

Reglamento 1169/2011

En el caso del **Reglamento (UE) nº 1169/2011**, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este fue aprobado por el Parlamento Europeo y el Consejo el 25 de octubre y publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea el 22 de noviembre de 2011. Entró en vigor el 12 de diciembre de 2011.

El presente Reglamento establece los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Asimismo, establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información, así como los procedimientos para facilitar información alimentaria, teniendo en cuenta la necesidad de dar la flexibilidad suficiente para responder a los futuros avances y los nuevos requisitos de información

Respecto a las menciones obligatorias, en él se introducen como **novedades** el etiquetado obligatorio sobre **información nutricional** para la mayoría de los alimentos transformados y la indicación de todas las **sustancias o productos que causen alergias e intolerancias**. Toda la información referente a la legislación en materia de información alimentaria al consumidor se puede encontrar claramente explicada en el documento adjunto en la imagen, además de en el propio Reglamento.

Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor



Reglamento (UE)
Nº 1169/2011

Marzo
2014



FIAB Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

ACES
Asociación de Cadénes
Españolas de Supermercados

ANGED

ASEDAS
Asociación Española de Distribuidores,
Autoservicios y Supermercados

Captura de pantalla de: [FIAB. Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor](#)

Desde el **13 de diciembre de 2014**, alguno de los puntos que se introducen como **obligado cumplimiento** en el son:

1. Estableciendo un **tamaño mínimo de fuente**. Si el envase es menor de 25 cm², la información nutricional no será obligatoria y en los envases en los que la superficie más grande sea inferior a 10 cm², no es necesario incorporar ni la información nutricional ni la lista de ingredientes. Lo que sí se deberá incluir siempre independientemente del tamaño son los alérgenos, el nombre del alimento, la cantidad neta y la fecha de duración mínima.
2. Tipos de **carne distintas del vacuno** (porcino, ovino, caprino) frescas, refrigeradas o congeladas.
3. Los **alérgenos** deberán aparecer en la lista de ingredientes diferenciándoles del resto con otra tipología como color, subrayado, negrita, etc.
4. Además de indicar que son aceites o grasas vegetales, se deberá incluir el **origen vegetal específico**.

Etiquetado nutricional

La información nutricional en los envases de alimentos es de **declaración obligatoria desde el 13 de diciembre de 2016**.

Los elementos a declarar de forma obligatoria son: **el valor energético y la cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y la sal**. Todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Además, podrá repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. La declaración habrá de realizarse **obligatoriamente "por 100 g o por 100 ml"** lo que permite la comparación entre productos, permitiendo además la decoración **"por porción"** de forma adicional y con carácter **voluntario**.

El contenido de la información nutricional obligatoria podrá **completarse con** la indicación de una o varias de las siguientes sustancias:

- Ácidos grasos monoinsaturados
- Ácidos grasos poliinsaturados
- Polialcoholes
- Almidón
- Fibra alimentaria
- Cualquier vitamina o mineral que se encuentre en cantidades significativas

Otra forma de expresar la información nutricional es a través de los **porcentajes de ingestas de referencia (GDOs o CDAs)** que son los niveles típicos de ingesta de nutrientes que la mayoría de la gente sigue para consumir diariamente una dieta saludable. En el caso de que se proporcionen las ingestas diarias de referencia (GDAs/CDOs), la siguiente declaración deberá situarse al lado de las ingestas diarias de referencia (GDAs/CDOs): «Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ /2000kcal)». Los % de GDAs/CDOs junto con la información nutricional proporcionan una guía para ayudar a la gente a entender la cantidad aproximada de valor energético y las cantidades de grasa, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal que se pueden

consumir diariamente como parte de una dieta saludable. **Los GDAs/CDOs son menciones voluntarias en el etiquetado.**

Ingestas de referencia diarias

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

Como **resumen a la información facilitada**, se incluye un cuadro con las menciones obligatorias y voluntarias en cuanto a la información nutricional:

	(Por 100g/Por 100ml)	(Por Porción/Por Unidad)	% Ingesta de Referencia (GDA/CDO)*
Valor Energético	kJ/kcal	kJ/kcal	%
Grasas	g	g	%
De las cuales:			
• Saturadas	g	g	%
• Monoinsaturados	g ²²	g	
• Poliinsaturados	g ²²	g	
Hidratos de Carbono	g	g	%
De los cuales:			
• Azúcares	g	g	%
• Polialcoholes	g ²²	g	
• Almidón	g ²²	g	
Fibra	g ²²	g	
Proteína	g	g	%
Sal	g	g	%
* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000Kcal)			
	(Por 100g/Por 100ml)	(Por Porción/Por Unidad)	% Ingesta de Referencia (VRN)
Vitaminas y Minerales	Unidades mencionadas en el Anexo XIII y % VRN	Unidades mencionadas en el Anexo XIII y % VRN	% VRN por 100g (y/o por porción)

FIAB (2014) [Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor](#). Reglamento UE 1169/2011.Marzo 2014.

Banco de imágenes de la FEN. *Información nutricional obligatoria y opcional* (Todos los derechos reservados)

<https://www.youtube.com/embed/MKsmXL4xG5c>

Información de alérgenos

También se regula la **información relativa a los alérgenos** (sustancia que desencadena la formación de anticuerpos y puede causar una respuesta inmunológica), los cuales deberán aparecer indicados en la lista de ingredientes.

El listado de **sustancias o productos que causan alergias o intolerancias** se muestra en el Anexo II del Reglamento 1169/2011:

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa ⁽¹⁾;
 - b) maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾;
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) 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 huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o 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:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) 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 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

⁽¹⁾ Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

La **referencia** a la sustancia deberá ser **clara**, mediante una composición tipográfica que la diferencie del resto, como por ejemplo:

- Tipo de letra
- Estilo
- Color de fondo

Si **no hay lista de ingredientes** en el producto, la indicación de las menciones se hará mediante la palabra “**contiene**” seguida de la sustancia o producto presente en el anexo II.

Únicamente se estará **exento de indicar los alérgenos** en el caso de que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate (p.ej leche, bebida de soja, paté de atún, etc.)

¿Qué ocurre con los alimentos sin envasar?

El pasado 27 de marzo se aprobó el **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, 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 al por menor.

Los **alimentos sin envasar** son aquellos que se presentan al consumidor final sin un envase o embalaje para su venta directa o consumo inmediato. Se incluyen dentro de esta definición los productos que se envasan en el momento de la compra a petición del consumidor final, así como los productos alimenticios que se sirven en bares, cafeterías y restaurantes. También se incluyen los alimentos que se suministran sin envasar a colectividades y los que se venden a granel al consumidor final.

Los **14 alérgenos deberán ser indicados de forma obligatoria** en todos los establecimientos que se sirvan este tipo de alimentos.

Las distintas formas **propuestas** para su declaración son las siguientes:

- En el propio menú o carta
- En una pizarra o cartel próximo al alimento
- Carteles que indiquen dónde se puede obtener esa información, bien de forma oral o bien de forma escrita.
- De forma oral antes de terminar la venta.
- Documentos en papel o en formato electrónico que puedan ser de fácil acceso tanto para el cliente como para el personal del establecimiento.

Conclusiones:

El etiquetado de alimentos proporciona de forma clara una información útil para todos los consumidores, facilitan un apoyo práctico a los consumidores para elaborar una dieta variada y equilibrada, dan oportunidad y capacidad de elegir las opciones más adecuadas para los consumidores, de acuerdo con sus propios estilos de vida. Es una tarjeta de presentación del producto de forma objetiva, clara y coherente, que no cataloga a los alimentos ni induce a interpretaciones erróneas sobre éstos.

Revision #3

Created 1 February 2022 11:13:09 by Equipo CATEDU

Updated 1 February 2022 11:13:10 by Equipo CATEDU