
Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (etiquetado)

**Jornada de Etiquetado y Propiedades Saludables de los
Alimentos - ACOFESAL**

20 de mayo de 2013

**Carolina Padula
Responsable Área Técnico-Legal y
Nutrición de PRODULCE**

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Publicado el 11 de noviembre de 2011

REGLAMENTO (UE) N° 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° 1924/2006 y (CE) n° 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° 608/2004 de la Comisión

- /// **Directiva → Reglamento** (directamente aplicable en todos los EEMM de la Unión)
- /// 46 páginas, 55 artículos y 15 anexos
- /// **Objetivos principales**
 - ✧ Establecer un **marco legal común** en la Unión Europea en relación a la **información alimentaria facilitada al consumidor** por parte de los operadores económicos en todos los niveles de la cadena
 - ✧ **Servir a los intereses del mercado interior** (simplificando la normativa, garantizando seguridad jurídica y reduciendo cargas burocráticas) **y a los intereses de los ciudadanos** (en tanto que obliga a etiquetar los alimentos de forma clara, comprensible y legible)

Períodos transitorios



¹Los Art. 30-35 regulan la información nutricional, el cálculo, la forma de expresión, la presentación, etc.

Cuadro resumen elaborado por FIAB

Períodos transitorios

¿Cómo debe aplicarse el período transitorio?

Es decir...

¿Cómo se debe etiquetar entre hoy y el 13 de diciembre de 2014?

31 January 2013

Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers

2.8 *Transitional measures (Article 54)*

2.8.1 Can food business operators place on the market products labelled in accordance with the FIC Regulation before 13 December 2014?

Yes, food business operators can place on the market products labelled in accordance with the FIC Regulation before 13 December 2014, provided that there is no conflict with the labelling requirements of Directive 2000/13/EC, which continues to apply until 12 December 2014.

For instance, under Directive 2000/13/EC, the 'best before' date must be in the same field of vision with the name under which the product is sold, the net quantity (for prepackaged foodstuffs) and the actual alcoholic strength by volume (for beverages containing more than 1,2 % by volume of alcohol). Under the FIC Regulation, the 'best before' date no longer needs to be in the same field of vision. If, in that case food business operators complied with the FIC Regulation prior to its entry into application, i.e. prior to 13 December 2014, they would be in breach of Directive 2000/13/EC.

A destacar – Prácticas informativas leales – Artículo 7

Artículo 7

Prácticas informativas leales

1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:
 - a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
 - b) al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
 - c) al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
 - d) al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.
2. La información alimentaria será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.
3. Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión aplicable a las aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.

EL ETIQUETADO NO INDUCIRÁ A ERROR AL CONSUMIDOR EN ESPECIAL SOBRE:

- Características del producto
- Atribuyendo efectos o propiedades que no posee
- Sugiriendo propiedades que productos similares también poseen
- Atribuyendo propiedades preventivas, terapéuticas o curativas

A destacar – Responsabilidades – Artículo 8

Artículo 8

Responsabilidades

1. El operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de la Unión.

7. En los casos siguientes, en las empresas que estén bajo su control, los operadores de empresas alimentarias garantizarán que las menciones obligatorias exigidas en virtud de los artículos 9 y 10 figuren en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo, o en los documentos comerciales relativos a los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o han sido enviados antes de la entrega o en el momento de la misma:

- a) en caso de que los alimentos envasados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final y de que, en esa fase, no se produzca la venta a una colectividad;
- b) en caso de que los alimentos envasados estén destinados a ser suministrados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, los operadores de empresas alimentarias velarán por que las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras a), f), g) y h), también figuren en el embalaje exterior en que los alimentos envasados se presentan para su comercialización.

El OPERADOR RESPONSABLE de la INFORMACIÓN ALIMENTARIA es el **operador UE con cuyo nombre (o razón social) se comercializa el alimento (fabricante, distribuidor o importador) (art. 8.1)**

La información sobre *denominación de venta, fecha de consumo preferente, condiciones especiales de conservación y/o utilización* y el *nombre o la razón social del operador* **deberá figurar en el embalaje exterior (envase secundario)**

Principales cambios menciones obligatorias

- ▶ Establece un **tamaño mínimo de letra** para la información incluida en la etiqueta
- ▶ Se modifica la **información obligatoria que debe aparecer en el mismo campo visual**
- ▶ Se modifica la **información obligatoria que debe aparecer en los envases con superficie máxima <10 cm²**
- ▶ Se introduce el **etiquetado nutricional obligatorio**
- ▶ Se **amplían los criterios para la obligatoriedad de indicar país de origen**
- ▶ Con respecto a RD 1334/1999 → **Desaparece la mención del "lote" de las menciones obligatorias (sigue siendo obligatorio incluirlo según el RD 1808/1991)**

Principales cambios – Presentación información obligatoria – Artículo 13

Artículo 13

Presentación de las menciones obligatorias

1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

2. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos, cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.

3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x).

La información obligatoria se indicará:

- En un lugar destacado
- De forma:
 - Fácilmente visible
 - Claramente legible
 - Indeleble
- Que no esté disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen



Principales cambios – Presentación información obligatoria – Artículo 13

ANEXO IV

DEFINICIÓN DE ALTURA DE LA X

ALTURA DE LA x



Índice

1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	Altura x
7	Tamaño

iii ÚNICAMENTE LA
INFORMACIÓN
OBLIGATORIA!!!

EN RESUMEN

Envases superficie mayor $> 80 \text{ cm}^2 \rightarrow$ tamaño mínimo letra $\geq 1,2 \text{ mm}$

Envases superficie mayor $< 80 \text{ cm}^2 \rightarrow$ tamaño mínimo letra $\geq 0,9 \text{ mm}$

Principales cambios – Presentación información obligatoria

► CAMPO VISUAL - Art. 13.5

Dir 2000/13

- /// Denominación de venta
- /// Cantidad neta
- /// Fecha de consumo preferente
- /// Grado alcohólico (si >1,2%)

Reg 1169/11

- /// Denominación de venta
- /// Cantidad neta
- /// Grado alcohólico (si >1,2%)

► ENVASES PEQUEÑOS – Art. 16.2 (superficie máxima <10 cm²)

Dir 2000/13

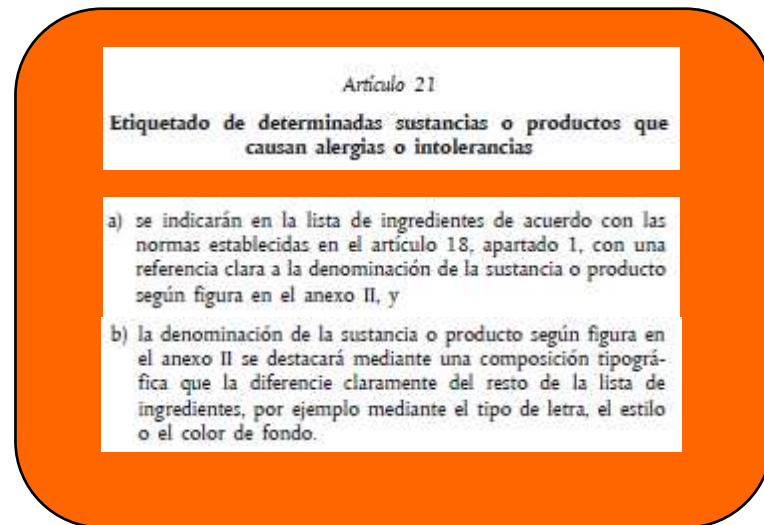
- /// Denominación de venta
- /// Cantidad neta
- /// Fecha de consumo preferente

Reg 1169/11

- /// Denominación de venta
- /// Alérgenos
- /// Cantidad neta
- /// Fecha de consumo preferente

* La lista de ingredientes se deberá facilitar por otros medios

Principales cambios – Alérgenos – Artículo 21



Los alérgenos* DEBEN indicarse en la lista de ingredientes con una referencia clara al nombre que figura en el anexo II y DEBEN destacarse con una composición tipográfica distinta (negrita, cursiva, color...) al resto de ingredientes

- ▶ Si no se incluye lista de ingredientes (p.e. envases <10cm²), **los alérgenos DEBEN indicarse con la palabra “contiene” seguida del nombre que figura en el anexo II**
- ▶ Cuando diversos ingredientes o coadyuvantes provienen de una única sustancia alérgena, **SE DEBE indicar esta sustancia para cada ingrediente o coadyuvante** (repetición)
- ▶ **Es obligatorio indicar la información relativa a los alérgenos en alimentos no envasados** (p.e. envasados en el punto de venta)

Listado alérgenos * – Anexo II

ANEXO II	
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. Cruzáceos y productos a base de cruzáceos.	
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 icelocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	
6. Soja y productos a base de soja, salvo:	
a) aceites y grasa de semilla de soja totalmente refinados (*);	
b) tocóferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocóferol natural, aceites de d-alfa tocóferol natural y succinato de d-alfa tocóferol 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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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. Moraza 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 SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	
13. Altramuzes y productos a base de altramuzes.	
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	

* Alérgenos: Sustancias que causan alergias o intolerancias

Principales cambios – Alérgenos*

- ▶ La Comisión Europea debe elaborar guías para la inclusión de información voluntaria sobre alérgenos (tipo “puede contener”) – Artículo 36.3.

EJEMPLO INDICACIÓN ALÉRGENOS según nuevo Reglamento

Ingredientes : Harina de **trigo**, chocolate con **leche** (azúcar, pasta de cacao, **leche** en polvo, emulgente (lecitina de **soja**)), azúcar, aceite de girasol, **huevos**, gasificante (bicarbonato sódico), aroma (**trigo**), suero de **leche** en polvo.

Principales cambios - Marcado de fechas – Artículo 24

Anexo X

Se ha eliminado la excepción existente para los helados de impulso

Artículo 24 y anexos III y X

“FECHA DE CONGELACIÓN”

6. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados

6.1. Carne congelada, preparados cárnicos congelados y productos de la pesca no transformados congelados.	La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión, conforme al punto 3 del anexo X.
---	---

3. La fecha de congelación o de primera congelación a que se refiere el punto 6 del anexo III se indicará como sigue:

- a) irá precedida de la indicación «fecha de congelación: ...»;
- b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas:
 - bien de la propia fecha, o
 - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

Principales cambios – País de origen – Artículo 26

Artículo 26

País de origen o lugar de procedencia

1. El presente artículo se aplicará sin perjuicio de los requisitos en materia de etiquetado previstos en disposiciones específicas de la Unión, en particular en el Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.

2. La indicación del país de origen o el lugar de procedencia será obligatoria:

- a) cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;
- b) cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI. La aplicación de la presente letra quedará sujeta a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

3. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario:

- a) se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o
- b) se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

La aplicación del presente apartado quedará supeditada a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

Artículo 26

País de origen o lugar de procedencia

5. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión presentará informes al Parlamento Europeo y al Consejo sobre la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para los alimentos siguientes:

- a) tipos de carne distintos del vacuno y de los mencionados en el apartado 2, letra b);
- b) la leche;
- c) la leche como ingrediente de productos lácteos;
- d) los alimentos no transformados;
- e) los productos con un ingrediente único;
- f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento.

8. A más tardar el 13 de diciembre de 2013 y en función de evaluaciones de impacto, la Comisión adoptará actos de ejecución para la aplicación del apartado 2, letra b), del presente artículo, y para la aplicación del apartado 3 del presente artículo. Estos actos de ejecución se adoptarán con arreglo al procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Principales cambios – País de origen

En resumen:

INDICACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN EN CASO DE ETIQUETADO DE ORIGEN VOLUNTARIO Y DE LA CARNE COMO INGREDIENTE

La indicación del país de origen es obligatoria cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o lugar de procedencia real del alimento. En particular si las menciones que acompañan a la etiqueta pueden insinuar que el alimento tiene un país de origen distinto.

The image shows a close-up of a product label with the word "Belgas" in a large, white, serif font. The background is dark and textured. A small, partially visible label above it says "SOPORTE INDICADO".The image shows a label with the words "de California" in a red, cursive script font. The label has a white background with a thin black border.

Además, y en función del resultado de la evaluación del impacto que la Comisión deberá adoptar antes del 13/12/2013, podría ser obligatorio indicar el país de origen del ingrediente primario (o se indicará que el origen es distinto) si éste no coincide con el país de origen o lugar de procedencia del producto que se indique en el etiquetado

Principales cambios – País de origen

En resumen:

INDICACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN AUNQUE EN EL ETIQUETADO NO SE HAGA REFERENCIA AL ORIGEN

En función del resultado de la evaluación del impacto que la Comisión deberá adoptar antes del 13/12/2014, **podría ser obligatorio indicar el país de origen en los siguientes casos:**

- b) la leche;
- c) la leche como ingrediente de productos lácteos;
- d) los alimentos no transformados;
- e) los productos con un ingrediente único;
- f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento.

Principales cambios – Etiquetado nutricional

1. La información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- a) el valor energético, y
- b) las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

2. El contenido de la información nutricional obligatoria mencionada en el apartado 1 podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:

- a) ácidos grasos monoinsaturados;
- b) ácidos grasos poliinsaturados;
- c) polialcoholes;
- d) almidón;
- e) fibra alimentaria;
- f) cualquier vitamina o mineral que figure en el punto 1 de la parte A del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII.

Con el nuevo Reglamento
ES OBLIGATORIO incluir la
información nutricional
siguiente:

Valor energético

Grasas, de las cuales

Saturadas

Hidratos de carbono, de los cuales

Azúcares

Proteínas

Sal

**Obligatorio indicar la información
nutricional por 100g/100 ml y
adicionalmente por porción**

**Si se indica por porción, se debe
cuantificar la porción e indicar el
número de porciones del envase**

Principales cambios – Etiquetado nutricional

- Cambia el orden de indicación de los nutrientes
- No se podrá incluir información relativa al **COLESTEROL**
- No se podrá incluir información relativa al **SODIO** si no a su equivalente en **SAL**

Cuando el contenido de sal obedezca exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento, se podrá incluir una indicación junto a la información nutricional

- No se podrá incluir información relativa a los **ÁCIDOS GRASOS TRANS**

7. A más tardar el 13 de diciembre de 2014, la Comisión, teniendo en cuenta las pruebas científicas y la experiencia adquirida en los Estados miembros, presentará un informe sobre la presencia de grasas trans en los alimentos y en la dieta general de la población de la Unión. El objetivo de este informe será evaluar el impacto de los medios más adecuados para que los consumidores tomen decisiones más saludables con respecto a los alimentos y la dieta en general, o que puedan fomentar la producción de alimentos que representen alternativas más saludables para los consumidores, incluyendo, entre otros, la información sobre las grasas trans a los consumidores, o las restricciones para su utilización. La Comisión presentará una propuesta legislativa junto con dicho informe, si procede.



Es necesario ver cuál será el objetivo final del informe que presentará la Comisión (regular cantidades de AGT o obligar a etiquetarlos...)

Principales cambios – Etiquetado nutricional

Es opcional incluir información nutricional relativa a:

Valor energético
Grasas, de las cuales
 Saturadas
 Monoinsaturadas
 Poliinsaturadas
Hidratos de carbono, de los cuales
 Azúcares
 Polialcoholes
 Almidón
Fibra alimentaria
Proteínas
Sal
Vitaminas y minerales

Los alimentos envasados que tengan la superficie mayor del envase $<25 \text{ cm}^2$ no deberán incluir la información nutricional

¡OJO! Esta excepción NO aplica a productos con declaraciones nutricionales o de propiedades saludables

Otras excepciones en Anexo V

Principales cambios – Etiquetado nutricional

3. El valor energético y las cantidades de nutrientes mencionadas en el artículo 30, apartados 1 a 5, serán las del alimento tal como se vende.

Cuando proceda, se podrá dar información al respecto del alimento preparado, siempre y cuando se indiquen las instrucciones específicas de preparación con suficiente detalle y la información se refiera al alimento listo para el consumo.

4. Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de:

- a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante;
- b) el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
- c) los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

La Comisión podrá adoptar actos de ejecución en los que figuren normas detalladas para la aplicación uniforme de este apartado por lo que se refiere a la precisión de los valores declarados, como las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.

Principales cambios – Etiquetado nutricional

La Comisión podrá adoptar actos de ejecución en los que figuren normas detalladas para la aplicación uniforme de este apartado por lo que se refiere a la precisión de los valores declarados, como las diferencias entre los valores declarados y los establecidos en los controles oficiales. Estos actos se adoptarán de conformidad con el procedimiento de examen contemplado en el artículo 48, apartado 2.



“Commission Guidance with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label”

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012.pdf

Principales cambios – Etiquetado nutricional voluntario

De forma voluntaria se puede indicar el % de determinados nutrientes que aporta el alimento en relación a la ingesta diaria de referencia:

Información nutricional			
	Por 100 g	Por porción/Unidad	% ingesta diaria de referencia
Valor energético	Kj/Kcal	Kj/Kcal	%
Grasas	g	g	%
de los cuales			
ácidos grasos saturados	g	g	%
ácidos grasos monoinsaturados	g	g	
ácidos grasos poliinsaturados	g	g	
Hidratos de carbono	g	g	%
de los cuales			
Azúcares	g	g	%
Polialcoholes	g	g	
Almidón	g	g	
Fibra alimentaria	g	g	
Proteínas	g	g	%
Sal	g		%
Vitaminas y minerales	Unidades Anexo XIII	Unidades Anexo XIII	% por 100 g

Principales cambios – Etiquetado nutricional – Repetición de la información

Artículo 30

Contenido

3. Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria a que se refiere el apartado 1 podrá repetirse en el mismo la siguiente información:

- a) el valor energético, o
- b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

Artículo 32

Expresión por 100 g o por 100 ml

4. Además de la forma de expresión indicada en el apartado 2 del presente artículo, el valor energético y las cantidades de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1, 3, 4 y 5, podrán expresarse, según proceda, como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la parte B del anexo XIII por 100 g o por 100 ml.

Principales cambios – Etiquetado nutricional voluntario

Se puede indicar el % de determinados nutrientes que aporta el alimento en relación a la ingesta diaria de referencia en el frontal del envase:

Por porción (25g):



*Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Por 100g: 2343 kJ / 560 kcal

Otros cambios relevantes – Indicación aceites y grasas vegetales

Se debe indicar el origen botánico de los aceites y grasas vegetales:

ANEXO VII

INDICACIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS INGREDIENTES

PARTE A – DISPOSICIONES ESPECÍFICAS SOBRE LA INDICACIÓN DE LOS INGREDIENTES POR ORDEN DECRECIENTE DE PESO

8. Aceites refinados de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «aceites vegetales», seguidos inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidos de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, los aceites vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de los aceites vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
9. Grasas refinadas de origen vegetal	Podrán agruparse en la lista de ingredientes con la designación «grasas vegetales», seguidas inmediatamente de una lista de indicaciones de origen específico vegetal, y podrán ir seguidas de la indicación «en proporción variable». Si se agrupan, las grasas vegetales se incluirán en la lista de ingredientes, de conformidad con el artículo 18, apartado 1, en función del peso total de las grasas vegetales presentes. La expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado», según el caso, deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.

Se podrá hacer la indicación tras la mención **“aceites/grasas vegetales”** y se podrá incluir la mención **“en proporción variable”**

Ejemplo:

Ingredientes: ..., aceite de girasol, aceite de soja, aceite de maíz...

Ingredientes: ... aceites vegetales (girasol, soja y maíz en proporciones variables)

Se debe indicar si los aceites y grasas son “totalmente hidrogenados” o “parcialmente hidrogenados”

Otros cambios relevantes – Alimentos congelados

Se debe indicar si el alimento ha sido congelado y descongelado para su venta:

ANEXO VI

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO ACOMPAÑAN

PORTE A — MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.
2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado».

Quedan excluidos de dicho requisito:

- a) ingredientes presentes en el producto final;
- b) alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
- c) alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.



**Se establecen requisitos
específicos para la
denominación de venta de
productos que han sido
congelados antes de la venta y
se comercializan
descongelados.**

**Importante tener en cuenta las
excepciones.**

Otros cambios relevantes – Alimentos que contienen aspartamo

Se debe indicar si el alimento ha sido congelado y descongelado para su venta:

ANEXO III

ALIMENTOS EN CUYO ETIQUETADO DEBEN FIGURAR UNA O MÁS MENCIONES ADICIONALES

2.3. Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo, autorizado en virtud del Reglamento (CE) nº 1333/2008.	La mención «contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes solo con la referencia a un número E. La mención «contiene una fuente de fenilalanina» figurará en la etiqueta en los casos en que el aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo estén designados en la lista de ingredientes con su denominación específica.
--	--



Si en la lista de ingredientes, el aspartamo o la sal de aspartamo-acesulfamo figura con su número E, se debe incluir la mención “contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)**”**

Si en la lista de ingredientes, figura el aspartamo o la sal de aspartamo – acesulfamo, será suficiente con incluir la mención “contiene una fuente de fenilalanina**”**

¡Muchas gracias por vuestra atención!

cpadula@produlce.com