



Información



alimentaria



al consumidor



Documento de orientación para la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2014, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Versión 3 - junio de 2015

I. INFORMACIÓN GENERAL

El día 13 de diciembre de 2014 entró en aplicación en todo el territorio de la Unión Europea el **Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**, excepto su artículo 9.1.1 (etiquetado nutricional obligatorio), que será aplicable a partir del año 2016. El Reglamento regula dos importantes campos de la legislación alimentaria, el etiquetado general de los productos alimenticios y el etiquetado nutricional sustituyendo a las normativas anteriores que han sido derogadas por este Reglamento.

La **responsabilidad** de la aplicación de las condiciones que se establecen en esta norma **corresponde a los operadores de empresas alimentarias** en todas las etapas de la cadena alimentaria si sus productos pueden afectar a la información alimentaria que se facilitará al consumidor. Por lo tanto, las empresas alimentarias deben garantizar la presencia y exactitud de dicha información y verificarla en todos los productos que se comercializan en su nombre o razón social.

El objetivo de esta nueva norma, no es otro que garantizar el derecho a la información para que los consumidores tomen decisiones responsables y con conocimiento de causa en la elección de los alimentos y garantizar un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores, especialmente de los grupos de población alérgicos o que no toleran determinadas sustancias o productos de los alimentos.

La aplicación específica de alguna de las condiciones en la que se facilitará la información alimentaria quedó pendiente del desarrollo futuro de medidas nacionales que deben hacer los

estados miembros. **El Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero**, es la norma de ámbito estatal que desarrolla el Reglamento (UE) nº 1169/2011 en cuanto a las condiciones que debe cumplir 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.

Las guías de referencia cuyo enlace Web se adjunta y el presente documento de orientación, pretenden facilitar a los consumidores y a las empresas alimentarias la información necesaria sobre la aplicación del Reglamento 1169/2011 y del Real Decreto 126/2015. No obstante, dichos documentos están sujetos a revisión por los organismos responsables de su publicación y ante cualquier conflicto en su interpretación, prevalecerá el texto de la norma publicada en el DOCE y accesible en el siguiente enlace Web:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN>

y el texto publicado en el BOE en el siguiente enlace:

http://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-2293

II. ENLACES DE INFORMACIÓN DE INTERÉS EN LA WEB

II.1. La Comisión Europea ha puesto a disposición de los ciudadanos un “documento de preguntas y respuestas para la aplicación del Reglamento 1169/2011, que se encuentra disponible en el siguiente enlace Web:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_es.pdf

II. 2. En el siguiente enlace de AECOSAN puede accederse a la información sobre etiquetado de alimentos incluyendo la relativa al Reglamento 1169/2011, Real Decreto 126/2015 y el folleto específico de información al consumidor publicado por la Agencia

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/etiquetado_alimentos.shtml

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/notas_prensa/Folleto_informacion_consumidor.pdf

II.3. En el mes de marzo de 2014, se ha publicado una “Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor” editada por varias Federaciones de empresas alimentarias Españolas y una “Guía de Directrices de legibilidad de la información alimentaria facilitada al consumidor”. Las guías son gratuitas y se encuentran accesibles en los siguientes enlaces Web.

http://www.fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20140318140811.pdf

http://www.fiab.es/archivos/documentoMenu/documentomenu_20141201140208.pdf

III. PRINCIPALES NOVEDADES QUE SE INCORPORAN EN EL REGLAMENTO.

1. Ampliación del ámbito de la obligación de etiquetar y facilitar la información alimentaria al consumidor

Las obligaciones establecidas en el reglamento se aplicarán a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades”. Se definen las colectividades como “cualquier establecimiento, incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil, como restaurantes, comedores, centros de enseñanza y hospitales, donde, como actividad empresarial, se preparan alimentos para ser entregados al consumidor final y quedan listos para el consumo sin ninguna otra preparación posterior”.

2. Lista de menciones obligatorias

El Reglamento establece con carácter general la siguiente lista de menciones obligatorias en los alimentos, salvo exenciones en determinados alimentos establecidas en otros apartados de la norma

- a) la denominación del alimento
- b) la lista de ingredientes
- c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en su anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias

y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada

d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes

e) la cantidad neta del alimento

f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad

g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización

h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria

i) el país de origen o lugar de procedencia en determinados supuestos que se indican en el apartado 4.

j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento

k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido

l) otras menciones obligatorias. “Contiene aspartamo, fuente de fenilalanina”. “Contiene regaliz. Los hipertensos deben evitar un consumo excesivo”. “Contenido elevado de cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en periodo de lactancia”. “Con esteroides vegetales añadidos”. “Con estanoles vegetales añadidos”. “Fecha de congelación en carnes y pescados”. Descongelado en carnes o pescados”.

m) la información nutricional. (Obligatorio a partir de diciembre de 2016)

Pueden establecerse medidas nacionales que exijan menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos, cuando esté justificado por al menos uno de los siguientes motivos:

a) protección de la salud pública;

b) protección de los consumidores;

c) prevención del fraude;

d) protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de prevención de la competencia desleal.

Hasta el momento no se han publicado disposiciones nacionales en relación con las menciones obligatorias ni en desarrollo del Reglamento.

3. Información de las etiquetas más fácilmente legible

El etiquetado de los alimentos debe ser claro y legible. El reglamento establece las condiciones mínimas del tamaño de fuente de la letra en relación con la superficie de la etiqueta y las exenciones a la norma. Para conseguir una mayor legibilidad del etiquetado, el tamaño de letra deberá ser de 1,2 mm para envases de más de 80 cm² y 0,9 mm, para envases menores de 80 cm². Este criterio también se aplicará en las etiquetas de los productos envasados por los titulares del comercio minorista. Con el aumento de la letra, se podrá leer con mayor facilidad la información porque el etiquetado será más claro y legible.



Legend

1	Ascender line
2	Cap line
3	Mean line
4	Baseline
5	Descender line
6	x-height
7	Font size

La presencia de alérgenos, cantidad neta y fecha de duración mínima deben indicarse siempre y por lo tanto, no pueden ser excepcionadas

4. País de origen

Se amplía la obligatoriedad de indicar el país de origen del ingrediente de que se trate en el etiquetado. Hasta ahora solamente era obligatoria esta información en el caso de la carne fresca de vacuno, requisito establecido durante la crisis de la EEB, las frutas y las verduras, la miel, el aceite de oliva y en los casos en los que no hacerlo pudiera suponer un engaño al consumidor. El nuevo reglamento extiende la obligación de indicar el país de origen a la carne fresca de cerdo, ovino, caprino y aves de corral de acuerdo con las disposiciones de desarrollo que apruebe la Comisión Europea.

5. Etiquetado de alérgenos y de sustancias que causan intolerancias

La normativa anterior a la publicación del Reglamento obligaba a incluir la información sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancias, solamente en la lista de ingredientes del etiquetado de los alimentos envasados. El nuevo Reglamento obliga a facilitar esta información sobre los 14 productos y sustancias que figuran en el anexo I de este documento en el etiquetado de los alimentos incluyendo los alimentos no envasados que se comercialicen al consumidor final o colectividades, por ejemplo en los menús de restaurantes o comercios minoristas, destacándola tipográficamente del resto de la lista de ingredientes. Si no se facilita la lista de ingredientes, se incluirá la mención “contiene”, seguida de la/s sustancia/s o producto/s que figuran en dicho anexo y que puedan estar presentes en el producto alimenticio, aunque la lista de ingredientes se facilitará obligatoriamente al consumidor si este lo solicita.

Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar esta información y su forma de expresión y presentación.

El Real Decreto 126/2015 ha desarrollado a nivel estatal esta norma de medidas nacionales específicas. Las medidas que se determinan en dicho Real Decreto son complementarias de las que se han comentado anteriormente.

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra ha publicado un documento complementario y específico de “Información al consumidor sobre alérgenos en alimentos sin envasar” dirigido

al comercio minorista de alimentación y al sector de restauración colectiva y hostelería en general para facilitar la aplicación de las normas antes citadas en dichos sectores

6. Etiquetado de otras sustancias en alimentos

6.1. Aceites o grasas vegetales

Puede indicarse de forma agrupada la presencia de aceites o grasas de origen vegetal en la lista de ingredientes con la mención “grasas vegetales” o “aceites vegetales” y optativamente, acompañada de la mención al origen de la especie vegetal concreta.

6.2. Presencia de nanomateriales

El Reglamento define los “nanomateriales artificiales” y la obligación de etiquetar la totalidad de los ingredientes presentes en el alimento en forma de nanomateriales artificiales. Los nanomateriales artificiales se incluirán claramente en la lista de ingredientes, seguidos de la palabra “nano” entre paréntesis.

7. Información nutricional obligatoria

Se trata de una de las principales novedades del Reglamento. Se requiere el etiquetado obligatorio de los productos alimenticios en relación con la información nutricional para la mayoría de los alimentos elaborados. A partir del mes de diciembre del año 2016, será obligatorio incluir en el etiquetado la siguiente información:

- El valor energético
- El contenido total de grasas
- El porcentaje o cantidad de grasas saturadas,
- El contenido en hidratos de carbono
- El porcentaje o contenido de azúcares
- El contenido de proteínas
- El contenido de sal

La información nutricional se debe presentar en la etiqueta en el mismo campo visual y puede repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

El etiquetado nutricional se expresará en relación a "100 g o 100 ml" para facilitar la comparación entre diferentes alimentos. Además de la anterior información obligatoria, puede añadirse información nutricional voluntaria "por porción". Puede incluirse otra información voluntaria en el etiquetado de los alimentos que informe de los contenidos en polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas o minerales ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.

Antes de tres años la Comisión presentará un informe y una propuesta normativa en relación con el etiquetado de los ácidos grasos trans.

El Reglamento permite indicar de otra manera el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se han indicado anteriormente, por ejemplo, mediante pictogramas o símbolos, el sistema de semáforos, etc, si se cumple que el sistema se basa en estudios validados científicamente y, en cualquier caso, la información será fácilmente comprensible para los consumidores y no se crearán obstáculos a la libre circulación de mercancías. La Comisión informará sobre la necesidad de armonizar o no el etiquetado nutricional opcional.

8. Exenciones al etiquetado nutricional

Las bebidas alcohólicas que contengan más del 1,2% en volumen de alcohol estarán temporalmente exentas de la obligación de incluir la información nutricional y la lista de ingredientes. Las instituciones europeas informarán sobre la procedencia de esta exención tras la aplicación del Reglamento, concretamente en cuanto a la obligación de indicar el valor energético de estas bebidas.

En cuanto a la información alimentaria de los alimentos no envasados, el Reglamento permite la exención de la información nutricional excepto en el caso de los estados miembros que lo exijan en su normativa nacional.

9. Alimentos en régimen de venta a distancia

La información alimentaria obligatoria se aplica también para los alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, y "estará disponible antes de que

se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias”. Este requisito no se aplica en el caso de los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.

Sin embargo, la totalidad de la información estará siempre disponible en el momento de la entrega.

(Esta información se basa en la “Guía de aplicación de las exigencias de 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” publicada por AECOSAN en marzo de 2015.

ANEXO I

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa
 - b) maltodextrinas a base de trigo
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
 - b) lactitol
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos

ANEXO II

DESARROLLO NORMATIVO DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

Corrección de errores del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Reglamento Delegado (UE) 1155/2013 de la Comisión de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

Reglamento Delegado (UE) 78/2014 de la Comisión, de 22 de noviembre de 2013, por el que se modifica el Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a determinados cereales que causan alergias e intolerancias y alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos

Reglamento de Ejecución (UE) 1337/2013 de la Comisión de 13 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o el lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corra

Este Reglamento será aplicable a partir del 1 de abril de 2015. El presente Reglamento no se aplicará a la carne que haya sido comercializada legalmente en la Unión antes del 1 de abril de 2015, hasta que se agoten las existencias.

Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. Este Reglamento será aplicable a partir del 20 de julio de 2016.

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 (BOE Núm. 54 del 4 de marzo de 2015)