

CARNIMAD

**Guía para la
comercialización de
alimentos por
Internet para las
pymes artesanales
del comercio al por
menor de carne y
derivados**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. LEGISLACIÓN APLICABLE
3. REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS QUE COMERCIALIZAN A TRAVÉS DE INTERNET
4. REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA VENTA ON-LINE
5. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN LA PÁGINA WEB DE UNA TIENDA ON-LINE DE UN COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y DERIVADOS
6. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR
7. VENTA A TRAVÉS DE PLATAFORMAS DE VENTA O REDES SOCIALES
8. BIBLIOGRAFÍA

1. INTRODUCCIÓN

La *Ley 7/1996 de 15 de enero de Ordenación del Comercio Minorista* entiende como comercio minorista “aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de artículos a los destinatarios finales de los mismos, utilizando o no un establecimiento”.

Así mismo, el *Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor*, define “Establecimiento de comercio al por menor” como “aquel en el que se lleva a cabo la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, in situ o a distancia”.

Por tanto, un establecimiento artesanal tradicional puede realizar la venta online de carne y derivados cárnicos a través de las distintas plataformas de venta on-line disponibles hoy día ya que está contemplada dicha modalidad de venta en la definición de su actividad y de los productos que puede comercializar: alimentos frescos o perecederos, tal y como se desarrolla en el *Real Decreto 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley //1996, de 15 de enero, de Ordenación de Comercio Minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y de gran consumo*.

La compra de alimentos a través de internet cada vez es mayor debido a las ventajas que aporta al consumidor: es cómodo, no hay que salir de casa, evitamos esperas, se puede elegir entre una amplia gama de productos, comparar precios, ver opiniones de otros clientes, etc. La importancia que ha adquirido en la actualidad esta forma de comercio ha desplazado de manera irreversible en muchos casos al comercio tradicional.

Esta modalidad de “Venta a distancia” se realiza sin la presencia física simultánea del comprador y el vendedor en la que la oferta y la aceptación de la compra se realizan exclusivamente a través de la comunicación a distancia y de un sistema de contratación a distancia organizado por el vendedor.

El contrato se desarrolla, en su mayoría, en tres fases:

1. El consumidor visualiza o recibe una oferta de un producto o servicio.
2. Efectúa el pedido.
3. Recibe el producto.

Los métodos más comunes de comercio electrónico incluyen principalmente:

- Sitios web.
- Redes sociales.
- Plataformas de venta en línea: Ebay, Amazon, etc.

No debemos olvidar, que la carne fresca y sus derivados son alimentos frescos y perecederos que comportan una serie de riesgos, y si quieres empezar a comercializarlos a través de internet hay que tener en cuenta que todos los alimentos deben cumplir la legislación alimentaria vigente sea cuál sea su forma de venta y que el establecimiento es el responsable de su comercialización a través de e-commerce al igual que en una tienda física; es por ello que antes de empezar a comercializar distribuir alimentos online, es muy importante conocer los requisitos a cumplir como operador alimentario, y los que debe cumplir la página web para la venta de estos alimentos.

2. LEGISLACIÓN APLICABLE

Debemos tener en cuenta y comprobar antes de poner en marcha una plataforma de venta a distancia el cumplimiento de la normativa de consumo en general y de la específica en particular, en concreto la *Ley 34/2002, de 11 de julio, de Servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico* en cuanto a los requisitos de información en ella contenidos y que afectan a los derechos de las personas consumidoras:

- Si se ofrece información suficiente sobre las características de los productos y servicios ofrecidos y su precio.
- Información de la identidad del titular de la actividad, incluyendo el domicilio.
- Comprobar que no exista publicidad falsa o engañosa que pueda inducir a error.
- Verificar si se informa del derecho de desistimiento y de si se realizara conforme a lo establecido normativamente.
- Controlar si se expiden justificantes de pago y si estos son correctos.
- Si disponen de hojas de reclamaciones.

Así mismo, dada la naturaleza de la carne y sus derivados, debemos igualmente cumplir con las normas comunitarias y nacionales establecidas en materia de seguridad alimentaria: registro de empresas alimentarias, trazabilidad, etiquetado, ...

Además, no podemos olvidar que los productos y operadores alimentarios están sujetos a controles oficiales para verificar el cumplimiento de la normativa y que en caso de detectarse que no se cumpla con la normativa de seguridad alimentaria, el operador es el responsable y le será de aplicación la *Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición*, pudiendo imponerse sanciones de hasta 600.000 euros y la posibilidad de clausura del establecimiento o el sitio de venta on-line que gestione o utilice.

De la misma forma, existen otras normativas que regula las actividades comerciales en general, principalmente:

- *La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal.*
- *El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.*
- *La Ley 34/2002, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico que traspone al ordenamiento nacional la Directiva 2000/31/CE.*

3. REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS QUE COMERCIALIZAN A TRAVÉS DE INTERNET

Como establecimientos de comercio al por menor de carne y derivados cárnicos con establecimiento físico, debemos estar inscritos en el Registro autonómico de nuestra Comunidad Autónoma. Si tenemos varios establecimientos, cada uno de ellos debe estar registrado en el mismo. Además, si la actividad cambia o contempla otros tipos de productos comercializados en el establecimiento también debe estar contemplado en el registro autonómico correspondiente.

La actividad de comercio al por menor, tiene ciertas restricciones en la distribución y éstas también son aplicables a la venta on-line:



- **La venta on-line esta permitida al consumidor final dentro de nuestro territorio nacional y no hay un límite de cantidades a la misma.**



- **Un establecimiento de comercio al por menor no puede distribuir tampoco de forma on-line a establecimientos con RGSEAA.**
- **La actividad de distribución (en este caso en modalidad on-line) a otras empresas alimentarias (otros comercios, bares, restaurantes o colectividades) puede realizarse exclusivamente dentro de la misma Comunidad Autónoma o la misma Zona de Salud que la Autoridad Competente determine salvo un máximo de 50 Km dentro del radio de su establecimiento.**
- **No se debe exceder la cantidad del 25% del total del volumen de alimentos comercializados en la distribución a otras empresas, incluyendo la venta on-line.**

En el caso de que no tengamos ningún establecimiento físico ni instalaciones y que nuestra actividad sea exclusivamente la venta on-line, deberemos inscribirnos en el

RGSEAA, es decir en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos a nivel nacional, independientemente de que nuestra actividad sea mayormente la venta al consumidor final ya que la actividad es exclusivamente una forma de distribución de alimentos que utiliza Internet como vía de comunicación.

Puedes comprobar los requisitos y el procedimiento a seguir en: GUIA PARA EL REGISTRO SANITARIO DE LAS EMPRESAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/Guia_RGSEAA.pdf

4. REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA VENTA ON-LINE

Los alimentos pueden ser una vía de transmisión de enfermedades y suponer un peligro para la salud pública, por lo que si comercializas alimentos por Internet, debes tenerlo en cuenta y extremar las precauciones en la preparación y entrega al consumidor para que los alimentos del mercado sean seguros al igual que en una tienda física, especialmente en nuestro caso, el caso de un alimento como la carne fresca y sus derivados.

Requisitos generales:

- ! No comercializar alimentos que no sean seguros.
- ! Asegurar la trazabilidad en todas las etapas.
- ! Asegurar que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes.
- ! Retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad y cooperarán en las medidas que adopten los fabricantes o las autoridades competentes.
- ! En el caso de producirse una Alerta alimentaria con motivo de considerarse que uno de los alimentos puestos en el mercado puede ser nocivo para la salud de las personas se debe informar inmediatamente de ello a las autoridades competentes.
- ! Los productos entregados deben cumplir con los demás requisitos establecidos en la normativa (contaminantes, criterios microbiológicos, aditivos y aromas alimentarios, materiales en contacto con alimentos, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, nuevos alimentos y complementos alimenticios, etc).

Requisitos de almacenamiento, transporte y entrega

Si los alimentos perecederos no se mantienen a una temperatura segura durante el almacenamiento, transporte y entrega, las bacterias patógenas pueden aumentar en número o producir toxinas, haciendo que los alimentos no sean seguros para su consumo.

El sistema de almacenamiento, transporte y entrega para el envío que utilizado para alimentos perecederos mantendrá la carne fresca y sus derivados a una temperatura segura durante el transporte y la entrega al consumidor.

Es conveniente asegurarse de que el transporte se realiza en vehículos adecuados a las materias primas que transporta, en el caso de la carne fresca, debemos utilizar vehículos con "Autorización para transporte de mercancías perecederas" (ATP). En el caso de subcontratar el transporte, debemos igualmente asegurarnos de que el distribuidor dispone de los medios adecuados para la naturaleza de nuestros productos y asegura el mantenimiento de las temperaturas reguladas para los mismos.

Los requisitos de temperatura durante la manipulación, almacenamiento y transporte de la carne fresca y sus derivados son:

Producto	Temperatura durante el almacenamiento y el transporte
Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
Carne picada	Igual o inferior a 2°C
Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.
Comidas preparadas en caliente	Igual a 65°C o más
Comidas preparadas en refrigeración	Igual o inferior a 4°C
Platos cocinados cárnicos de menos de 24 horas	Menor o igual a 8° C
Platos cocinados cárnicos de más de 24 horas	Menor o igual a 4° C
Productos cárnicos loncheados	Igual o inferior a 5°C

Igualmente, el embalaje utilizado para transportar los alimentos debe ser apto para el contacto con alimentos, en este caso apto para su uso en carne fresca y derivados además de evitar la contaminación.

Requisitos de trazabilidad

Los establecimientos de comercio al por menor de carne y derivados deben ser capaces de garantizar la trazabilidad de los productos que suministran. Esto incluye poder identificar las empresas que nos han suministrado un producto y que producto ha sido. Si además realizamos una distribución a otras empresas (bares, restaurantes, otros comercios o colectividades) de forma on-line, se debe poder rastrear a quién le hemos realizado ese suministro y que producto era. Esta información estará igualmente documentada en el Sistema de autocontrol de la empresa y sus registros al igual que en la venta tradicional.

Alerta alimentaria y retirada de productos inseguros

Si en algún momento, tenemos la sospecha de que uno de los productos que hemos comercializado es inseguro, se debe iniciar un proceso de aviso a los clientes (consumidores y otras empresas) y retirar el producto de la venta así como intentar recuperar los productos comercializados en tanto sea posible. En su caso también se debe informar a la autoridad competente dirigiéndose a la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad Autónoma donde se encuentre nuestra razón social.

Para informar a los consumidores, debes mostrar un aviso en una posición destacada en el sitio web o en las redes sociales desde donde se vendió el producto. Además, dado que para realizar la compra los usuarios (consumidores y empresas) se han registrado y nos habrán facilitado sus datos de contacto en el momento de la compra, podemos enviar un mail a los clientes registrados con el aviso de retirada en el caso alerta de productos inseguros.

5. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN LA PÁGINA WEB DE UNA TIENDA ON-LINE DE UN COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y DERIVADOS

Si se dispone de una página web de venta on-line de un comercio, deberá aparecer en ella tanto la información como prestador de servicios, como la información alimentaria de los productos que comercializas, debiendo en todo caso cumplir siempre con unas prácticas informativas leales.

Información como prestador de servicios

Si el comercio es el responsable de la página web y el prestador del servicio, se encuentra obligado a poner a disposición de los destinatarios del servicio y de las autoridades competentes la siguiente información, incluyéndola en la página web de forma permanente, fácil, directa y gratuita; muchas ocasiones, esta información se encuentra dentro del apartado AVISO LEGAL de la páginas web:

- ▶ Nombre o denominación social
- ▶ Número de identificación fiscal (NIF)
- ▶ Dirección fiscal o en su caso de alguno de tus establecimientos
- ▶ Teléfono de contacto
- ▶ Correo electrónico
- ▶ Inscripción en el registro mercantil
- ▶ Registro autonómico como comercio minorista de la Comunidad autonómica al que pertenezca tu establecimiento.
- ▶ Código de conducta al que te encuentras adherido y forma de consultarlos electrónicamente.
- ▶ Legislación aplicable y jurisdicción competente (legislación española y juzgados del domicilio del cliente).
- ▶ Información sobre la seguridad de los usuarios de la página web y responsabilidad de su uso con fines ilícitos.
- ▶ Información sobre la política de privacidad de la empresa: en este apartado se incluirá información acerca de:
 - Datos completos de la empresa responsable del tratamiento de los datos personales que se obtienen de los clientes que acceden o utilizan la página web
 - Cómo se obtienen los datos de los clientes que la empresa almacena
 - Con qué finalidad se tratan los datos, cuánto tiempo se conservan y a quién se comunican
 - Cuáles son los derechos de los clientes respecto a sus datos, cómo pueden acceder a limitar su tratamiento o solicitar rectificación o

supresión de los mismos. La Ley sobre los datos personales obtenidos por la empresa en relación a los consumidores establece que:

- El consumidor y usuario tendrá derecho a oponerse a recibir ofertas comerciales no
 - deseadas, por teléfono, fax u otros medios de comunicación equivalente.
 - Debe ser informado en cada una de las comunicaciones comerciales de los medios
 - sencillos y gratuitos para oponerse a recibirlas
 - Cuando para la realización de comunicaciones comerciales se utilicen datos personales sin contar con el consentimiento del interesado, se ofrecerá al destinatario la oportunidad de oponerse a la recepción de las mismas.

Información del producto y del servicio:

- ▶ Características principales y especiales del producto.
- ▶ Precio (en nuestro caso es obligatorio indicar el precio por unidad de medida): incluidos los impuestos, tasas y gastos adicionales, y en su caso, gastos de transporte, debidamente separados.
- ▶ Forma de pago, fecha y modalidades de entrega o de ejecución
- ▶ Información sobre ofertas – promociones; incluyendo la fecha de validez de las mismas.
- ▶ Sistema de tramitación de reclamaciones y en su caso el acceso al arbitraje de consumo al que se encuentra adherida la empresa. Se debe encontrar en la web disponible el apartado donde se indique la existencia de Hojas de reclamaciones y la forma de acceder a las mismas.
- ▶ El documento de desistimiento o revocación, junto con sus condiciones y modalidades (plazo y modo de ejercitarlo).
- ▶ Confirmación de la compra: La compra quedará confirmada mediante la entrega del documento de confirmación en “soporte duradero” (papel, mensaje por correo electrónico, sms).
- ▶ Documento/Factura de la compra al fin de la transacción.

Desistimiento o revocación:

En la contratación a distancia la persona consumidora tendrá derecho a desistir del contrato durante un período de 14 días naturales, contados a partir del día en que él, o un tercero por él indicado y distinto del transportista, adquiera la posesión de los bienes solicitados; sin indicar el motivo por el que desiste y sin que pueda ser penalizado por ello. Se incurrirá, únicamente, en los costes directos de devolución del producto de que se trate, salvo si la empresa ha aceptado asumirlos o no ha informado de que le corresponde asumir esos costes.

La persona consumidora tendrá la responsabilidad de probar que ha ejercido este derecho si quiere beneficiarse de los beneficios que aporta.

Si la empresa no ha facilitado la información sobre el derecho de desistimiento, el período para su ejercicio finalizará doce meses después de la fecha de expiración del período de desistimiento inicial. Cuando la empresa informe, si lo hace dentro de ese plazo máximo de doce meses, el plazo para desistir acabará 14 días naturales después de que haya informado.

La empresa reembolsará todo pago, incluidos, en su caso, los costes de entrega, sin demoras indebidas y antes de que hayan transcurrido 14 días naturales desde la fecha en que la persona que compra haya informado de su decisión de desistir.

Este reembolso se efectuará utilizando el mismo medio de pago empleado por las personas consumidoras para la transacción inicial, a no ser que estas hayan dispuesto expresamente lo contrario y siempre que no incurran en ningún gasto como consecuencia del reembolso.

En caso de retraso injustificado por parte del empresario respecto a la devolución de las sumas abonadas el consumidor podrá reclamar que se le pague el doble del importe adeudado, sin perjuicio de su derecho a ser indemnizado por los daños y perjuicios sufridos en los que excedan de dicha cantidad.

Particularidades en el derecho al desistimiento por razón de los productos alimenticios suministrados por el comercio minorista de carne y derivados cárnicos:

Es frecuente en la entrega de carne fresca y derivados que no puedan ser devueltos los productos debido a la apertura del envase, por razones de protección de la salud e higiene. En estos casos la empresa deberá informar de que, en caso de apertura del envase, se perderá el derecho al desistimiento.

No obstante, además pueden concurrir las siguientes opciones:

- ✓ La carne y sus derivados son productos que pueden deteriorarse o caducar con rapidez, y entonces le sería aplicable la excepción del derecho de desistimiento establecida en el artículo 103.d) de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. Por esta razón ha de informarse a la persona consumidora de que no procede el derecho de desistimiento antes de pueda quedar vinculada por
- ✓ su pedido.
- ✓ Los derivados cárnicos perecederos ofrecen dificultades similares en relación a su devolución, y por ello procede la excepción mencionada anteriormente.

- ✓ En el caso de que tengamos a la venta en la página web otros alimentos que no sean considerados perecederos, deberemos tener en cuenta lo expuesto anteriormente en las condiciones de desistimiento generales expuestas.
- ✓ Los contratos de venta a distancia no pueden incluir cláusulas que obliguen al consumidor a renunciar a ejercer el derecho de desistimiento o que penalicen su ejercicio.

6. INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) N° 1169/2011, cuando se ofrecen alimentos para la venta a distancia, el responsable de la presencia y veracidad de la información alimentaria proporcionada es el operador de la empresa alimentaria con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento, mientras que la responsabilidad de proporcionar la información alimentaria obligatoria antes de que se realice la compra recae en el titular de la página web.

Por tanto, si tenemos una página web propia y además comercializamos desde ella alimentos, debemos tener en cuenta estas dos premisas.

Además de lo anterior:

- ! No debemos mostrar marcas o distintivos de calidad diferenciada (Ejm.: Denominaciones de origen, Igp, distintivos de producto ecológico) sin tener la Autorización del organismo correspondiente. En el caso de comercializar este tipo de productos se identificarán con el logotipo autorizado para este tipo de productos.
- ! El consumidor debe recibir la misma información sobre el alimento que si lo comprase en un comercio físico.
- ! La información en la web sobre las carnes y derivados será precisa, clara, fácil de entender para el consumidor y no inducirá a engaño.
- ! La información obligatoria debe facilitarse, al menos, en la lengua española oficial del Estado.
- ! La información (en el caso de carnes y derivados envasadas previamente a la venta) debe estar disponible antes de realizar el pago, a excepción de la fecha de caducidad/consumo preferente del producto y el lote.
- ! La información alimentaría sobre las carnes y sus derivados o cualquier otro alimento no debe suponer un coste adicional para el consumidor.
- ! La información alimentaría debe aparecer en la web donde se realiza la compra del alimento y en caso de no ser posible, se puede facilitar usando otro medio adecuado siempre y cuando existan indicaciones claras de donde encontrar dicha información previamente a la compra.

- ! En el momento de la entrega estará disponible toda la información obligatoria por escrito (incluyendo requisitos de otras normas específicas).
- ! No debemos atribuir declaraciones nutricionales o de propiedades saludables que puedan inducir a error sobre el producto. Solo pueden usarse las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables autorizadas y deben cumplir con el *Reglamento (CE) No 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos*.

Información obligatoria de las carnes y derivados envasados previamente a la venta que debe estar disponible en la web antes de la compra y en la etiqueta del producto:

1. Denominación del alimento (incluyendo en su caso la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate).
2. Lista de ingredientes.
3. Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias alimentarias destacándolos en la lista de ingredientes con tipografía diferente.
4. Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes (en el caso derivados cárnicos de elaboración propia indicaremos el % de la materia prima principal que son las carnes con las que hemos elaborado el producto, así como de cualquier otro ingrediente que lo caracterice o resaltemos en la denominación del producto).
5. Cantidad neta.
6. Fecha de caducidad o de duración mínima (esta se puede facilitar en el momento de la entrega, no es obligatorio facilitarla antes de la compra).
7. Condiciones especiales de conservación.
8. Modo de empleo, si procede.
9. Nombre o razón social y dirección del operador.
10. País de origen o lugar de procedencia, si procede (cuando la ausencia pueda inducir a error, o sea obligatorio: en el caso de la carne fresca de vacuno, ovino, porcino y aves si es obligatorio; se podrá facilitar en el momento de la entrega, no es obligatorio facilitarla antes de la compra).
11. Información nutricional, salvo alimentos exentos: la carne y los derivados cárnicos de elaboración propia en el comercio minorista así como los envasados previos a la venta en el mismo están exentos de indicar dicha información.
12. Lote (esta se puede facilitar en el momento de la entrega, no es obligatorio facilitarla antes de la compra).

***En el caso de otros alimentos distintos a la carne y derivados pueden existir además otra información obligatoria además de la indicada.**

Información obligatoria de las carnes y derivados NO envasados previamente a la venta que debe estar disponible en la web antes de la compra y que no disponen de etiquetado obligatorio en el producto:

1. Denominación del alimento ((incluyendo en su caso la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate).
2. Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias alimentarias.
3. La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.
4. País de origen o lugar de procedencia (en el caso de la carne de vacuno: se podrá facilitar en el momento de la entrega, no es obligatorio facilitarla antes de la compra).

***En el caso de otros alimentos distintos a la carne y derivados pueden existir además otra información obligatoria además de la indicada.**

7. VENTA A TRAVÉS DE PLATAFORMAS DE VENTA O REDES SOCIALES

Las plataformas de venta y redes sociales son generalmente intermediarios y en sus páginas web se pueden vender y comprar alimentos legalmente, pero no son responsables de los productos que comercializan, es decir, de sus proveedores: en nuestro caso un comercio al por menor de carne y derivados.

El comerciante debe cumplir los requisitos expuestos anteriormente como operador alimentario, y facilitar a la plataforma o red social todos tus datos y los de sus productos que se van a comercializar.

Ante cualquier reclamación en cuanto al producto, la responsabilidad recaerá en el comercio y no en la plataforma o red social.

8. BIBLIOGRAFÍA

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

Ley 7/1996 de 15 de enero de Ordenación del Comercio Minorista

Ley 7/1998, de 13 de abril, sobre condiciones generales de la contratación.

·La Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal.

Ley 34/2002, de 11 de julio, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico.

Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Real Decreto 1163/2005, de 30 de septiembre, por el que se regula el distintivo público de confianza en los servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico, así como los requisitos y el procedimiento de concesión.

Real Decreto 367/2005, de 8 de abril, por el que se desarrolla el artículo 17.3 de la Ley //1996, de 15 de enero, de Ordenación de Comercio Minorista, y se definen los productos de alimentación frescos y perecederos y de gran consumo.

El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

¿Quieres vender alimentos por internet? AESAN

Guía Informativa "Obligaciones básicas en materia de consumo dirigida a Comerciantes y prestadores de servicios". Ayuntamiento de Madrid.

CARNIMAD

www.carnimad.es

