

## DEFINICIÓN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

### DEFINICIÓN

«**INFORMACIÓN ALIMENTARIA**» la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

El **Artículo 7**, relativo a las prácticas informativas leales, establece que la información alimentaria, la presentación de los alimentos y su publicidad, no inducirá a error, será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor y no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- ✓ Todos los operadores de empresas alimentarias.
- ✓ Todas las fases de la cadena.
- ✓ Todos los alimentos destinados al consumidor final.
- ✓ Servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los EEMM.
- ✓ Se aplica sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de alimentos concretos.

## APLICACIÓN Y TRABAJOS FUTUROS

### TRABAJOS FUTUROS

**ACTOS DELEGADOS:** El poder legislativo ha delegado en la Comisión la facultad de adoptar actos que modifiquen elementos no esenciales.

*Adopción obligatoria no sujeta a plazo*  
Normas de legibilidad.

Ajustar y adaptar la definición de nanomateriales.

**ACTOS DE EJECUCIÓN:** La Comisión dispone de autorización directa para adoptar actos de ejecución en el caso de medidas que precisan de la aplicación uniforme en los Estados miembros.

*Adopción obligatoria no sujeta a plazo*

Expresión por porción o por unidad de consumo para categorías específicas de alimentos.

Reglas relativas a la aplicación uniforme de criterios para la forma de expresión o presentación complementaria de la información nutricional; seguimiento por los EEMM e intercambio de información entre EEMM, Comisión y partes interesadas.

Condiciones de utilización de mensajes voluntarios relativos a la presencia fortuita de alérgenos.

Condiciones de utilización de menciones relativas a la adecuación de un alimento para vegetarianos o veganos.

Condiciones de utilización de ingestas de referencia para grupos de población distintos de adultos.

*Adopción obligatoria sujeta a plazo*

Aplicación del etiquetado de origen obligatorio para la carne de porcino, ovino, caprino y aves (13 de diciembre de 2013).

Indicaciones de origen voluntarias (13 de diciembre de 2013).

### FECHA DE APLICACIÓN

**Información General:** 13 de diciembre de 2014.

**Información Nutricional:** 13 de diciembre de 2016 para la obligación de facilitar la información nutricional. A partir del 13 de diciembre de 2014 la información facilitada voluntariamente (enriquecimiento, declaraciones nutricionales y/o saludables) deberá cumplir los requisitos del Reglamento.



## Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor



## ANTECEDENTES, OBJETIVOS Y PRINCIPALES ELEMENTOS

El 22 de noviembre del 2011 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor que actualiza y consolida las disposiciones establecidas en la Directiva 2000/13/CE relativa a las disposiciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (Real Decreto 1334/1999) y la Directiva 90/496 relativa al etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios (Real Decreto 930/1992).

### OBJETIVOS GENERALES

“La información alimentaria perseguirá un nivel de protección elevado de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura, teniendo especialmente en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas”.

### PRINCIPALES ELEMENTOS

- Reordena las obligaciones del etiquetado.
- Corrige posibles incoherencias de la normativa.
- Introduce mejoras en la forma de suministrar los datos obligatorios.
- Profundiza en las responsabilidades de las distintas figuras que intervienen en el suministro de un alimento.
- Incrementa la información sobre el contenido de nutrientes.

## NOVEDADES

### PRINCIPALES NOVEDADES

Obligatoriedad de la información nutricional.

Se aclaran las obligaciones sobre indicación de país de origen/ lugar de procedencia.

En cuanto a la denominación del alimento, entre otras:

- Se obliga a informar sobre el proceso de descongelación (con determinadas excepciones).
- Se introduce el deber de informar cuando un componente o ingrediente (utilizado habitualmente) se ha sustituido por otro.

- En Productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que contengan proteínas añadidas de origen animal diferente se requiere que la denominación lleve una indicación sobre este origen. Si estos productos tienen apariencia de corte, conjunto, loncha, parte o canal y la presencia de agua añadida es superior al 5% del peso del producto acabado, su denominación deberá recoger información sobre esta presencia. Si estos mismos productos están hechos de piezas combinadas que den la impresión de que están hechos de una pieza entera se deberá indicar la frase "elaborado a partir de piezas de carne" o "elaborado a partir de piezas de pescado".

En embutidos: Si la envoltura no es comestible deberá indicarse.

En la lista de ingredientes se obliga a identificar el origen vegetal de los aceites y grasas vegetales.

Se obliga a destacar mediante tipo de letra, estilo o color la presencia de alérgenos o de ingredientes que causan intolerancia.

### OTRAS NOVEDADES

Se aclaran las responsabilidades de los operadores de empresas alimentarias, completando lo ya indicado en el Reglamento 178/2002.

En la venta a distancia se requiere que los datos obligatorios del etiquetado (excepto la información sobre la fecha de duración mínima) estén disponibles en el momento de la compra.

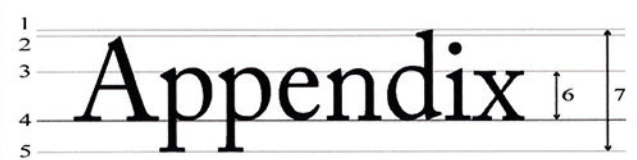
En los alimentos que se presenten sin envasar será obligatorio informar sobre la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.

La carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados, precisarán la indicación de la fecha de congelación o de primera congelación, en los casos en que se hayan congelado más de una vez.

Las bebidas con más de 1.2 % de grado alcohólico no están obligadas a facilitar la lista de ingredientes ni la información nutricional.

Se establece un tamaño mínimo de letra de 1.2 mm, salvo que la superficie mayor del envase sea inferior a 80 cm<sup>2</sup> en cuyo caso el tamaño de la letra será igual o superior a 0.9 mm.

Altura de la x



## DECLARACIÓN DE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS

✓ **OBJETIVO:** proteger la salud de poblaciones vulnerables.

✓ **CÓMO:** declaración en la lista de ingredientes mediante una tipografía que los diferencie claramente del resto de ingredientes. Si no hay lista de ingredientes, se utilizará la palabra "contiene" seguida de las sustancias de que se trate.

✓ **NOVEDAD:** Los alimentos sin envasar también deben informar sobre la presencia de este tipo de sustancias.

### INFORMACIÓN VOLUNTARIA

No inducirá a error.

No será ambigua/confusa.

Información sobre la posible presencia no intencionada.

Actos de ejecución

Garantizar que se cumplen los anteriores requisitos.

### SUSTANCIAS A DECLARAR

Ingredientes y sustancias **utilizados voluntariamente** en el proceso de producción e incluye:

- Ingredientes (incluidos aditivos y enzimas alimentarias).
- Coadyuvantes tecnológicos (no tienen la consideración de ingredientes pero deben declararse en la lista de ingredientes si derivan de algunas de las sustancias enumeradas en el anexo II).

Los Estados miembros **podrán** establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar la información relativa a la presencia de sustancias que causan alergias e intolerancias en los alimentos que se comercializan sin envasar y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

**Obligatoria** salvo en las excepciones previstas.

Valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

**Voluntaria:**

Ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria.

Vitaminas y minerales

### EXCEPCIONES

- Alimentos sin envasar
- Bebidas con >1,2% alcohol
- Anexo V

### VOLUNTARIAMENTE

Valor energético.

Valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

### INGESTAS DE REFERENCIA PARA VITAMINAS Y MINERALES (ADULTOS)

Vitaminas y minerales que pueden declararse y VRN

Vitamina A (µg)	800	Cloro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fósforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Hierro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Cobre (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganeso (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Flúor (mg)	3,5
Ácido fólico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6	Yodo (µg)	150
Potasio (mg)	2200		

Vitaminas y Minerales sólo si están presentes en cantidades significativas (15%/ 7.5% bebidas).

Obligatorio en el caso de alimentos enriquecidos con estos nutrientes.

EXPRESIÓN: Por 100 g/ 100 ml y como % VRN.

### CÁLCULO

• Cifras referidas al alimento tal y como se vende.

• "Cuando proceda" cifras relativas al alimento listo para el consumo si se indican las instrucciones de preparación con suficiente detalle.

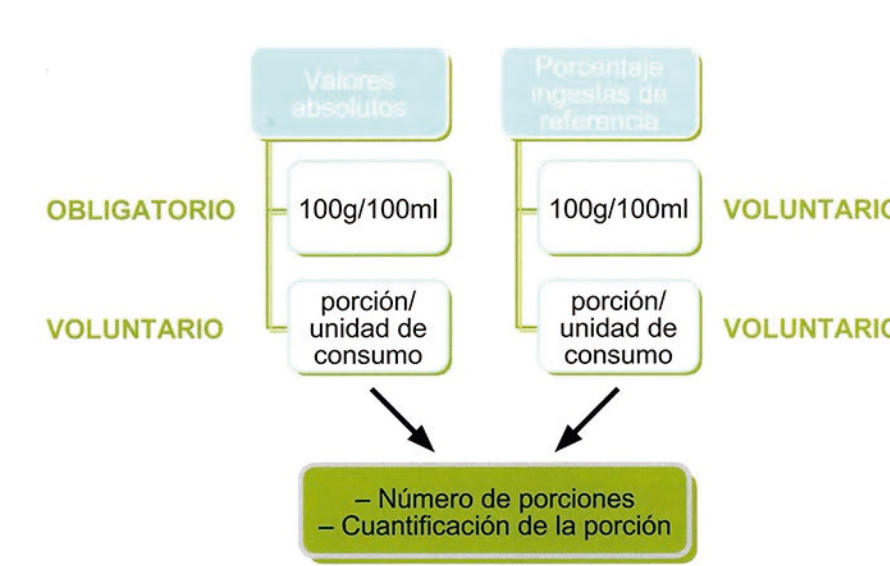
• Valores medios:

- Análisis del alimento

- Cálculo a partir de los ingredientes utilizados

- Cálculo a partir de datos generalmente establecidos/aceptados

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL



### INGESTAS DE REFERENCIA DEL VALOR ENERGÉTICO Y LOS NUTRIENTES SELECCIONADOS DISTINTOS DE VITAMINAS Y MINERALES (ADULTOS)

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8400 kJ/ 2000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

### FORMAS ADICIONALES DE EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN

**Requisitos:**

- No deben inducir a error al consumidor.
- Deben facilitar la comprensión del consumidor sobre la contribución del alimento a la dieta.
- Debe demostrarse que el consumidor entiende y utiliza la información.
- Deben basarse en ingestas de referencia armonizadas o dictámenes científicos generalmente aceptados.

**Los EEMM:**

- Pueden recomendar el uso de una o varias formas adicionales de expresión.
- Deben hacer su seguimiento en el mercado (posibilidad de solicitar notificación a los operadores).

## DEFINICIÓN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

### DEFINICIÓN

«**INFORMACIÓN ALIMENTARIA**» la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

**El Artículo 7**, relativo a las prácticas informativas leales, establece que la información alimentaria, la presentación de los alimentos y su publicidad, no inducirá a error, será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor y no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana.

### ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Todos los operadores de empresas alimentarias.
- Todas las fases de la cadena.
- Todos los alimentos destinados al consumidor final.
- Servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los EEMM.
- Se aplica sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de alimentos concretos.

*Este documento divulgativo contiene únicamente aquellos aspectos que se han considerado de interés para dar a conocer las novedades introducidas por el Reglamento (UE) nº 1169/2011, y no compromete por tanto la responsabilidad del editor y de los autores. Únicamente se considerará válido y vinculante el texto legal.*

## APLICACIÓN Y TRABAJOS FUTUROS

### TRABAJOS PENDIENTES (listado no exhaustivo)

<b>ACTOS DELEGADOS:</b> El poder legislativo ha delegado en la Comisión la facultad de adoptar actos que modifiquen elementos no esenciales.	<b>ACTOS DE EJECUCIÓN:</b> La Comisión dispone de autorización directa para adoptar actos de ejecución en el caso de medidas que precisen de la aplicación uniforme en los Estados miembros.	
<b>Adopción obligatoria no sujeta a plazo</b>	<b>Adopción obligatoria no sujeta a plazo</b>	<b>Adopción obligatoria sujeta a plazo</b>
Normas adicionales de legibilidad.	Expresión por porción o por unidad de consumo para categorías específicas de alimentos.	Indicaciones de origen voluntarias.
Ajustar y adaptar la definición de nanomateriales.	Reglas relativas a la aplicación uniforme de criterios para la forma de expresión o presentación complementaria de la información nutricional; seguimiento por los EEMM e intercambio de información entre EEMM, Comisión y partes interesadas.	
	Condiciones de utilización de mensajes voluntarios relativos a la presencia fortuita de alérgenos.	
	Condiciones de utilización de menciones relativas a la adecuación de un alimento para vegetarianos o veganos.	
	Condiciones de utilización de ingestas de referencia para grupos de población distintos de adultos.	

### FECHA DE APLICACIÓN

**Información General:** 13 de diciembre de 2014.  
**Información Nutricional:** 13 de diciembre de 2016 para la obligación de facilitar la información nutricional. A partir del 13 de diciembre de 2014 la información facilitada voluntariamente (enriquecimiento, declaraciones nutricionales y/o saludables) deberá cumplir los requisitos del Reglamento.

## REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

## ANTECEDENTES, OBJETIVOS Y PRINCIPALES ELEMENTOS

El 22 de noviembre del 2011 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor que actualiza y consolida las disposiciones establecidas en la Directiva 2000/13/CE relativa a las disposiciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (Real Decreto 1334/1999) y la Directiva 90/496/CEE relativa al etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios (Real Decreto 930/1992).

### OBJETIVOS GENERALES

“La información alimentaria perseguirá un nivel de protección elevado de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura, teniendo especialmente en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas”.

### PRINCIPALES ELEMENTOS

- Reordena las obligaciones del etiquetado.
- Corrige posibles incoherencias de la normativa.
- Introduce mejoras en la forma de suministrar los datos obligatorios.
- Profundiza en las responsabilidades de las distintas figuras que intervienen en el suministro de un alimento.
- Incrementa la información sobre el contenido de nutrientes.

## RESUMEN NOVEDADES

## DECLARACIÓN DE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### PRINCIPALES NOVEDADES

Obligatoriedad de la información nutricional.

Se amplían las obligaciones sobre indicación de país de origen/ lugar de procedencia.

En cuanto a la denominación del alimento, entre otras:

- Se obliga a informar sobre el proceso de descongelación (con determinadas excepciones).
- Se introduce el deber de informar cuando un componente o ingrediente (utilizado habitualmente) se ha sustituido por otro.

- En productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que contengan proteínas añadidas de origen animal diferente se requiere que la denominación lleve una indicación sobre este origen. Si estos productos tienen apariencia de corte, conjunto, loncha, parte o canal y la presencia de agua añadida es superior al 5% del peso del producto acabado, su denominación deberá recoger información sobre esta presencia. Si estos mismos productos están hechos de piezas combinadas que den la impresión de que están hechos de una pieza entera se deberá indicar la frase "elaborado a partir de piezas de carne" o "elaborado a partir de piezas de pescado".

En embutidos: Si la envoltura no es comestible deberá indicarse.

En la lista de ingredientes se obliga a identificar el origen vegetal de los aceites y grasas vegetales.

Se obliga a destacar mediante tipo de letra, estilo o color la presencia de alérgenos o de ingredientes que causan intolerancia.

### OTRAS NOVEDADES

Se aclaran las responsabilidades de los operadores de empresas alimentarias en lo relativo a las obligaciones sobre la información alimentaria, completando lo ya indicado en el Reglamento 178/2002.

En la venta a distancia se requiere que los datos obligatorios del etiquetado (salvo ciertas excepciones) estén disponibles en el momento de la compra.

En los alimentos que se presenten sin envasar será obligatorio informar sobre la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.

La carne congelada, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados, precisarán la indicación de la fecha de congelación o de primera congelación, en los casos en que se hayan congelado más de una vez.

Las bebidas con más de 1.2 % de grado alcohólico no están obligadas a facilitar la lista de ingredientes ni la información nutricional.

Se establece un tamaño mínimo de letra de 1.2 mm, salvo que la superficie mayor del envase sea inferior a 80 cm<sup>2</sup> en cuyo caso el tamaño de la letra será igual o superior a 0.9 mm.



- **OBJETIVO:** proteger la salud de poblaciones vulnerables.
- **CÓMO:** declaración en la lista de ingredientes mediante una tipografía que los diferencie claramente del resto de ingredientes. Si no hay lista de ingredientes, se utilizará la palabra "contiene" seguida de las sustancias de que se trate.
- **NOVEDAD:** Los alimentos sin envasar también deben informar sobre la presencia de este tipo de sustancias.

Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar la información relativa a la presencia de sustancias que causan alergias e intolerancias en los **alimentos que se comercializan sin envasar**.

*Real Decreto 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 minorista (de próxima publicación en el B.O.E.).*

### SUSTANCIAS A DECLARAR

Ingredientes y sustancias **utilizados voluntariamente** en el proceso de producción e incluye:

- Ingredientes (incluidos aditivos y enzimas alimentarias).
- Coadyuvantes tecnológicos (no tienen la consideración de ingredientes pero deben declararse en la lista de ingredientes si derivan de algunas de las sustancias enumeradas en el anexo II).

### INFORMACIÓN VOLUNTARIA

No inducirá a error.

No será ambigua/ confusa.

Información sobre la posible presencia no intencionada.

Actos de ejecución

Garantizar que se cumplen los anteriores requisitos.

**Obligatoria** salvo en las excepciones previstas.

Valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

**Voluntaria:**

Ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria.

Vitaminas y minerales

Vitaminas y Minerales sólo si están presentes en cantidades significativas (15%/7.5% bebidas).

Obligatorio en el caso de alimentos enriquecidos con estos nutrientes.

**EXPRESIÓN:** Por 100 g/100 ml y como % de las ingestas de referencia.

### EXCEPCIONES

- Alimentos sin envasar
- Bebidas con > 1,2% alcohol
- Anexo V

### INGESTAS DE REFERENCIA PARA VITAMINAS Y MINERALES (ADULTOS)

Vitaminas y minerales que pueden declararse e Ingestas de referencia

Vitamina A (µg)	800	Cloruro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fósforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Hierro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Niacina (mg)	16	Manganeso (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoruro (mg)	3,5
Ácido fólico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Ácido pantoténico (mg)	6	Yodo (µg)	150
Potasio (mg)	2000		

**PUEDEN DECLARAR VOLUNTARIAMENTE**

Valor energético, grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

### CÁLCULO

- Cifras referidas al alimento **tal y como se vende**.
- "Cuando proceda" cifras relativas al alimento si se indican las instrucciones de preparación con suficiente detalle.

• Valores medios:

- Análisis del alimento
- Cálculo a partir de los ingredientes utilizados
- Cálculo a partir de datos generalmente establecidos/aceptados.

Siempre que se indique en las tablas "por porción" es aplicable también "por unidad de consumo"

