



Etiquetado según el nuevo Reg. (UE) 1169/2011
en productos alimentarios.



L. Fernando García Barrero
Licenciado en Ciencias Químicas y
Dir. Técnico de Laboratorio SANILAB CALIDAD.

ORGANIZA: **SANIGEST**
www.sanigest.net



1. La Información y los consumidores



- SOCIEDAD DE CONSUMO
- SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN
- INFORMACIÓN ALIMENTARIA
- CADENA ALIMENTARIA
- CONSUMIDOR



Legislación Información Alimentaria (IA)



13/12/2014

- ~~R.D. 1334/1999 Norma general de etiquetado (y modificaciones)~~
- ~~R.D. 930/1992 Norma de etiquetado nutricional (y modificaciones)~~
- Reglamento CE 1169/2011 Información alimentaria al consumidor.
- Reglamento CE 1924/2006 Sobre declaraciones nutricionales y propiedades saludables.
- Reglamento CE 1829/2003 referente al etiquetado de OGM.
- R.D. 1801/2008 de control de contenido efectivo.
- R.D. 1808/1991 sobre lote.
- Normativas específicas de los productos (Reglamentos Técnicos Sanitarios, otros...)



Legislación Información Alimentaria (IA)



29/09/2011
Aprobación del
Reglamento

13/12/2014
Entrada en vigor Todo
EXCEPTO la obligatoriedad de la
Información Nutricional

13/12/2016
Entrada en vigor Todo
INCLUYENDO la
obligatoriedad de la
Información Nutricional



INF. NUTRICIONAL voluntaria pero de
acuerdo con el Reglamento



PRINCIPIOS GENERALES:



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.

- Toda la Cadena alimentaria.
- Todos los a...



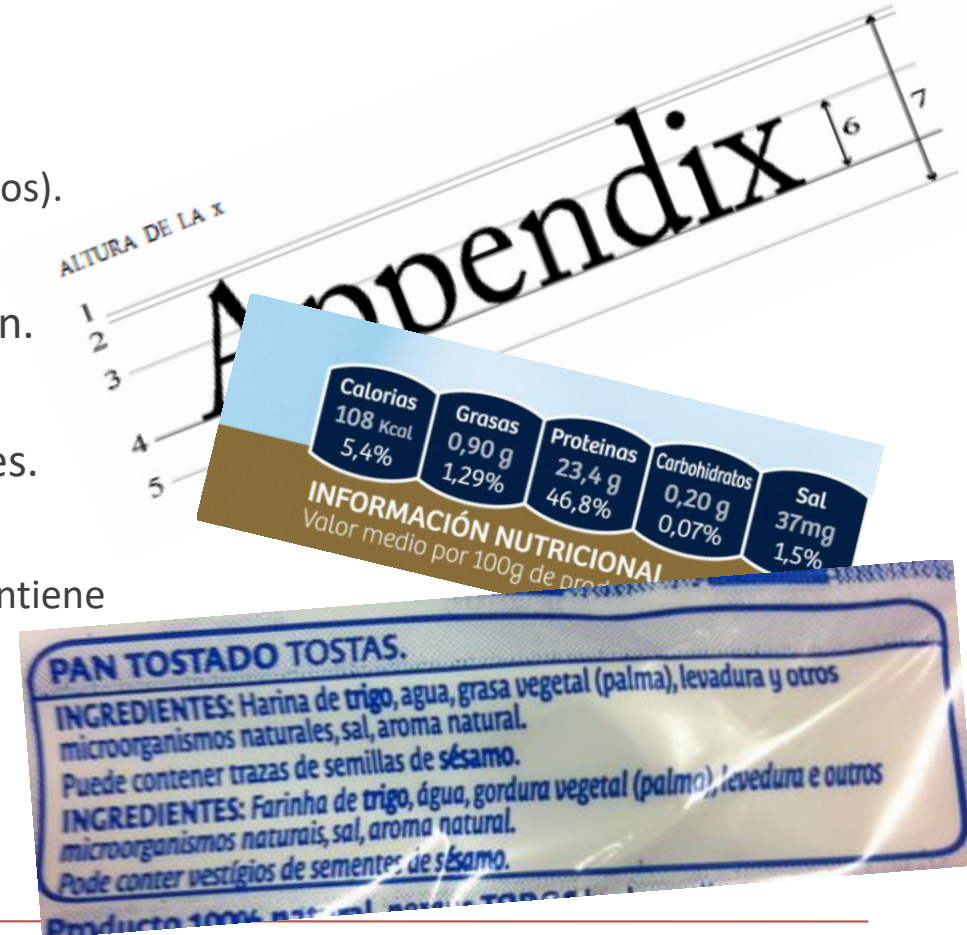
- Destin d) «colectividades»: cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final;
- Destin
- Propor consur



NOVEDADES:



1. Tamaño de letra. Legibilidad, claridad
2. Origen de los productos
 - (de origen animal, ingredientes primarios).
3. Ingredientes alergénicos.
4. Fechas de congelación y descongelación.
5. Etiquetado nutricional.
6. Tipo de aceite vegetal y grasas vegetales.
7. Menciones adicionales obligatorias
 - (envasado en atmósfera protectora, contiene edulcorantes, etc.)
8. Inclusión de ingredientes tecnológicos
 - (Nanomateriales)



LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS (I):

- a) Denominación del alimento (+menciones específicas anexo VI)
- b) Lista de ingredientes
- c) Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en anexo II o derivado. (ALÉRGENOS)
- d) Cantidad de determinados ingredientes
- e) Cantidad neta del alimento
- f) Fecha de duración mínima o caducidad.



LISTA DE MENCIONES OBLIGATORIAS (II):



PALOMITAS *para microondas* *sabor mantequilla*

Maíz para palomitas para microondas
sabor mantequilla.

Ingredientes: maíz, grasa vegetal,
sal, aroma y colorante E-161b.
Puede contener trazas de
cacahuets y frutos secos.

Modo de empleo:

1. Retire el envoltorio de plástico, coloque la bolsa con las solapas hacia arriba en el centro del microondas.
2. Ponga el microondas a la máxima potencia, tenga cuidado de no dejarlo más tiempo del indicado, podrían quemarse.
3. Escuche el sonido de las palomitas, la bolsa se irá

- g) Condiciones especiales de conservación y/o de utilización.
 - h) Nombre o razón social del operador.
 - i) País de origen o Lugar de procedencia (cuando corresponda)
 - j) Modo de empleo.
 - k) Grado alcohólico (Beb.alc. >1,2% en V)
 - l) Información nutricional
- OTRAS establecidas por RTS de producto (MG, MGES, etc)



ENVASES MÚLTIPLES, UNIDAD DE CONSUMO/PORCIÓN (I)

Información Nutricional

- **Deberá** expresarse obligatoriamente por 100g o 100ml de alimento. **Podrá** expresarse además por **unidad de consumo o porción**
- **UNIDAD DE CONSUMO** fácilmente reconocible, puede consumirse individualmente pero no es necesariamente una porción.
- **PORCIÓN** cantidad de un alimento o bebida que se espera que ingiera un individuo en un acto de consumo.



CANTIDAD NETA 150g
3 porciones de 50g





ENVASES MÚLTIPLES, UNIDAD DE CONSUMO/PORCIÓN (II)



Venta a Mayoristas/Minoristas

- En el envase múltiple, etiqueta fijada al envase o documento que acompañe antes o durante la entrega.
- **OBLIGATORIO:** denominación alimento, fecha de duración mínima o de caducidad, condiciones de conservación/utilización, razón social y dirección de la empresa alimentaria.

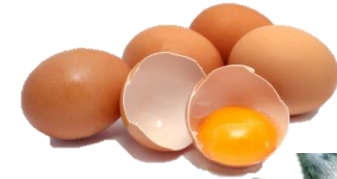
Venta a Consumidor final/Colectividades

- Si los artículos envasados individualmente son unidades de venta, en cada artículo individual **TODA LA IA OBLIGATORIA.**
- Si la **superficie mayor** del envase individual es menor de 10 cm² la información será limitada
- **INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES ALERGÉNICOS SIEMPRE a disposición del Consumidor final**

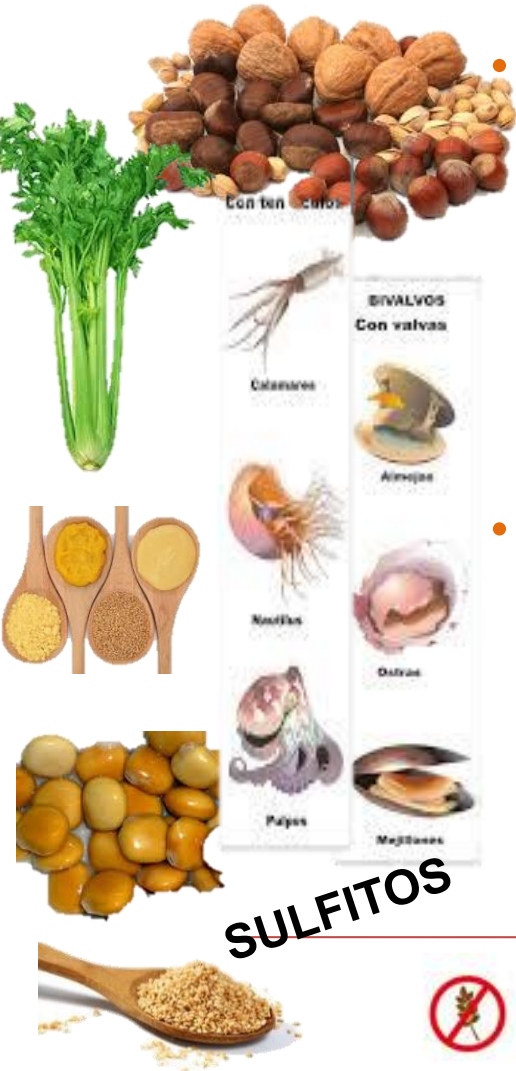


Información sobre ingredientes alérgicos (I)

- OBLIGATORIA **SIEMPRE** que el alimento vaya destinado a CONSUMIDOR FINAL O COLECTIVIDAD.
- OBLIGATORIA aunque no sea obligatoria la Lista de Ingredientes (Contiene...)
- OBLIGATORIA tanto en ALIMENTOS ENVASADOS como en ALIMENTOS NO ENVASADOS.
- Los ESTADOS MIEMBROS podrán desarrollar legislación específica sobre la forma de transmitir la IA en ALIMENTOS NO ENVASADOS.
- Si se detallan dentro de una Lista de ingredientes, deberá destacarse su presencia con *otro tipo* de LETRA fondo, etc.
- DEBERÁ indicarse la posible presencia de trazas.



Información sobre ingredientes alérgenos (II)



- Esta información puede transmitirse también de forma oral, usando herramientas tecnológicas, etc.
 - La transmisión de la información debe ser verificable.
 - Se considera **INSUFICIENTE (salvo que los EE.MM legislen)** la transmisión de información sobre alérgenos bajo petición del cliente en alimentos no envasados.
- ¿Qué sucede con otros ingredientes o sustancias que producen alergias o intolerancias alimentarias?
 - No será obligatorio destacar su presencia, aunque sí deberán estar en la Lista de Ingredientes.
 - La Comisión podrá aumentar la lista del Anexo II conforme a los estudios técnicos y valoraciones que se realicen.



PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

- CAMPO VISUAL: Todas las superficies de un envase legibles desde un único punto de vista.
- CAMPO VISUAL PRINCIPAL: El que con «toda probabilidad» será más visible por el consumidor a primera vista. (MENCIONES OBLIGATORIAS)
- SUPERFICIE MAYOR: Única superficie que puede ser vista desde un único punto de vista y que puede ser impresa desde una perspectiva técnica.



* PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN (II)



- *Claramente visible, legible y, en su caso, indeleble.*
- Claramente **VISIBLE**, **LEGIBLE** y, en su caso, **INDELEBLE**.
- Tamaño mínimo «x» 1,2 mm,
- Envases de Superficie máxima menor de 80 cm²: Tamaño mínimo «x» 0,9 mm

ALTURA DE LA x



* PAÍS DE ORIGEN / LUGAR DE PROCEDENCIA



OBLIGATORIO EN:

- Alimentos afectados por otra legislación: (carne de vacuno, aceite de oliva, miel, etc.)
- Carnes definidas en anexo XI (porcino, ovino, caprino, algunas aves)
- Si por omisión puede generarse error (ej. Si el ingrediente principal es de una procedencia y el producto final de otra)

EN ESTUDIO:

- Otras carnes y carne como ingrediente.
- Leche y leche como ingrediente en lácteos.
- Alimentos con ingrediente único o primario (>50%)

ESTADOS MIEMBROS:

- Pueden legislar sobre productos siempre que haya relación científica entre procedencia y calidad del producto.



LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- La información nutricional obligatoria se expresa OBLIGATORIAMENTE por 100 g o 100 ml de producto. OPCIONALMENTE POR PORCIÓN, INGESTA DE REFERENCIA
- Si se complementa con Vitaminas y minerales (sólo los del anexo XIII y a partir de cantidades significativas, estos nutrientes se expresarán también en %VRN, conforme a las indicaciones del anexo.
- Si se expresa voluntariamente en % sobre Ingesta diaria de referencia se indicará conforme a dicho anexo y con la indicación:
 - «*ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)*»

- OBLIGATORIA en alimentos envasados (salvo excepciones: agua mineral, bebidas alcohólicas >1,2 grado volumétrico, alimentos destinados a alimentación especial, complementos alimenticios)

	(Por 100g /Por 100ml)	(Por Porción /Por Unidad)	% Ingestas de Referencia (GDAs/CDOs) (Por Porción /Por Unidad)
Valor Energético	kJ/kcal	kJ/kcal	%
Grasas	g	g	%
De las cuales: • Saturadas	g	g	%
Hidratos de Carbono	g	g	%
De los cuales: • Azúcares	g	g	%
Fibra	g	g	
Proteínas	g	g	%
Sal	g	g	%
	Por 100g (/Por 100ml) % VRN	Por Porción (/Por Unidad) y % VNR	% Ingestas de Referencia (VRN) por 100g
Vitamina B12	... µg ...%	... µg ...%	%
Vitamina C	... mg ...%	... mg ...%	%



INGESTAS DIARIAS DE REFERENCIA, CANTIDAD DIARIA ORIENTATIVA, VALORES DE REFERENCIA DE NUTRIENTES

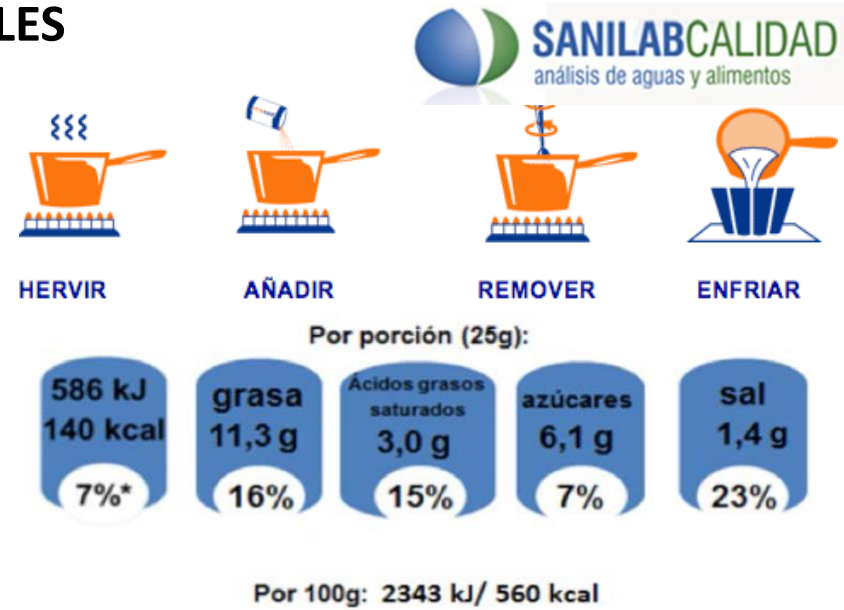
Valor Energético o Nutriente	Ingesta de Referencia
Valor Energético	8400kJ/2000kcal
Grasas Totales	70g
Ácidos Grasos Saturados	20g
Hidratos de Carbono	260g ²³
Azúcares	90g
Proteína	50g
Sal	6g

- Cantidad Diaria Orientativa (GDA/CDO) Se introdujo por FoodDrinkEurope como compromiso voluntario con la Plataforma Europea de Acción sobre Dieta, Actividad Física y Salud.
- El Reglamento integra la propuesta con los conceptos Ingesta diaria de Referencia (IR) y Valores de Referencia de Nutrientes (VRN) para:
 - Salvar la arbitrariedad del término «orientativo».
 - Armonizar la Información



PICTOGRAMAS, SEMÁFOROS NUTRICIONALES

- El Reglamento obliga a que la IA se detalle por escrito. Voluntariamente se puede acompañar de pictogramas siempre que no generen confusión.
- SEMÁFOROS NUTRICIONALES:
 - La información nutricional obligatoria se presentará en tabla o en listado (si el espacio no lo permite) en el mismo campo visual que el resto de MENCIONES OBLIGATORIAS.
 - Si se repite Inf. Nutricional en otro campo del envase, se hará conforme a lo establecido en la regulación. Podrá acompañarse de pictogramas.
 - En Gran Bretaña y otros países es habitual la forma de expresión de semáforo nutricional. Problemática para determinados alimentos como el aceite de oliva.



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



Nutricional UE vs Nutricional USA-Canadá.



- **Grasa total:**
 - **Grasas trans**
- **Sodio**



- **Grasa total:**
 - **Grasas saturadas**
 - **Grasas monoinsaturadas**
 - **Grasas poliinsaturadas**
- **Sal (sodio x factor 2,5)**

La Comisión Europea deberá presentar un informe sobre las grasas trans (13/12/2014) En función de los resultados se podrá realizar una propuesta legislativa para introducir las grasas trans en el etiquetado obligatorio.

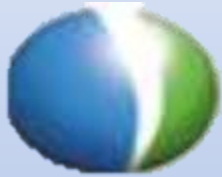


Más Información



- www.saludcastillayleon.es (Portal de salud de Castilla y León)
- www.aecosan.es (Ag. Española de Consumo, Seg. Alimentaria y Nutrición)
- www.fiab.es (Federación española de Industrias de Alimentación y Bebidas.)
- www.aepnaa.org (Asoc. Española de Personas con Alergias a alimentos y látex)
- www.sanilabcalidad.es
- www.sanigest.net
- www.analizacalidad.com
- www.analizacalidad.wordpress.com (Blog)
- www.linkedin.com
(Grupo Calidad y Seguridad Alimentaria - Analiza Calidad)





Muchas gracias por su atención