Nota de prensa

SEGURIDAD ALIMENTARIA

AECOSAN lanza la campaña "El etiquetado cuenta mucho" para explicar las ventajas de la información alimentaria facilitada al consumidor

- **Con la normativa europea se proporciona más información y más clara para los consumidores, especialmente para las personas alérgicas o intolerantes, que ahora pueden exigir indicaciones sobre alérgenos en productos no envasados y restauración.**

- **El Reglamento se aplica desde el 13 de diciembre de 2014, excepto las disposiciones relativas a la información nutricional, que serán aplicables a partir del 13 de diciembre de 2016**

20 de julio de 2015. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) lanza hoy una campaña en la que se explican cuáles son las ventajas del actual etiquetado de alimentos , que se rige por la normativa europea y que ofrece información más clara, completa, y útil al consumidor.

Desde AECOSAN, organismo que depende del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, subrayan que este nuevo etiquetado, aunque beneficia a todos los consumidores, es especialmente importante para la protección de las personas alérgicas o intolerantes, que ahora tienen la información sobre alérgenos con un tamaño mínimo de letra y tipografía que los diferencia del resto de ingredientes. Además, por primera vez se hace extensible la obligación de la información sobre alérgenos en los alimentos no envasados (comercio minorista y restauración).

El actual etiquetado se rige por el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011 sobre

información alimentaria facilitada al consumidor, que se aplica desde el 13 de diciembre de 2014, excepto las indicaciones relativas a la información nutricional, que serán aplicables a partir del 13 de diciembre de 2016. El propósito es conseguir un alto nivel de protección de la salud y garantizar el derecho a la información de los consumidores. El Reglamento se aplica a todos los alimentos destinados al consumidor final.

En el marco de esta campaña, que arranca hoy en medios digitales y finaliza el 31 de julio, se pone a disposición del consumidor el sitio web: http://eletiquetadocuentamucho.aecosan.com/, donde pueden encontrar información muy amplia acerca de este tema, como la legislación, material divulgativo, las preguntas más frecuentes o las novedades del etiquetado.

PRINCIPALES CAMBIOS EN EL ETIQUETADO

Algunos de los principales cambios producidos en el etiquetado se indican a continuación:

- Mejora la legibilidad: las menciones obligatorias se imprimirán de manera que se garantice una clara legibilidad en caracteres con un tamaño de letra de al menos 1,2 mm con carácter general.
- La información obligatoria se indicará en un lugar destacado, facilmente visible, claramente legible y, en su caso indeleble. No estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.
- Las sustancias que causan alergias o intolerancias se destacan en la lista de ingredientes con un tamaño mínimo de letra y mediante una tipografía que las diferencie del resto de ingredientes.
- Los alimentos sin envasar también deben informar de las sustancias que causan alergias o intolerancias.
- Indicación del origen vegetal específico de los aceites y grasas vegetales.
- En la información nutricional obligatoria figurará: el valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
  http://eletiquetadocuentamucho.aecosan.com/

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD
28071 - MADRID
TEL: 91 596 11 22
FAX: 91 596 15 86

CONSEJO GENERAL DE COLEGIOS OFICIALES DE FARMACÉUTICOS
5301 29/07/2015
SALIDA
00905301290715

CIRCULAR 619/15

ASUNTO: Campaña AECOSAN: Los nuevos requisitos de información alimentaria facilitada al consumidor.

DESTINATARIO: Ilmo/a. Sr/a. Presidente/a del Colegio Oficial de Farmacéuticos

Desde AECOSAN se ha lanzado una nueva Campaña Institucional denominada: Los Nuevos Requisitos de Información Alimentaria facilitada al consumidor.

Como ya conocen, 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, modifica las disposiciones de etiquetado de los alimentos antes vigentes en la Unión Europea, de forma que el texto consolida y actualiza dos campos de la legislación comunitaria en materia de etiquetado: el del etiquetado general de los productos alimenticios y el del etiquetado nutricional. Publicado en noviembre de 2011, como saben es de aplicación desde el pasado 13 de diciembre de 2014, con la excepción de las disposiciones relativas a la información nutricional, que serán aplicables a partir del 13 de diciembre de 2016. Tiene el propósito de perseguir un alto nivel de protección de la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información. Además desde AECOSAN hemos tenido muy en cuenta toda la información que debe aparecer respecto a aquellas sustancias que puedan producir alergias o intolerancias alimentarias.

La AECOSAN ha organizado la información alrededor de **tres bloques específicos** con ocho apartados que amplían toda la información:

Por ello y dada la importancia de esta información, la AECOSAN solicita la máxima difusión desde portales web o cualquier otro medio que se considere.

Toda la información se ha desarrollado en un microsite al que se puede acceder desde la dirección:

http://eletiquetadocuentamucho.aecosan.com/

Además, con objeto de que sea más visible el punto de información, se facilita el **formato Banner animado en versión gif**, que puede ser instalado en el portal web.

Asimismo, se remite toda la información por Secciones **en PDF**, lo cual facilita su descarga.

Madrid, 28 de julio de 2015

EL SECRETARIO

Eh/04

Descubre todo sobre ETIQUETADO en
eletiquetadocuentamucho.aecosan.com

Alergias e intolerancias alimentarias

volver

Algunas personas pueden **ser sensibles a determinados alimentos, que les provocan reacciones adversas** tras su consumo. Esto puede deberse a una alergia alimentaria o a una intolerancia alimentaria.

Alergias alimentarias: el sistema inmune reacciona contra ciertas sustancias que están presentes en los alimentos y que reciben el nombre de alérgenos.

Intolerancias alimentarias: aunque puede tener síntomas similares a los de una alergia, el sistema inmunológico no interviene en las reacciones que se producen de la misma manera.

Información en alimentos envasados

Las empresas que suministran alimentos envasados deben indicar la presencia de ingredientes o sustancias que causan alergias e intolerancias.

La información sobre estas sustancias deberá aparecer en la lista de ingredientes, destacada mediante una composición tipográfica que la diferencie (tipo de letra, estilo o color de fondo) claramente del resto de la lista de ingredientes **y con un tamaño mínimo de letra.** En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención **"contiene"** seguida de la sustancia o producto que causa la alergia o la intolerancia.

Información en alimentos no envasados

En el caso de los alimentos no envasados (comercio minorista, restauración…) **por primera vez es obligatorio** indicar la presencia de ingredientes que causan alergias e intolerancias.

Se destacarán mediante una composición tipográfica que la diferencie (tipo de letra, estilo o color de fondo) y con un tamaño mínimo de letra, de la misma forma que en los alimentos envasados, **en etiquetas unidas al alimento o en carteles junto al mismo,** de forma fácilmente visible, claramente legible y accesible.

No obstante, se permite en los alimentos sin envasar, envasados a petición del consumidor y en la restauración (bares, cafeterías, restaurantes…), facilitar la **información sobre los ingredientes que causan alergias o intolerancias de forma oral** siempre que el establecimiento tenga dicha información por escrito (ficha técnica, etiquetas, menú, cartas…) o en formato electrónico a disposición del consumidor que lo solicite.

Cereales que contengan gluten. Trigo (espelta y khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.

Masas, panes, levadura para hornear, pastas, productos cárnicos, rebozados...

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Cangrejos, langostas, gambas, salsas, cremas...

Huevos y productos a base de huevo

Tartas, pasta, platos preparados, productos cárnicos, aliños y salsas...

Pescado y productos a base de pescado

Salsas, pizzas, aliños, caldo en pastillas...

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes

Semillas, pasta, aceites, galletas, chocolates...

Intolerancia al gluten

Hay personas con intolerancia al **gluten**, que es una fracción proteínica que **se encuentra en el trigo (espelta, khorasan), el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y productos derivados.**

Aunque no requiere tratamiento farmacológico ni de otro tipo, sí obliga a llevar una dieta exenta de gluten durante toda la vida, ya que si se ingieren alimentos que lo contengan pueden causar efectos adversos sobre la salud de estas personas.

Identificar los productos

Para poder elegir alimentos adecuados para celíacos, los productos aptos tendrán una de estas dos menciones:

- Alimento **"sin gluten"**: esta expresión se utiliza cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contienen más de 20 mg/kg de gluten.
- Alimento **"muy bajo en gluten"***: se indicará cuando el nivel de gluten sea inferior a 100 mg/kg en el alimento, tal como se vende al consumidor final.

* Existen distintos grados de sensibilidad al gluten, por eso, los alimentos con la indicación "muy bajo en gluten" pueden no ser adecuados para todas las personas con intolerancia al gluten. Debe consultarse al médico antes de consumir este tipo de productos.

En el caso de los alimentos que se suministren "sin envasar", debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto con el nombre del cereal.

Ventajas del etiquetado

Información obligatoria

Información nutricional

Alergias e intolerancias alimentarias

Novedades

Etiquetado en vistazo

Preguntas y respuestas

Descargas

| Guía de navegación | Aviso Legal | Accesibilidad |

Descargas

volver

Si quieres saber más sobre el nuevo etiquetado, aquí encontrarás toda la información que necesitas.

MATERIAL DIVULGATIVO Y DOCUMENTOS DE INTERÉS

- Guía sobre información alimentaria en los productos sin envasar — DESCARGAR
- Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 — DESCARGAR
- Folletos de información al consumidor — DESCARGAR
- Cuadro resumen sobre información nutricional — DESCARGAR
- Infografía "Nuevas normas de etiquetado en la UE" (inglés) — DESCARGAR

LEGISLACIÓN

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor (texto consolidado) — DESCARGAR
- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 1337/2013 de la Comisión (carnes de porcino, ovino, caprino y aves de corral) — DESCARGAR
- Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados
  - Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero. — DESCARGAR
  - Correción de errores del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero. — DESCARGAR

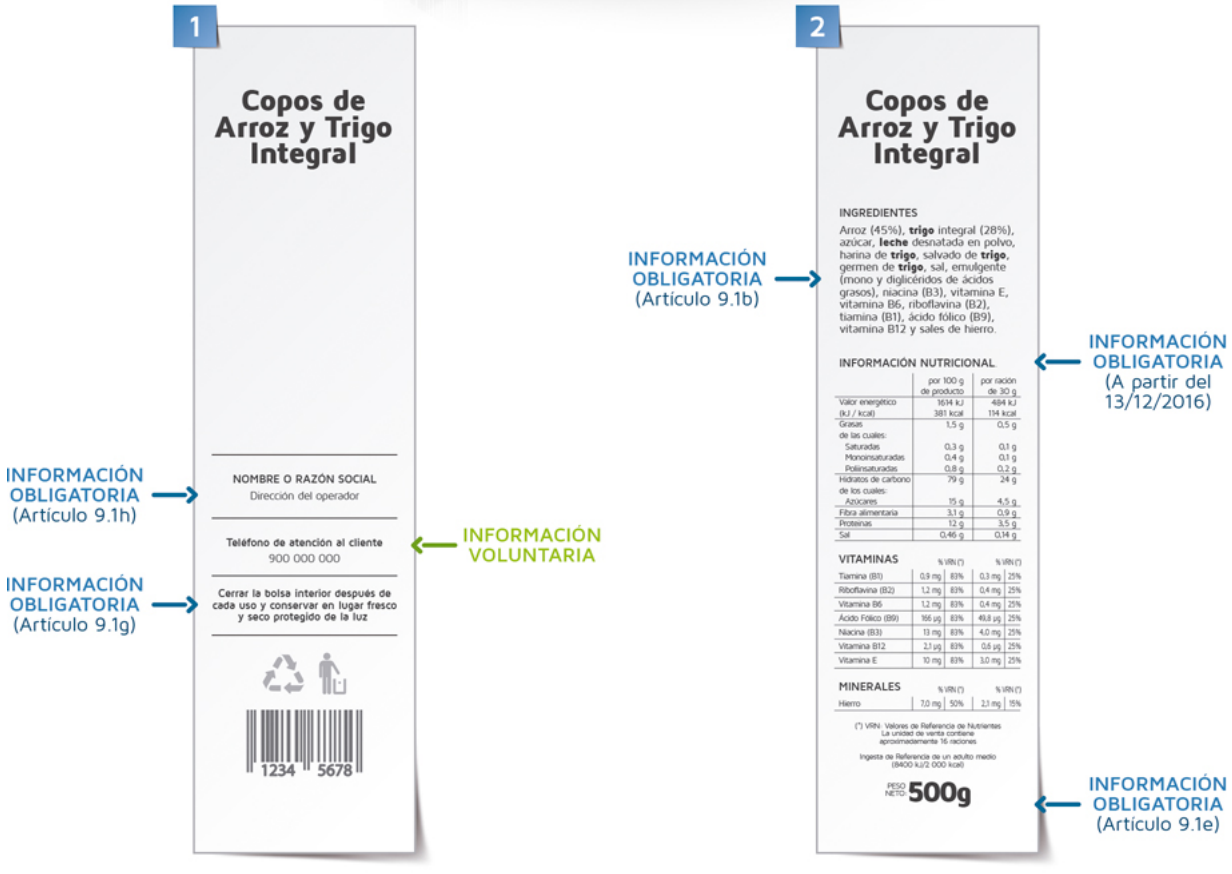
Etiquetado en un vistazo

volver

ESTA INFOGRAFÍA ES UNA FICCIÓN DE ETIQUETADO

Únicamente se trata de una referencia. La situación de la información en las diferentes caras del envase responde exclusivamente a una simulación, entre otras muchas posibles. No debe entenderse como el modelo obligatorio que muestra el lugar que debe ocupar la información.

5
Copos de Arroz y Trigo Integral
1
2
Copos de Arroz y Trigo Integral
3
4
500g


1
Copos de Arroz y Trigo Integral
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL
Dirección del operador
Teléfono de atención al cliente
900 000 000
Cerrar la bolsa interior después de cada uso y conservar en lugar fresco y seco protegido de la luz
1234 5678
INFORMACIÓN OBLIGATORIA (Artículo 9.1h)
INFORMACIÓN OBLIGATORIA (Artículo 9.1g)
INFORMACIÓN VOLUNTARIA
2
Copos de Arroz y Trigo Integral
INGREDIENTES
Arroz (45%), trigo integral (28%), azúcar, leche desnatada en polvo, harina de trigo, salvado de trigo, germen de trigo, sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), niacina (B3), vitamina E, vitamina B6, riboflavina (B2), tiamina (B1), ácido fólico (B9), vitamina B12 y sales de hierro.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL
por 100 g de producto
por ración de 30 g
Valor energético 1614 kJ 484 kJ
(kJ / kcal) 381 kcal 114 kcal
Grasas 1,5 g 0,5 g
de las cuales:
Saturadas 0,3 g 0,1 g
Monoinsaturadas 0,4 g 0,1 g
Poliinsaturadas 0,8 g 0,2 g
Hidratos de carbono 79 g 24 g
de los cuales:
Azúcares 15 g 4,5 g
Fibra alimentaria 3,1 g 0,9 g
Proteínas 12 g 3,5 g
Sal 0,46 g 0,14 g
VITAMINAS
% VRN (*)
Tiamina (B1) 0,9 mg 83% 0,3 mg 25%
Riboflavina (B2) 1,2 mg 83% 0,4 mg 25%
Vitamina B6 1,2 mg 83% 0,4 mg 25%
Ácido Fólico (B9) 166 µg 83% 49,8 µg 25%
Niacina (B3) 13 mg 83% 4,0 mg 25%
Vitamina B12 2,1 µg 83% 0,6 µg 25%
Vitamina E 10 mg 83% 3,0 mg 25%
MINERALES
Hierro 7,0 mg 50% 2,1 mg 15%
(*) VRN: Valores de Referencia de Nutrientes
La unidad de venta contiene aproximadamente 16 raciones
Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ/2 000 kcal)
PESO NETO 500g
INFORMACIÓN OBLIGATORIA (Artículo 9.1b)
INFORMACIÓN OBLIGATORIA (A partir del 13/12/2016)
INFORMACIÓN OBLIGATORIA (Artículo 9.1e)
3

el etiquetado cuenta mucho

Información alimentaria

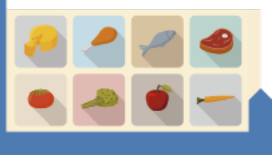
Ahora más completo, claro y útil de consultar

aecosan

Ventajas del etiquetado

Información obligatoria

Información nutricional



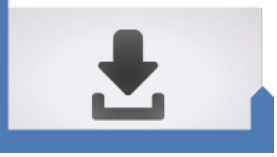
Alergias e intolerancias alimentarias

Novedades

Etiquetado en un vistazo

Preguntas y respuestas

Descargas



Información nutricional

volver

La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y determinados nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

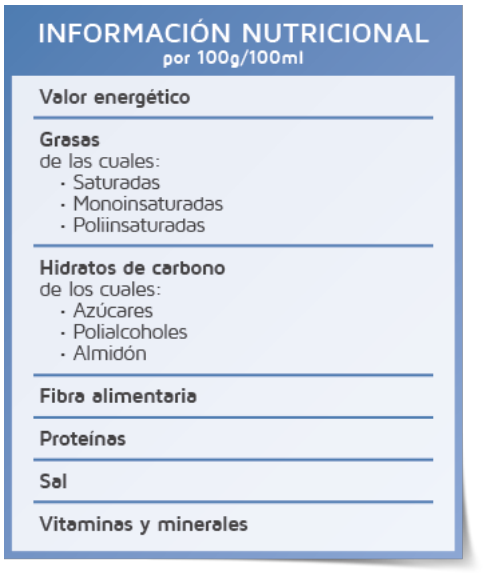
Aunque la información nutricional será **obligatoria a partir del 13 de diciembre de 2016,** muchos productos ya la han incorporado de forma voluntaria de acuerdo con lo establecido en la nueva normativa. Si se realiza una declaración nutricional o de propiedades saludables o bien se trata de alimentos enriquecidos, es obligatorio realizar la información nutricional de acuerdo con lo establecido en el Reglamento sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Qué debe incluir

La información nutricional obligatoria debe incluir, por este orden: **valor enérgetico (expresado en Kilojulios -kJ- y Kilocalorías -kcal-) y cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g/100ml
Valor energético
Grasas de las cuales: · Saturadas
Hidratos de carbono de los cuales: · Azúcares
Proteínas
Sal

La información nutricional obligatoria **también puede completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias:** grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas y minerales (presentes en cantidades significativas).



Es importante saber que la **tabla de información nutricional es una lista cerrada** de valor energético y de nutrientes y que no puede completarse con ninguna otra información nutricional. El tamaño de letra mínimo es aplicable a la información nutricional.

Cuando en el alimento envasado figure la información nutricional obligatoria podrá repetirse en el campo visual principal la siguiente información:

- El valor energético o
- El valor energético junto con el contenido de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal.

Forma de expresión

El valor energético se expresará en primer lugar en kilojulios (kJ), seguido por el valor en kilocalorías (kcal), la cantidad de nutrientes en gramos (g). Las vitaminas y minerales en las unidades especificadas en la tabla siguiente. El valor energético y la cantidad de nutrientes se expresarán por 100 g o 100 ml.

Cuando se facilite la información sobre vitaminas y minerales, se expresarán además como porcentaje de las ingestas de referencia de la tabla por 100 g o 100 ml.

Vitaminas y Minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN)

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

Las vitaminas y minerales pueden indicarse en la etiqueta en caso de que estén presentes en cantidades significativas. Se considera cantidad significativa:

- El 15 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos suministrados por 100 g o 100 ml en el caso de los productos distintos de las bebidas;
- El 7,5 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos suministrados por 100 ml en el caso de las bebidas, o
- El 15 % de los valores de referencia de nutrientes establecidos para adultos por porción, si el envase solamente contiene una porción.

Además, pueden declararse:

- **Por porción o unidad de consumo.** En ese caso, la porción o unidad de consumo debe ser fácilmente reconocible por el consumidor, estar cuantificada en la etiqueta al lado de la información nutricional, y el número de porciones o unidades contenidas en el envase debe figurar en la etiqueta.
- **Como porcentaje de las ingestas de referencia por 100 g o por 100 ml.** De ser así, la información nutricional deberá incluir la siguiente indicación: «Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2 000 kcal)».
- **Como porcentaje de las ingestas de referencia por porción o unidad de consumo.**

Valor energético/nutriente	Ingesta de referencia (adulto)
Valor energético	8400kJ/2000kcal
Grasa total	70 g
Grasas saturadas	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

Presentación

Toda la información nutricional figurará en el mismo campo visual. Se presentará junta en un formato claro en forma de tabla con las cifras en columna y en el orden indicado anteriormente. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.

Cuando se repite, la información nutricional sigue siendo una lista de contenido definido y limitado; se presentará en el campo visual principal, con el tamaño mínimo de letra establecido.

En los casos en los que el valor energético o la cantidad de nutrientes de un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: "contiene cantidades insignificantes de..." que aparecerá indicada al lado de la información nutricional.

Alimentos exentos de información nutricional

Están exentos los productos sin transformar o curados que incluyen un solo ingrediente, el agua, sal, especias, té, vinagres, aditivos alimentarios, bebidas con grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %, los alimentos en envases cuya superficie mayor es inferior a 25 cm^2 (como mermeladas o mantequillas de hostelería), entre otros.

Los alimentos no envasados también están exentos, pero puede darse de forma voluntaria limitándose al valor energético, o bien al valor energético y cantidad de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal, y expresarse sólo por porciones o por unidades de consumo.

Información obligatoria

volver

Para ofrecer toda la información necesaria al consumidor, en el etiquetado de información alimentaria hay algunas menciones que son obligatorias:

Información básica
Identidad, composición, propiedades u otras características.

Protección y uso seguro
Efectos sobre la salud, alérgenos, duración, almacenamiento y uso seguro.

Nutrición
Información nutricional, también para consumidores con necesidades dietéticas especiales.

Productos envasados y no envasados

Las normas sobre información obligatoria pueden variar en función del producto, el modo de venta o la forma de presentación, por ello es importante conocer sus diferencias.

Alimento envasado: Son los alimentos que se envasan antes de su venta, de forma que no se pueda modificar el contenido sin abrir el envase, por ejemplo: yogures, cajas de cereales, botellas o cartones de leche.

Alimento no envasado: Son aquellos que se presentan sin envasar o se suministran por establecimientos que sirven comidas (bares, restaurantes, comedores…), los que se suministran a otros establecimientos (residencias de ancianos, hospitales, colegios…), los alimentos que se venden al peso o a granel (legumbres, hortalizas…), los productos que se envasan a petición del consumidor (fiambres, pescados…) o que se envasan por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

Información obligatoria de los productos envasados

La siguiente información se indicará en la etiqueta de forma clara, legible y en castellano:

Denominación

Indica qué es exactamente lo que se ofrece. Debe incluir la denominación legal del alimento, y si ésta no existe, se utiliza la denominación habitual o descriptiva, de forma que podamos saber en todo momento de qué se trata.

Ingredientes

La lista de ingredientes (de mayor a menor peso) incluye las sustancias o productos que se utilizan en la fabricación del alimento y que permanecen en el producto final.
Es obligatoria excepto en algunos productos, como por ejemplo los productos que proceden de un solo ingrediente; frutas, hortalizas y patatas sin manipular; vinagres de fermentación sin otros ingredientes añadidos; queso, mantequilla, leche y nata fermentada sin ingredientes añadidos en el proceso; bebidas que tengan más de 1,2 % en volumen de alcohol.

Alérgenos

Se destacan todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias.

Cantidad neta

La cantidad de producto se expresa en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el tipo de producto.

Fechas duración/caducidad*

La fecha de duración es la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades: "consumir preferentemente antes del..." seguido del día/mes/año o "consumir preferentemente antes del fin de..." seguido de mes/año o solo año.
La fecha de caducidad aparece en productos muy perecederos, como el pescado fresco o la carne picada: "fecha de caducidad..." seguido del día/mes y eventualmente el año.

Conservación y utilización

Se indicarán pautas cuando el alimento tenga unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización.

Empresa

Se indica el nombre o la razón social y la dirección de la empresa alimentaria.

País de origen / lugar de procedencia

Obligatorio en algunas circunstancias. Por otro lado, en las carnes envasadas de algunas especies (ovino, porcino, caprino y aves de corral) es obligatorio facilitar información sobre el país de origen o el lugar de procedencia. Reglamento de Ejecución (UE) N°1337/2013 de la Comisión.

Modo de empleo

Debe indicarse de forma que permita un uso apropiado del alimento, en caso de que fuese difícil sin esta información.

Alcohol

Se indica el volumen de alcohol "% vol" en las bebidas que tengan más de un 1,2 %.

Información nutricional

La información nutricional incluirá el valor energético y las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Información obligatoria de los productos no envasados

La información obligatoria para cada tipo de producto puede presentarse a través de etiquetas, rótulos, carteles, o cualquier otro

medio, incluidas las herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal (es decir, información oral verificable).

Hay diferentes modalidades de venta de alimentos no envasados y en cada una de ellas existen unos requisitos de información mínima obligatoria:

Sustancias que causan alergias o intolerancias

Es obligatorio que todos los productos informen claramente de la presencia de estos ingredientes.

Sin envasar suministrados por colectividades

En restaurantes, comedores, hospitales... la información obligatoria es la relativa a los ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias alimentarias.

Sin envasar o envasados en punto de venta a petición del comprador

Los productos sin envasar o envasados a petición del consumidor tienen que informar obligatoriamente de la denominación del alimento, cantidad de ingredientes y grado alcohólico en bebidas con graduación superior al 1,2%. En algunos casos pueden ser obligatorio facilitar otros datos.

Envasados por los titulares del comercio minorista para venta inmediata

Los productos envasados en el establecimiento para su venta inmediata deben llevar la misma información que los productos envasados, excepto la información nutricional: denominación del alimento, ingredientes, sustancias que causan alergias e intolerancias, cantidad neta, país de origen en algunas circunstancias, fecha de consumo preferente o fecha de caducidad, condiciones especiales de conservación, datos del operador...

Envasados en bolsas

En el caso de las frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos envasados en bolsas o con envases que permitan apreciar claramente el alimento a simple vista, deberán informar únicamente de la denominación del alimento, cantidad neta y empresa alimentaria.

Información obligatoria de la venta a distancia de alimentos

Venta a distancia de productos no envasados

Debe identificarse la información obligatoria en función de cada modalidad (excepto el país de origen o lugar de procedencia) y estar disponible antes de que se finalice la compra sin costes adicionales. Toda la información acompañará a los alimentos en el momento de su entrega.
La información sobre alérgenos siempre debe facilitarse antes de realizar la compra y acompañará al alimento de forma escrita en el momento de su entrega en el domicilio.

Novedades

volver

Descubre cuáles son las principales novedades del etiquetado para mejorar la información y seguridad del consumidor.

La información del etiquetado aparecerá en letras y números, las imágenes utilizadas son meramente ilustrativas con el fin de mejorar la compresión.

Información nutricional

Valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de

carbono, azúcares, proteínas y sal.

Alergias/Intolerancias

Resaltan con un tipo de letra, color o estilo diferente. También en productos sin envasar.

Congelación

Fecha de congelación o primera congelación en : carnes congeladas, preparados de carne congelados y productos de la pesca no transformados congelados.

Proteínas añadidas

Indican el origen animal de proteinas añadidas a productos cárnicos o pesqueros.

Agua añadida

Presencia de agua añadida si es superior al 5% del peso final de productos cárnicos o de la pesca con apariencia de corte, loncha, parte o canal.

Sustitución de ingredientes

Avisan si se sustituye un ingrediente/componente utilizado habitualmente por otro.

Procedencia

País de origen o lugar de procedencia para algunos alimentos.

Tamaño mínimo de letra

El tamaño mínimo de la letra será de 1,2 mm. En superficies menores de 80cm será de 0,9 mm.

Envoltura

Advierten de las envolturas no comestibles de embutidos.

Elaborados

"Elaborados a partir de piezas de carne/pescado" si parece una sola pieza pero es una combinación de varias.

Origen vegetal

Identifican el origen vegetal de aceites y grasas vegetales.

Preguntas y respuestas

volver

Aquí encontraras una selección de las preguntas más frecuentes y sus respuestas.

Este contenido ha sido desarrollado para facilitar la comprensión del Reglamento, pero no es ningún caso vinculante. Si quieres saber más, accede al documento completo.

· En lo que respecta al «modo de empleo», el operador de empresa alimentaria, ¿puede utilizar el símbolo de cacerola o el de horno sin las palabras «cacerola» u «horno»?

· En los casos en que todos los ingredientes de un alimento son sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, tal como figuran en el anexo II del Reglamento IAC, ¿cómo puede destacarse su presencia?

· ¿Los operadores de empresas alimentarias pueden facilitar, solo a petición de los consumidores, información sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, utilizados en la fabricación o en la preparación de alimentos no envasados?

· ¿Es posible poner en la etiqueta la indicación: «aceite vegetal de colza o aceite vegetal de palma parcialmente hidrogenado» si un productor cambia la fuente de aceite vegetal?

· ¿Es la lista de indicaciones de origen específico vegetal obligatoria para los alimentos que contienen aceites o grasas de origen vegetal, con independencia de la cantidad de aceite o grasa de los alimentos?

· El Reglamento establece que «cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado». Esto significa que, en tales casos, el peso neto del producto alimenticio será idéntico al peso neto escurrido. ¿Es necesario indicar en la etiqueta tanto el «peso neto» como el «peso neto escurrido»?

· Las normas relativas a la información nutricional establecidas en el Reglamento IAC, ¿se aplican a todos los alimentos? (artículo 29)

· ¿Qué hay que declarar? (artículos 13, 30, 32, 34 y 44, anexos IV y XV)

· ¿Cómo puede determinarse el contenido de nutrientes de un alimento? (artículo 31, apartado 4)

· ¿Debe declararse el contenido de nutrientes referido al alimento «listo para el consumo» o «tal como se vende»? (artículo 31, apartado 3)

· ¿Cuándo puede utilizarse la declaración de que el contenido de sal se debe exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento? (artículo 30, apartado 1)

· ¿Pueden utilizarse imágenes solamente para representar los nutrientes o el valor energético en lugar de palabras? (artículo 34, anexo XV)

· La cantidad de «sal» comunicada en la declaración nutricional obligatoria se calcula utilizando la fórmula siguiente: sal = sodio x 2,5. ¿Debe incluirse en este cálculo todo el sodio procedente de cualquier ingrediente, por ejemplo, sacarina sódica, ascorbato sódico, etc.?

Ventajas del etiquetado

volver

Para tener una dieta saludable y realizar compras seguras y responsables, debemos fijarnos en el etiquetado de alimentos. **En él está la clave para saber lo que comemos.**

El etiquetado es el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor, y nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. Por eso es muy importante que haya una regulación que nos asegure **comprender de forma sencilla y clara toda la información relativa a los alimentos que consumimos.**

Por qué leer las etiquetas

Fijarse en las etiquetas a la hora de comprar o consumir debería ser un hábito en nuestras rutinas

- Es una herramineta imprescindible para tener una **alimentación saludable y responsable.**
- Nos **ayuda a tomar decisiones** que se adapten a las necesidades y preferencias individuales.
- Nos informa sobre sustancias o productos que causan **alergias o intolerancias.**
- Nos ayudan a comparar productos y a **elegir las alternativas** más adecuadas.

El nuevo Reglamento

El nuevo Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la Información Alimentaria Facilitada al Consumidor, tiene como finalidad **proteger la salud de los consumidores y garantizar su derecho a la información** para así poder tomar decisiones consecuentes y responsables.

Estas normas mejoran el etiquetado en todos los productos, envasados y no envasados, para que porporcione información **útil, legible y comprensible** al consumidor.

Su objetivo es asegurar que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa y utilicen los alimentos de forma segura, teniendo especialmente en cuenta **consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas.**

Así es el nuevo etiquetado

Más información
Mayor conocimiento y mejor elección

Más claras y comprensibles
Evita ambigüedades y no induce a errores.

Letras más grandes
Mejor legibilidad.

Información nutricional obligatoria
Toma de decisiones responsables y seguras.

Información nutricional agrupada
Fácil de consultar en un solo vistazo.

Unificación de datos y nomenclaturas
Mejor comparación de productos, análisis del alimento y contribución a la dieta.

Información destacada de ingredientes que causan alergias e intolerancias
Mayor seguridad para personas alérgicas o con intolerancias.

Información obligatoria en productos envasados y no envasados
Información sin excepciones, seguridad y facilidad tanto en compra o consumo, como en compras a distancia.