

Etiquetado de productos **ALIMENTARIOS**

Información general, datos a tener en
cuenta, tipos de etiquetado



FACUA
Andalucía

CONSUMIDORES EN ACCIÓN

Etiquetado de productos alimentarios

El grado de exigencia de los consumidores respecto a los productos alimentarios ha ido aumentando y diversificándose en virtud del incremento de la información disponible y ante la oferta de cada vez más productos. Al mismo tiempo, la demanda de productos con calidad probada y certificada es una tendencia que también se observa de forma creciente en los mercados. La información relativa a la composición, los procesos de fabricación y manipulación de los alimentos debe ser clara y precisa y no inducir a error al consumidor.

Al consumidor, a la hora de realizar las compras, cada vez le interesa más conocer aspectos sobre la naturaleza del producto, su origen o lugar de producción, métodos de producción y transformación, y afectación que se ha podido producir en el medio ambiente, y quiere informarse de todo esto en las etiquetas de los productos. Todo ello sin olvidar los datos mínimos, establecidos legalmente, que deben aparecer en todas las etiquetas de los alimentos que se consumen.

Este mayor interés o preocupación por las etiquetas se ha podido intensificar en los últimos años como consecuencia de una mayor entrada de productos en España procedentes de otros países que no siempre cumplen la normativa vigente, en relación a la obligación de informar en su etiquetado en castellano.

Junto con este hecho, también existe una preocupación creciente entre una parte de los consumidores en relación a la existencia en el mercado de productos manipulados genéticamente o que en su composición incorporen productos que sufrieron dicha modificación genética.

El derecho a la información es uno de los derechos básicos del consumidor y para que este derecho sea cumplido, dicha información debe ser eficaz, veraz, suficiente sobre sus características esenciales y no inducir a error al consumidor.

Junto al derecho a la información, y vinculado en buena medida al mismo, los consumidores también tienen derecho a una alimentación sana, variada y de calidad. Por ello, cualquier información relativa a la composición, los

NUTRICIÓN

ES: Salvado de trigo (70%), azúcar, aceite vegetal, crema de leche, yogur en polvo (2,5%), sal, leche descremada, lactosa, suero lácteo en polvo, jarabe de fructosa, emulsionante (lácteo en polvo, lecitina de soja), niacina B6, riboflavina (B2), tiamina (B1), ácido fólico y vitamina B12. Información para alérgicos: leche, soja, trigo y cebada.

CIÓN NUTRICIONAL	POR 100g		por RACIÓN de 40g	
ergético	1367	kJ	547	kJ
	324	kcal	130	kcal
	13	g	5	g
	50	g	20	g
	24	g	10	g
	26	g	10	g
	8	g	3	g
	3,5	g	1,5	g
	22	g	9	g
	0,5	g	0,2	g
1,3	g	0,5	g	
VITAMINAS				
	(%CDR)*		(%CDR)*	
ina	9 mg	50	3,6 mg	20
mina B6	1 mg	50	0,4 mg	20
offlavina (B2)	0,8 mg	50	0,3 mg	20
mina (B1)	0,7 mg	50	0,3 mg	20
do Fólico	200 µg	100	80 µg	40
amina D	2,3 µg	45	0,9 µg	18
amina B12	0,5 µg	50	0,2 µg	20
NERALES / MINERAIS				
	(%CDR)*		(%CDR)*	
ierro / Ferro	7 mg	50	2,8 mg	20

CDR: Cantidad Diaria Recomendada por la U.E.

procesos de fabricación y la manipulación de los alimentos debe ser clara y precisa. De acuerdo a ello, y para garantizar dichos derechos, el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, que aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, define en su artículo 5 aquellas indicaciones obligatorias que deben figurar en el etiquetado de los productos alimenticios.

Dedicar unos minutos a leer la etiqueta de los alimentos es una tarea necesaria que todos los consumidores deberían convertir en un hábito.

¿QUÉ SE ENTIENDE POR ETIQUETADO?

Por etiquetado se entiende las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con el producto que figuren en el envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Esta etiqueta será necesaria en los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares. En caso de venta a granel o fraccionada, la información del productor debe conservarse hasta el final de su venta para permitir en cualquier momento una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado

de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado. Esto no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una comunidad autónoma con lengua oficial propia.

El etiquetado, y las modalidades de llevarlo a cabo, no podrá atribuir propiedades o efectos que no posea el producto, ni propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana. Y no deberán ser de tal naturaleza que induzcan a error al comprador, especialmente:

- Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
- Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
- Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
- Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades, sin perjuicio de las disposiciones aplicables a las aguas minerales naturales y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Estas prohibiciones se aplicarán igualmente a la presentación de los productos alimenticios y a la publicidad.

Las indicaciones obligatorias han de ser fácilmente comprensibles, inscritas en un lugar destacado, fácilmente visibles y legibles. No pueden ser disimuladas, tapadas o separadas por otras indicaciones o imágenes.

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 cm² solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

ETIQUETADO NUTRICIONAL

Es toda la información que aparece en la etiqueta en relación con el valor energético (calorías) y los nutrientes como proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra, sodio, ciertas vitaminas y sales minerales. Este tipo de información, que es la que en esencia constituye el llamado etiquetado nutricional, está considerada a día de hoy por la Unión Europea como facultativa. Del mismo modo, la información nutricional se confunde a menudo con la lista de ingredientes. En buena medida condicionado por

la influencia de las campañas de publicidad de las grandes marcas, el consumidor vincula sin demasiado fundamento conceptos de nutrición y de salud.

El Real Decreto 930/1992, por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, regula lo referente al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para la entrega al consumidor final como productos envasados, no envasados, destinados a restaurantes y colectividades. Esta normativa es de aplicación desde el 6 de agosto de 1992 y, en su artículo 2, establece la obligatoriedad

Los consumidores tienen derecho a conocer los componentes y elaboración de los alimentos que llevan a su mesa

del etiquetado nutricional cuando en la etiqueta, la presentación o la publicidad, excluidas las campañas publicitarias relativas a los productos genéricos, figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas. En el resto de los casos, el etiquetado será, como ya se ha indicado, facultativo.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON PRODUCCIÓN ESPECIAL

ETIQUETADO ECOLÓGICO

Las indicaciones referentes al método ecológico de producción se utilizarán cuando dicho producto se haya obtenido siguiendo un método de producción ecológica, en el que entre otros requisitos están el no haber sometido el producto a radiaciones ionizantes, así como haber utilizado en la producción piensos, productos fitosanitarios, ingredientes y materias primas de acuerdo con la regulación europea y sectorial. Como distintivo para que el consumidor pueda distinguir en el mercado los productos de la agricultura ecológica, todas las unidades envasadas, además de su propia marca, llevan una etiqueta (o contraetiqueta) numerada y un logotipo o anagrama específico con el nombre y/o el código de la autoridad u organismo de control y la leyenda "*Agricultura ecológica*". Esto significa que la finca o industria donde se ha producido o elaborado el producto está sometida a los controles e inspecciones correspondientes de la autoridad o del organismo establecido al efecto en la respectiva comunidad autónoma. Constituye también la única garantía oficial de que el producto responde a la calidad supuesta por el consumidor y que cumple con las normas establecidas en el Reglamento europeo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

Se designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben realizarse en la zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

El vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Además, el producto se puede beneficiar de una buena reputación.

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA (ETG)

No hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

La producción integrada utiliza sistemas agrícolas de obtención de vegetales que aprovechan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales. También aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales.

Todo el sistema está controlado por Entidades de Control y Certificación autorizadas y que son las encargadas de certificar si se cumplen las normas y requisitos de producción integrada.



Los productos que cumplen con estas normas son etiquetados con dicha indicación, habiendo aprobado ya en algunas comunidades autónomas, como en Andalucía, sellos identificativos de este tipo de producción.

ETIQUETADO EN TRANSGÉNICOS

La normativa actualmente vigente establece que sólo es obligatorio el etiquetado específico, indicando que puede contener organismos modificados genéticamente (OMGs), cuando pueda ser detectado en el alimento el ADN modificado por la manipulación genética o las proteínas procedentes de este ADN modificado.

Quedan excluidos de la obligatoriedad en el etiquetaje todos aquellos alimentos donde no pueda encontrarse el ADN y/o las proteínas extrañas, aunque utilicen en su composición componentes provenientes de OMGs como lecitinas, aceites y grasas vegetales.

Quedan expresamente excluidos del etiquetado obligatorio los componentes de alimentos,

aunque estos procedan de OMGs, que sean clasificados en la industria alimentaria como aditivos de alimentos, saborizantes de alimentos y disolventes utilizados en la industria del procesado de alimentos. En la práctica, esta normativa deja fuera de la obligatoriedad del etiquetado aproximadamente al 90% de los alimentos comerciales que contienen OMGs o componentes de OMGs.

ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

Con el fin de lograr una mejor protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información, la normativa de la Unión Europea empezó a contemplar la necesidad de que determinados ingredientes que pueden producir alergias aparezcan en el etiquetado del producto final. Según estas condiciones, las etiquetas de los alimentos deben indicar claramente la presencia de los ingredientes clasificados como posibles alérgenos. La Directiva 2003/89/CE de la UE, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE en lo que respecta a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios, exige que los fabricantes indiquen la presencia de doce grupos de posibles alérgenos, si se emplean como ingredientes en alimentos pre-empacados. Estos alérgenos

son los cereales que contienen gluten, el pescado, los crustáceos, los huevos, los cacahuetes, la soja, la leche y sus derivados incluida la lactosa, los frutos de cáscara, el apio, la mostaza, los granos de sésamo y los sulfitos.

No obstante, a pesar de la existencia de esta normativa, los consumidores que padecen alergias alimentarias pueden verse expuestos a

Las etiquetas de los alimentos deben indicar claramente la presencia en los mismos de posibles alérgenos

los llamados alérgenos ocultos que, entre otras causas, pueden ser el resultado de contaminaciones cruzadas, por ejemplo, por limpieza insuficiente de una línea de producción en la que se fabrican productos con y sin alérgenos, o de fraudes, generalmente por la sustitución de un ingrediente no alergénico por otro más barato y con propiedades alergénicas que, obviamente, no aparece declarado en la etiqueta. En este contexto, la obligatoriedad de trazabilidad en las industrias alimentarias podría contribuir considerablemente a disminuir el riesgo de exposición de los consumidores a estos alérgenos.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Los alimentos funcionales son aquellos que han sido modificados para actuar beneficiosamente sobre alguna función del organismo. Normalmente divulgan en su etiquetado enunciados como, entre otros, los siguientes: *"cuida tu colesterol"*, *"cuida tus huesos"*, *"acción antioxidante"*, *"con fibra lipoactiva"*, *"salud integral"*, *"para cuidar tu cuerpo"*, *"restan grasa, suman salud"*, etc.

El problema se encuentra cuando directa o

indirectamente se vincula esa modificación del alimento o las propiedades que le atribuyen con la prevención de enfermedades, a pesar de que la actual legislación prohíbe atribuir propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana a los alimentos.

En la actualidad, la Unión Europea ha regulado el etiquetado específico relativo al uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos que vayan a suministrarse a los consumidores, con el fin de que la información sea veraz. Dichas declaraciones deben estar justificadas mediante pruebas científicas aceptadas y en ningún caso alentarán el consumo excesivo de un determinado alimento, ni sugerirán que la dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes en general. El Reglamento (CE) 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (DOUE de 18/01/2007) es aplicable desde el 1 de julio de 2007.

DATOS DE LA ETIQUETA

DENOMINACIÓN DE VENTA

Aunque parezca una nimiedad, la denominación del producto debe figurar siempre, es decir, todos los productos deben tener un nombre que lo defina perfectamente. Será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables. A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la nomenclatura de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España, o por una descripción del



producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse. Se admitirá también la utilización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia.

No se podrá sustituir la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

LISTA DE INGREDIENTES

Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.

Los ingredientes se deben mencionar de forma decreciente al peso, de manera que el primero será el más abundante. Los ingredientes se designarán por su nombre específico.

Cuando el etiquetado de un producto alimenticio señale la presencia de uno o más ingredientes esenciales para las características del producto (por ejemplo, "bajo en...") ha de indicarse la cantidad mínima y máxima de los ingredientes en porcentaje.

No precisarán una lista de ingredientes:

Los ingredientes deben aparecer en la etiqueta de forma decreciente al peso, por lo que el primero será el más abundante

· Los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

· Las frutas, las hortalizas frescas y las patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.

· Las aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.

· Los vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incor-

porado ningún otro ingrediente.

· Los quesos, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, siempre que no se les hayan añadido más ingredientes que productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

· Las bebidas con un grado alcohólico adquirido superior en volumen al 1,2%.

Si es un líquido hay que indicar su volumen neto (por ejemplo, centilitros o litros) y el peso neto en el resto (gramos, kilogramos). Si el producto es sólido y está envasado con líquidos se indicará el peso neto y el peso escurrido. Pero si el líquido no se consume, sólo hay que indicar el peso escurrido. Se indicará la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizada en la fabricación o preparación de un producto alimenticio siempre que:

· El ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate figure en la denominación de

venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta.

- En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica.
- Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

No se aplicará esta exigencia contemplada en los siguientes casos:

- A un ingrediente o una categoría de ingredientes:
 - Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, en el etiquetado se indicará también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio.
 - Cuya cantidad debe figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.
 - Que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización.
 - Que, aún cuando figure en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto alimenticio o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.
- Cuando haya disposiciones comunitarias 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.

La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización.

Con excepción a este principio, se aplicará a la indicación de las cantidades de ingredientes lo siguiente:

- En el caso de los productos alimenticios que hayan perdido humedad como consecuencia de un tratamiento térmico o de otro tipo, la cantidad mencionada será la del ingrediente o ingredientes utilizados, referida al producto acabado; dicha cantidad se expresará en porcentaje. No obstante, si la cantidad de un ingrediente o la cantidad total de todos los ingredientes recogida en el etiquetado es superior al 100%, en lugar del porcentaje se indicará el peso del ingrediente o ingredientes utilizados para preparar 100 gramos de producto acabado.
- La cantidad de ingredientes volátiles se indicará en función de su importancia ponderal en el producto acabado. La cantidad de los ingredientes utilizados en forma concentrada o deshidratada y reconstituídos podrá expresarse en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación. En el caso de



alimentos concentrados o deshidratados a los que se haya de añadir agua, la cantidad de los ingredientes podrá expresarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

Las categorías de ingredientes que deben designarse obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido de sus nombres específicos o del número CE son las siguientes: colorante; conservador; antioxidante; emulgente; espesante; gelificante; estabilizador; potenciador del sabor; acidulante; corrector de acidez; antiaglomerante; almidón modificado; edulcorante; gasificante; antiespumante; agente de recubrimiento; sales fundentes; agente de tratamiento de la harina; endurecedor; humectante; agente de carga; gas propulsor.

LOS AROMAS

Serán designados por el término “*aroma(s)*”, acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma. El término “*natural*”, o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre. Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término “*natural*” o cualquier otra

expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos, o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se definen, como “*aquellas sustancias que pueden ser añadidas intencionadamente a los alimentos y bebidas con el fin de modificar sus caracteres, sus técnicas de elaboración o conservación o para mejorar su adaptación al uso al que son destinados*”. Los aditivos alimentarios se diferencian de otros compo-

ponentes de los alimentos en que se añaden voluntariamente, no pretenden enriquecer el alimento en nutrientes y solamente se utilizan para mejorar alguno de los aspectos del alimento, como son el tiempo de conservación, la mejora del sabor, del color, de la textura, etc. Según la función para la que sirven, los aditivos se suelen clasificar en:

- Modificadores de los caracteres organolépticos, pues influyen sobre el color, sabor y olor como son el caso de los colorantes potenciadores del sabor, edulcorantes y sustancias aromáticas.
- Estabilizadores de las características físicas: emulgentes, espesantes, antiapelmazantes, ablandadores, reguladores del pH.

Se prohíbe el uso de aditivos cuando pueda provocar engaño en el consumidor al ocultar la calidad real del alimento



- Inhibidores de alteraciones de tipo químico, como son los antioxidantes o biológicos.
- Mejoradores y correctores: utilizados en la panificación, vinificación y en la regulación de la maduración de productos cárnicos o del queso.

Para facilitar su uso, su etiquetado y ser reconocibles internacionalmente se nombran mediante un código de una letra (que si son de la normativa europea es la "E") seguida de tres cifras; la cifra de las centenas hace referencia al tipo de aditivos, clasificados en los siguientes cuatro grupos:

1. Colorantes.
2. Conservantes.
3. Antioxidantes.
4. Estabilizantes.

Las otras cifras corresponden, además del aditivo, a la familia y a la especie. Las demás categorías son solamente provisionales y tienden a modificarse frecuentemente.

En España existen aún aditivos que empie-

zan por la letra "H", lo cual indica que, aunque están recogidos en la normativa española, aún no están reconocidos en la europea. No obstante, el Código Alimentario Español sólo contempla la utilización de aditivos si:

- Existe una necesidad manifiesta y representa una mejora evidente sobre las condiciones de los alimentos.
- Se ha comprobado experimentalmente que su uso está exento de peligro para el consumidor.
- Reúnen las debidas condiciones de pureza.
- Pueden identificarse en los alimentos mediante métodos analíticos sencillos.

Se prohíbe la utilización de aditivos siempre que exista la posibilidad de lograr los mismos efectos por otros métodos, si puede provocar engaño al consumidor por enmascarar la verdadera calidad del alimento, si disminuye el valor nutritivo de los alimentos o si los alimentos a los que se agregan pueden ser una parte importante de la ración de grupos vulnerables (lactantes, niños).



FACUA
Andalucía
CONSUMIDORES EN ACCIÓN

FACUA Almería: Federico García Lorca, 104. 04005 Almería - Teléfono: 950 269 350

FACUA Cádiz: Avenida de Andalucía, 88. 11008 Cádiz - Teléfono: 956 259 259

FACUA Córdoba: Doce de Octubre, 16. 14001 Córdoba - Teléfono: 957 488 108

FACUA Granada: Horno del Espadero, 12. 18005 Granada - Teléfono: 958 262 465

FACUA Huelva: Duque de Ahumada, 12. 21004 Huelva - Teléfono: 959 254 911

FACUA Jaén: Pedro Poveda, 1, bajo. 23700 Linares - Teléfono: 953 699 327

FACUA Málaga: Pedro de Toledo, 1. 29015 Málaga - Teléfono: 952 276 908

FACUA Sevilla: Resolana, 8. 41009 Sevilla - Teléfono: 954 376 112

Oficinas centrales: Bécquer, 25 A - 41002 Sevilla

Administración: 954 902 365

Gabinete de Comunicación y Publicaciones: 954 900 078

Gabinete Jurídico: 954 383 610

Fax: 954 387 852

Correo-e: facua@facua.org

andalucia.facua.org

Subvenciona



JUNTA DE ANDALUCÍA

Dirección General de Consumo
CONSEJERÍA DE GOBERNACIÓN