



Adesa Asesoría Empresas Alimentarias S.L. 01002 Vitoria-Gasteiz (Alava)

Jornadas 20º Aniversario

Lista de ingredientes: Visión del consumidor del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Envasado / Lote: 13.12.2011 Consumir preferentemente antes del : 16.01.2015

Conservar entre ... y ... °C	Precio/kg	Peso Neto	Precio
			

VISIÓN DEL CONSUMIDOR DEL REGLAMENTO (UE) n° 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR



CONTEXTO REGLAMENTARIO

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- ✓ Todos los **operadores del sector alimentario** en todas las fases de la cadena alimentaria, en caso de que sus actividades conciernan a la información facilitada al consumidor.
- ✓ Todos los **alimentos destinados al consumidor final**, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de colectividades.
- ✓ Se aplicará también a la información que se facilita a través de la **publicidad, página web...**

Artículo 1 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

OJETIVOS DEL REGLAMENTO

PROTECCIÓN DE LA SALUD Y LOS
INTERESES DE LOS
CONSUMIDORES

FACILITAR LA LIBRE CIRCULACIÓN
DE PRODUCTOS

El Art. 3 del **Reglamento (UE) n°1169/2011** fija como principales objetivos:

- La información alimentaria (en particular el etiquetado) perseguirá un nivel elevado de **protección 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.
- Armonizar la reglamentación que se aplica en los países de la UE con el fin de **facilitar la libre circulación de alimentos**, protegiendo los intereses legítimos de los productores y promover la producción de productos de calidad.

PRINCIPIOS QUE RIGEN LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

En caso de que la legislación alimentaria requiera información alimentaria obligatoria, ésta se referirá a:

- Información sobre **la identidad y la composición**, las propiedades u otras características.
- Información sobre la protección de los consumidores y **el uso seguro de un alimento**; en particular:
 - Las propiedades relacionadas con la **composición** que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores.
 - **Duración, almacenamiento y uso seguro.**
 - Los **efectos sobre la salud**, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento.
- Información sobre las **características nutricionales** para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones con conocimiento de causa.

Artículo 4 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

RESPONSABILIDADES

El operador de empresa alimentaria: *Garantizará la presencia y exactitud de la información con la normativa aplicable.*

De la información alimentaria presente en los alimentos que se comercialicen bajo su nombre / razón social o importe.

En caso de control, debe justificar los controles internos efectuados para asegurar la conformidad del etiquetado.

No comercializará productos alimenticios, cuando sepa o pueda suponer, según la base de la información que dispone como profesional, que la información no es conforme (Reglamento 1169/2011)

- Publicidad
- Venta a distancia

CONCEPTO DE CONSUMIDOR

CONCEPCIÓN
«FINALISTA» DE
CONSUMIDOR

CONCEPTO DE CONSUMIDOR EN EL REGLAMENTO (UE) 178/2002: «*El consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación mercantil en el sector de la alimentación*» (remisión del artículo 2.1 apartado A del Reglamento (UE) 1169/2011).

CONSUMIDOR JURÍDICO

CONSUMIDOR MATERIAL

CONSUMIDOR
MEDIO

CONCEPTO «JURÍDICO» Y NO ESTADÍSTICO.

Sentencia «Gut Springenheide» del TJCE declaró que a fin de apreciar si una denominación, marca o mención publicitaria podía inducir o no a error al comprador, era preciso tomar en consideración la expectativa que se presumía en un consumidor medio, normalmente informado y razonablemente atento y perspicaz (actitud del consumidor y conocimientos del consumidor). Lo que el consumidor medio «no puede ignorar». Riesgo de desprotección.

ENTRADA EN VIGOR

El Reglamento (UE) nº 2011 entró en vigor el 13 de diciembre de 2011 si bien su aplicación efectiva se realizará en 3 etapas:

1 de enero de 2014

Exigencias particulares
relativas a la denominación
« **carne picada** ».

13 de diciembre de 2014

Todas las disposiciones del
Reglamento serán obligatorias,
excepto la declaración nutricional.

*Todos los productos alimentarios
puestos a la venta y etiquetados
antes de esta fecha pueden ser
comercializados hasta agotar el
stock. Aquellos que proporcionen
la información nutricional
voluntariamente deberán
ajustarse a los establecido en el
Reglamento (UE 1169/2011)*

13 de diciembre de 2014

**La declaración
nutricional**

*Todos los productos
alimentarios puestos a la
venta y etiquetados antes
de esta fecha, pueden ser
comercializados hasta
agotar el stock.*



**PRINCIPALES NOVEDADES NORMATIVAS
DEL REGLAMENTO 1169/2011**

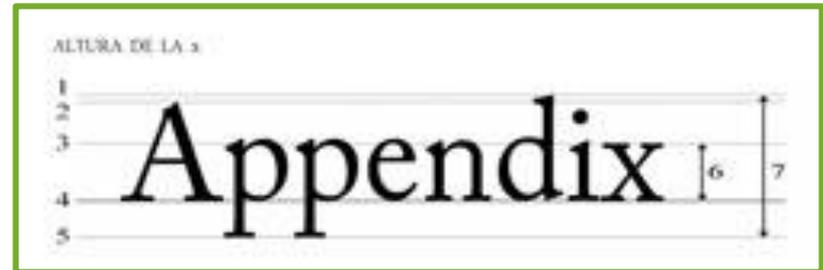
VISIBILIDAD Y LEGIBILIDAD DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y en su caso, indeleble (no disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen).

TAMAÑO DE LA LETRA: >1.2 mm.

ENVASE IGUAL O INFERIOR A 80 CM²:
>0.9 cm²

Artículo 13 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



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

La información obligatoria figurará en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los estados miembros donde se comercializa el alimento.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

ENVASES DE TAMAÑO
SUPERIOR A 10 CM²

EN EL MISMO CAMPO VISUAL (PRINCIPAL)

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

RESTO DE LA INFORMACIÓN:

* Irá en el envase aunque puede ir en otro campo visual.

ENVASES DE TAMAÑO
INFERIOR A 10 CM²

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

* La lista de ingredientes se deberá facilitar por otros medios.

INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

- La denominación del alimento.
- La lista de ingredientes.
- Todo ingrediente o coadyudante tecnológico que figure en la lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (anexo II) y se utilice en la fabricación de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada.
- La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
- La cantidad neta del alimento.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.
- Las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización.
- El nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.
- El país de origen o procedencia.
- El modo de empleo (si su ausencia implica dificultad para un uso adecuado del alimento).
- Las bebidas que tengan más de un 1,2% en volumen de alcohol, se especificará el grado volumétrico adquirido.
- La información nutricional.

Estas menciones se indicarán con palabras y números.

Se podrán expresar además mediante pictogramas o símbolos (Art. 35)

El Anexo III establece menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos

Artículo 9 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO



- ✓ Se admitirá la utilización de la denominación del alimento con la que el producto se fabrique o comercialice en el estado de la UE de origen. Si esta denominación no permite conocer la naturaleza del alimento y distinguirlo de los demás, la denominación se completará con otras indicaciones descriptivas.
- ✓ La denominación no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o denominación de fantasía.
- ✓ No se utilizará la denominación del alimento del estado productor en el estado comercializador cuando el alimento conocido bajo esa denominación en éste último, se diferencie desde el punto de vista de su composición o fabricación.
- ✓ Se establecen disposiciones específicas sobre la denominación del alimento y las menciones que deben acompañarlo en el Anexo VI.

Artículo 17 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

NUEVAS MENCIONES QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

- **Mención « *Descongelado* »** : si el alimento ha sido congelado antes de su venta pero se vende descongelado. **< Anexo VI parte A >**
Ejemplo : Croissants descongelados
- **Mención « *Ingrediente de sustitución* »** : si un ingrediente que normalmente o naturalmente se encuentra en el alimento se reemplaza por otro ingrediente diferente **<Anexo VI parte A >**
- **Indicación de « *Proteínas añadidas* » o « *Agua añadida* »** para ciertos productos cárnicos o productos de la pesca. **< Anexo VI parte A >**
- **Indicación de « *Elaborado a partir de piezas de carne* » o « *Elaborado a partir de piezas de pescado* »** para ciertos productos cárnicos o productos de la pesca que dan la impresión de estar hechos de una pieza entera de carne o pescado, pero en realidad consisten de diferentes piezas combinadas. **< Anexo VI parte A >**
- **Requisitos específicos sobre la designación de la « *Carne Picada* » y el etiquetado en función del % de Grasa y de la relación Colágeno/Proteínas.** **<Anexo VI parte B >**
- **Requisitos específicos sobre la designación de la envoltura de los embutidos.** Si la envoltura no es comestible, deberá indicarse. **<Anexo VI parte C >**

INDICACIONES EN LA LISTA DE INGREDIENTES

NANOMATERIALES
ARTIFICIALES

*El nombre del ingrediente deberá ir seguido de la palabra « **nano** » entre paréntesis (Artículo 18)*

ACEITES Y GRASAS
VEGETALES

Origen (Ejemplo: aceite vegetal de oliva)

INDICACIÓN DE LA FECHA DE CONGELACIÓN

PARA LAS CARNES CONGELADAS, LAS PREPARACIONES DE CARNE CONGELADAS Y LOS PRODUCTOS DE LA PESCA NO TRANSFORMADOS CONGELADOS



La **fecha de congelación** o la fecha de la primera congelación (si el producto ha sido congelado varias veces) debe estar indicada (*ésto afecta sólo a los productos vendidos congelados al consumidor*).
Anexo X

PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA

OBLIGACIÓN DE INDICAR EL PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA:

- Cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen real del alimento en particular si la información del etiquetado pudieran insinuar un país de origen diferente.
- Cuando lo exija una norma específica.
- Cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada «NC» (Anexo XI).
 - ✓ Código NC 0203: Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
 - ✓ Código NC 0204: Carne de animales de la especie ovina, caprina, fresca, refrigerada o congelada.
 - ✓ Código NC ex 0207: Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada.

CUANDO SE MENCIONE EL PAÍS DE ORIGEN Y ESTE NO SEA EL MISMO QUE SU INGREDIENTE PRIMARIO:

- Se indicará el país de origen del ingrediente primario de que se trate.
- Se indicará que el país de origen del ingrediente primario es distinto al de procedencia del ingrediente primario.

La Comisión europea determinará la obligatoriedad de indicar el país de origen en algunos supuestos: Carne, Leche...

Artículo 26 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ETIQUETADO DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Se indicarán en la lista de ingredientes para cada ingrediente con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto (Anexo II)*

La denominación de la sustancia se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes.

Si no hay lista de ingredientes, incluirá la palabra «*contiene*» seguida del nombre de la sustancia.

- No será necesario indicar las menciones a que se refiere el artículo 9.1, letra C) en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
- Productos no envasados o envasados en el punto de venta:
 - Los alérgenos deberán figurar en una zona próxima al producto.
 - Si los productos son consumidos dentro del propio establecimiento (restaurante o cafetería), el establecimiento debe facilitar al consumidor el libre acceso a esta información (tener actualizado un cartel que indique la presencia de alérgenos en los platos propuestos para informar al consumidor).

Artículo 21 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ETIQUETADO DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

ANEXO II

- 1. Cereales que contengan gluten**, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 1. Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa.
 2. Maltodextrinas a base de trigo.
 3. Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
- 3. Huevos** y productos a base de huevos.
- 4. Pescado y productos a base de pescado** salvo:
 1. Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
 2. Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.**
- 6. Soja y productos a base de soja**, salvo:
 1. Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
 2. Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol derivados de la soja.
 3. Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.
- 7. Leche y sus derivados** (incluida la lactosa), salvo:
 1. Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 2. Lactitol.
- 8. Frutos de cáscara**, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféngigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 9. Apio y productos derivados.**
- 10. Mostaza y productos derivados.**
- 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**
- 12. Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ml/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo y reconstituídos conforme a las indicaciones del fabricante.
- 13. Altramuces y productos a base de altramuces.**
- 14. Moluscos y productos a base de moluscos.**

Artículo 21 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA

- El valor energético
- La cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal*.

*Cuando proceda, se podrá incluir una indicación al lado de la información nutricional, señalando que el contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL PODRÁ COMPLETARSE CON LA INDICACIÓN DE UNA O VARIAS DE LAS SIGUIENTES SUSTANCIAS

- Ácidos grasos monoinsaturados.
- Ácidos grasos poliinsaturados.
- Polialcoholes.
- Almidón.
- Fibra alimentaria.
- Vitaminas o mineral que esté presente en cantidades significativas (Puntos 1 y 2 de la parte A del Anexo XIII)

Podrá limitarse al valor energético en los siguientes casos: botellas de vidrio reutilizables que estén marcadas indeleblemente, envases con superficie inferior a 10 cm²... (Artículo 16).

Quedan exentos de la obligación de indicar la Información nutricional:
Las aguas minerales (Directiva 2009/54/CE) y complementos alimenticios (Directiva 2002/46/CE).

Artículos de 29 y 30 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

ALIMENTOS EXENTOS DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA

1. Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.
3. Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas.
4. Una hierba, una especia o mezclas de ellas.
5. Sal y sucedáneos de la sal.
6. Edulcorantes de mesa.
7. Productos contemplados por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria (41), granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos.
8. Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de té descafeinados, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.
9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas.
10. Aromas.
11. Aditivos alimentarios.
12. Coadyuvantes tecnológicos.
13. Enzimas alimentarias.
14. Gelatina.
15. Compuestos para espesar mermelada.
16. Levadura.
17. Gomas de mascar.
18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm².
19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final.

CÁLCULO DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El valor energético que se declare se calculará mediante los siguientes factores de conversión (Anexo XIII):

CONVERSION (ANEXO XIII):

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8 400 kJ/2 000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g
Proteínas	50 g
Sal	6 g

El valor energético y las cantidades de nutrientes serán las del alimento tal como se vende.

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

- El análisis del alimento efectuado por el fabricante.
- El cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados.
- Los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.

Artículo 31 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CÁLCULO DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL: EXPRESIÓN POR 100 g. O 100 ml.

El valor energético y la cantidad de nutrientes a que se refiere el artículo 30, apartados 1 a 5, se expresarán por 100 g o por 100 ml

• FORMA:

- ✓ Las unidades que se utilizarán para la información nutricional de la energía (kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal)) y el peso (gramos (g), miligramos (mg) y microgramos (µg)).
- ✓ Además podrán expresarse como porcentaje de las ingestas de referencia expuestas en la Parte B del Anexo XIII por 100 g o 100 ml. En este caso, deberá incluirse la siguiente declaración adicional: "*ingesta de referencia de un adulto medio: 8400KJ / 200 Kcal*".

• ORDEN:

Valor energético / grasas de las cuales: ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados / hidratos de carbono de los cuales: azúcares, polialcoholes, almidón / fibra alimentaria / proteínas / sal / vitaminas y minerales.

Cuando se facilite la información sobre vitaminas o minerales:

Se expresará además de la forma 100 g. o 100 ml, por % de las ingestas de referencia expuestas en el Punto 1º de la Parte A del Anexo XIII por 100 g. o 100 ml.

Artículo 32 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

CÁLCULO DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL: EXPRESIÓN POR PORCIÓN O POR UNIDAD DE CONSUMO

¿Cuándo podrá usarse la expresión por porción o por unidad de consumo el valor energético y las cantidades de nutrientes? ¿Dónde se indica?

- ✓ La porción / unidad de consumo debe ser fácilmente reconocible por el consumidor (rebanada de pan).
- ✓ Debe cuantificarse en el etiquetado.
- ✓ El número de porciones / unidades de consumo contenidas en el envase debe estar indicado.
- ✓ Se indicará al lado de la información nutricional.

Casos donde podrán utilizarse la indicación por porciones:

- ✓ Además de la expresión obligatoria por 100 g. /100 ml. para todos los nutrientes.
- ✓ Además de la expresión obligatoria por 100 g. / 100 ml. y valores de referencia de nutrientes (VRN) por 100 g. / 100 ml. de vitaminas y minerales.
- ✓ Además o en lugar de la expresión voluntaria de ingestas de referencia (GDAs/CDOs por 100 g. / 100 ml.

En el supuesto de que en un alimento envasado figure la información nutricional obligatoria ésta podrá repetirse (salvo el valor energético que deberá indicarse también por 100 g. o por 100 ml.) solo por porciones / unidades de consumo.

En el supuesto de productos no envasados, o envasados al consumidor en el punto de venta, la información obligatoria contenida en el Anexo XIII, podrá expresarse solo en porciones / unidades de consumo.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La información nutricional aparecerá en un mismo campo visual.

Si el espacio lo permite se presentará en tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, en formato lineal

En el caso de que el valor energético o la cantidad de nutrientes de un producto sea insignificante, esta información podrá sustituirse por la mención “*contiene cantidades insignificantes de...*” a lado de la información nutricional

El valor energético y la cantidad de nutrientes podrán facilitarse por medio de otras formas de expresión y/o presentación mediante formas o símbolos gráficos además de mediante textos o números, siempre que:

- Se basen en estudios rigurosos y válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño al consumidor.
- Su desarrollo sea el resultado de la consulta de un amplio abanico de los grupos interesados.
- Estén destinadas a facilitar la comprensión del consumidor.
- Estén respaldadas por pruebas científicas válidas que demuestren que el consumidor medio comprende tales formas de expresión y presentación.
- En el caso de otras formas de expresión, estén basadas en las ingestas de referencia armonizadas.
- Sean objetivas y no discriminatorias.
- Su aplicación no suponga obstáculos a la libre circulación de mercancías.

información nutricional

Artículo 34 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



PLAZOS

A partir del 13/12/2014 :

Si una declaración nutricional (o etiquetado nutricional) está **ya indicado** sobre la etiqueta del producto alimenticio envasado (o no envasado)

→ **Deberá ser conforme** a las exigencias del Reglamento 1169/2011.

A partir del 13/12/2016 :

La declaración nutricional será una mención **obligatoria en la mayoría de los productos alimenticios envasados.**

FORMAS O SÍMBOLOS GRÁFICOS

JUNTO A TEXTO Y NÚMEROS,
SE PERMITIRÁ LA
PRESENTACIÓN DE LA
INFORMACIÓN MEDIANTE
FORMAS O SÍMBOLOS
GRÁFICOS

- Se basen en estudios rigurosos, válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño.
- Sea resultado de la consulta a un amplio abanico de interesados.
- Destinadas a facilitar la comprensión al consumidor.
- Estén respaldadas por pruebas científicas que demuestren que el consumidor medio comprende esas formas de expresión.
- Dictámenes científicos (ingestas Anexo XIII).
- Sean objetivas y no discriminatorias.
- No supongan trabas a la libre circulación de productos.

ANTES DEL 13 DE DICIEMBRE DE 2017, LA COMISIÓN PRESENTARÁ UN INFORME AL PARLAMENTO Y AL CONSEJO SOBRE SU UTILIZACIÓN Y LA CONVENIENCIA DE UNA MAYOR ARMONIZACIÓN DE DICHAS FORMAS DE EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN

DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA (VENTA PRESENCIAL)

La información alimentaria obligatoria estará disponible se será fácilmente accesible por el consumidor.

Además, no inducirá a error al consumidor. En especial sobre las características del producto, atribuyendo efectos o propiedades que el producto no tiene o sugiriendo propiedades que productos similares también poseén, o atribuyendo propiedades preventivas, terapéuticas o curativas.

- Para ello, en el caso de **alimentos envasados**, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.
- Los **alimentos que se presenten sin envasar** para la venta al consumidor final y a las colectividades o bien que sean envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata únicamente deberán contener (salvo medidas nacionales*) La denominación de venta y lo establecido en el artículo 9 apartado 1 letra C: *Todo ingrediente o coadyudante tecnológico que figure en la lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (anexo II) y se utilice en la fabricación de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada.*
- Las **menciones se indicarán con palabras y números** si bien podrán ir acompañadas mediante pictogramas o símbolos.
- La Comisión, teniendo pruebas que demuestren la comprensión del consumidor medio y el uso de dichos medios por los consumidores, podrá establecer criterios con arreglo a los cuales expresar determinadas menciones obligatorias en soportes distintos al envase o etiqueta.

DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA (VENTA A DISTANCIA)

La información obligatoria, salvo la fecha de duración mínima o fecha de caducidad, estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de venta a distancia o se facilitará mediante otros medios apropiados claramente determinados por el vendedor.

Todas las informaciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega.

La denominación del alimento no se aplicará a los alimentos ofrecidos para la venta a través de máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automáticas.

Artículo 14 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA

REQUISITOS APLICABLES

- No inducirá a error al consumidor.
- No será ambigua no confusa.
- Se basará, según proceda, en datos científicos pertinentes.

La Comisión adoptará actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos anteriores a la siguiente información alimentaria voluntaria:

- Información sobre posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias.
- Información relativa a la adecuación de un alimento para los vegetarianos o los veganos.
- Sobre la posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos.

PRESENTACIÓN

No se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información obligatoria alimentaria.

MEDIDAS NACIONALES

CRITERIOS GENERALES

- ✓ No podrán adoptar ni mantener medidas nacionales respecto a las materias específicamente armonizadas por el Reglamento 1169/2011.
- ✓ Podrán adoptar medidas nacionales sobre las materias no específicamente armonizadas a condición de que no prohíban, impidan o limiten la libre circulación de mercancías conformes con el Reglamento.

REQUISITOS PARA LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS ADICIONALES PARA ALIMENTOS

- ✓ Protección de la salud pública.
- ✓ Protección de los consumidores.
- ✓ Prevención del fraude.
- ✓ Protección de la propiedad industrial y comercial, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y de prevención de la competencia desleal.

SUPUESTOS ESPECÍFICOS AMPARADOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011

- ✓ Leche y productos lácteos presentados en botellas de vidrio destinadas a la reutilización.
- ✓ Listado de ingredientes en el caso de bebidas alcohólicas con un grado volumétrico > 1.2%
- ✓ Expresión de la cantidad neta.
- ✓ Indicación voluntaria de ingestas de referencia específicas para grupos de población específicos.

MEDIDAS NACIONALES RELATIVAS A LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS

ALIMENTOS SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y A LAS COLECTIVIDADES, O EN EL CASO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS EN LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR O ENVASADOS PARA SU VENTA INMEDIATA:

ALIMENTOS SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y A LAS COLECTIVIDADES, O EN EL CASO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS EN LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR O ENVASADOS PARA SU VENTA INMEDIATA:

Será obligatoria la indicación de la mención: todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

No será obligatoria la indicación de las demás menciones, salvo que los estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar alguna o todas las menciones o partes de menciones.

LOS ESTADOS MIEMBROS PODRÁN ESTABLECER MEDIDAS NACIONALES QUE REGULEN LOS MEDIOS QUE PUEDEN USARSE O FORMAS DE EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN PARA PRESENTAR LAS MENCIONES NACIONALES RELATIVAS A LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS.

LOS ESTADOS LO COMUNICARÁN INMEDIATAMENTE A LA COMISIÓN EUROPEA



¿ES FÁCILMENTE COMPRENSIBLE EL ETIQUETADO ALIMENTARIO PARA UN CONSUMIDOR?

ENCUESTA DE CEACCU

NO ENTIENDEN LA PRÁCTICA TOTALIDAD DE LA INFORMACIÓN DE LAS ETIQUETAS

64,1%

TÉRMINOS DE LA ETIQUETA QUE SE ENTIENDEN CON MAYOR DIFICULTAD

52,8%

Frases relativas a las propiedades saludables.

ETIQUETA IDEAL

- 70% pide que sean más claras.
- 60% que sólo lleve información útil.
- 54,9% Que tuvieran la letra más grande.

CEACCU: « EL CONSUMIDOR DEL SIGLO XXI ANTE EL ETIQUETADO ALIMENTARIO ». Colección «Estudios y documentación» (CEACCU 2008).

CEACCU: ESTUDIO SOBRE LAS ACTITUDES Y OPINIONES DEL CONSUMIDOR ESPAÑOL ENTE EL ETIQUETADO ALIMENTARIO. (<http://www.ceaccu.org/publicaciones/>)

ENCUESTA DE EROSKI CONSUMER

LECTURA DEL ETIQUETADO
ALIMENTARIO

49,8%

ENTIENDEN SIEMPRE EL
ETIQUETADO DE LOS
ALIMENTOS

47,8%

CONSIDERAN QUE SE
UTILIZAN TÉRMINOS
EXCESIVAMENTE
COMPLEJOS EN EL
ETIQUETADO

94,1%

EL ETIQUETADO DE LOS
ALIMENTOS DEBERÍA
MODIFICARSE

85,9%

ENCUESTA DE EROSKI CONSUMER

¿QUÉ INFORMACIÓN TIENE EL CONSUMIDOR MÁS DIFICULTADES PARA ENTENDER?

- 60% Lista de ingredientes y alérgenos.
- 40% la información nutricional
- 20% el nombre o razón social y dirección del fabricante, el lugar de origen y la denominación de venta del producto.

LA INFORMACIÓN DE LAS ETIQUETAS LES HA INDUCIDO A ERROR EN ALGUNA OCASIÓN

80%

¿QUÉ PROPONEN LOS CONSUMIDORES ENCUESTADOS?

- 75% Cree que las etiquetas deberían ser más claras y legibles.
- 54% considera que la información debe ser más fiable.
- 44% considera que habría que trabajar en la estructura de los datos.
- 22% determina que deberían ser más breves y concisas.
- 28% pide que se incluya más información sobre el origen del producto y las materias primas, concretar los ingredientes (en especial los aditivos y sus efectos adversos, la fecha de caducidad una vez abierto el envase, la trazabilidad de los productos frescos, los sellos oficiales de calidad y las contraindicaciones.

ENCUESTA DE NIELSEN

EUROPEOS QUE NO
REPORTAN UNA FUERTE
COMPRESIÓN DE LAS
ETIQUETAS
NUTRICIONALES

55%

INDICACIONES

NIELSEN: ENCUESTA GLOBAL 2011



PROCESO DE REDACCIÓN Y REVISIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

PROCESO DE REDACCIÓN Y REVISIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

En el proceso de elaboración, evaluación y revisión de la legislación alimentaria se procederá a una consulta pública, abierta y transparente, incluyendo a las partes interesadas, ya sea directamente o a través de los órganos representativos, excepto cuando no sea posible debido a la urgencia del asunto.

cuando no sea posible debido a la urgencia del asunto.

Artículo 3 apartado 4 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



PRINCIPALES CARENCIAS DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

LEGIBILIDAD Y VISIBILIDAD DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS

BORRADOR DEL REGLAMENTO ESTABLECÍA UN TAMAÑO MÍNIMO DE LETRA DE 3 mm.

EL TEXTO DEFINITIVO ESTABLECE:

TAMAÑO DE LA LETRA: >1.2 mm.

ENVASE IGUAL O INFERIOR A 80 CM²: >0.9 cm²

LA COMISIÓN ESTABLECERÁ NORMAS DE LEGIBILIDAD MEDIANTE ACTOS DELEGADOS.

SERÍA CONVENIENTE FIJAR LOS CONTRASTES DE COLORES.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

EL REGLAMENTO NO EVITA QUE SE INCLUYA EN EL CAMPO VISUAL PRINCIPAL O CARA FRONTAL DE LOS ENVASES INFORMACIÓN VOLUNTARIA, INTRASCENDENTE O CONFUSA DEL PRODUCTO, MIENTRAS DATOS MÁS OBJETIVOS Y ÚTILES SEGUIRÁN RELEGADOS A LAS ZONAS MENOS VISIBLES DEL PRODUCTO.

MENCIONES COMO: « AL PUNTO JUSTO DE SAL »...

MENCIONES QUE ACOMPAÑAN A LA DENOMINACIÓN DE VENTA DEL PRODUCTO



Si bien queda recogido cómo se debe fijar la denominación de venta del producto (parte superior de la diapositiva), sigue permitiéndose la incorporación de “apellidos” a la denominación de venta no bien regulados que pueden resultar confusos para el consumidor:

EJEMPLO: MAYONESA **CASERA**

Artículo 17 del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA

NO HABER ESTABLECIDO LA OBLIGATORIEDAD DEL ETIQUETADO DE ORIGEN

INDICAR LA PROCEDENCIA REAL DEL PRODUCTO O DEL INGREDIENTE PRINCIPAL, CON FRECUENCIA MUY DISTINTOS DEL LUGAR DEL ENVASADO.

SALVO ALGUNOS CASOS TASADOS (CARNE NC...) SÓLO SERÁ OBLIGATORIO INDICAR EL ORIGEN SI SE HACE ALGUNA ALUSIÓN GEOGRÁFICA EN EL ENVASE.

La Comisión europea determinará «a más tardar el 13 de diciembre de 2014» la obligatoriedad de indicar el país de origen en algunos supuestos: Carnes distintas del vacuno, Leche, Alimentos no transformados, los productos con un ingrediente único, los ingredientes que representen más del 50% de un alimento... (Todavía no se ha realizado).

del 20% de un alimento... (Todavía no se ha realizado).

GRASAS TRANS

EL REGLAMENTO NO RECOGE LA OBLIGATORIEDAD DE INDICAR LA PRESENCIA DE GRASAS TRANS, QUEDANDO EN MANOS DE UN INFORME QUE DEBERÍA HABERSE PRESENTADO « A MÁS TARDAR » EL 13 DE DICIEMBRE DE 2014 SOBRE ESTA CUESTIÓN Y EN SU CASO UNA PROPUESTA LEGISLATIVA SOBRE LA MATERIA.

¿SOBRE QUÉ MEDIDAS NACIONALES?

EN EEUU POR EJEMPLO, LA OBLIGATORIEDAD DE SU INDICACIÓN VIENE RECOGIDA DESDE EL AÑO 2006.

FORMAS O SÍMBOLOS GRÁFICOS

JUNTO A TEXTO Y NÚMEROS,
SE PERMITIRÁ LA
PRESENTACIÓN DE LA
INFORMACIÓN MEDIANTE
FORMAS O SÍMBOLOS
GRÁFICOS

- Se basen en estudios rigurosos, válidos científicamente sobre los consumidores y no induzcan a engaño.
- Sea resultado de la consulta a un amplio abanico de interesados.
- Destinadas a facilitar la comprensión al consumidor.
- Estén respaldadas por pruebas científicas que demuestren que el consumidor medio comprende esas formas de expresión.
- Dictámenes científicos (ingestas Anexo XIII).
- Sean objetivas y no discriminatorias.
- No supongan trabas a la libre circulación de productos.

ANTES DEL 13 DE DICIEMBRE DE 2017, LA COMISIÓN PRESENTARÁ UN INFORME AL PARLAMENTO Y AL CONSEJO SOBRE SU UTILIZACIÓN Y LA CONVENIENCIA DE UNA MAYOR ARMONIZACIÓN DE DICHAS FORMAS DE EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN

FUTURA CODIFICACIÓN?

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100 G. Y NO
POR RACIÓN

- A VECES SON FICTICIAS PARA OFRECER IMAGEN MÁS FAVORABLE DEL PRODUCTO Y POCO REAL.

- LA REFERENCIA QUE SE TOME SEAN LAS CANTIDADES DIARIAS RECOMENDADAS PARA EL GRUPO DE POBLACIÓN ESPECÍFICO AL QUE VA DIRIGIDO EL ALIMENTO.

ALGUNOS
ALIMENTOS
QUEDAN
EXLUIDOS

- BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

- ALIMENTOS Y BEBIDAS ELABORADAS (EJEMPLO: RESTAURANTES DE "COMIDA RÁPIDA").

ETIQUETADO DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

ETIQUETADO CAUTELAR:

Las legislaciones actuales comunitaria y estadounidense no definen valores umbrales (salvo en los sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l se consideran alergénicos.

Japón por ejemplo, sí.

Permiten la declaración voluntaria de información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos de obligada declaración como ingredientes alergénicos, a pesar de buenas prácticas de manufactura.

Si no se implantan valores umbral y se desarrollan y aplican las metodologías analíticas necesarias se corre el riesgo de que todos los alimentos envasados sean etiquetados como potencialmente portadores de trazas de alérgenos, lo que supone una gran disminución en la calidad de vida del paciente alérgico.

CUESTIONES PENDIENTES

EL REGLAMENTO DEJA SIN CERRAR NUMEROSAS CUESTIONES (COMO HEMOS IDO VIENDO) PENDIENTES DE UN FUTURO DESARROLLO.

**MUCHAS GRACIAS POR SU
ATENCIÓN.**

Rafa Bezunarte