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de esta.

37. En el caso de alimentos que actualmente estén exentos de la lista de ingredientes, la QUID deberá figurar en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de esta, a menos que en el etiquetado figure voluntariamente una lista de ingredientes, en cuyo caso la QUID podrá figurar en la lista de ingredientes.
