

# INFORMACIÓN ALIMENTARIA

## Modificación de la normativa de etiquetado de los alimentos

Para proteger y ayudar a la población a elegir los alimentos que vamos a consumir.

### REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor

Se aplica a TODOS los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los servidos a las colectividades (bares, restaurantes, comedores escolares, de residencias, menús de hospitales, etc.).

### CRONOGRAMA DEL REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

22 de noviembre de 2011:  
publicación en el Diario Oficial  
de la Unión Europea



13 de diciembre de 2014:  
comienza a aplicarse



13 de diciembre de 2016:  
obligación de incluir la  
información nutricional

### MENCIONES OBLIGATORIAS

**Denominación del alimento:** será su denominación jurídica. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.

**Lista de ingredientes:** en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.

**Cantidad neta** (expresada en litros, centilitros, mililitros, kilogramos o gramos, según el producto). Deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación del alimento.

#### Otras menciones obligatorias:

- **Cantidad de determinados ingredientes.** Si el ingrediente aparece en la denominación del producto o se destaca con fondos o dibujos.
- **Grado alcohólico** en bebidas con graduación > 1,2 % en volumen.
- **Menciones obligatorias adicionales** para categorías o tipos específicos de alimentos (Anexo III Reglamento 1169/2011).



**Modo de empleo:** en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.

**Condiciones de conservación/utilización**

**Fecha de duración mínima/fecha de caducidad/fecha de congelación**

**Alérgenos** (Anexo II Reglamento 1169/2011: listado de sustancias de declaración obligatoria que causan intolerancias o alergias).

- Destacar con tipografía que los diferencie del resto de lista de ingredientes. Ej. tipo de letra, estilo o color de fondo.
- En ausencia de lista de ingredientes incluir la mención "contiene", seguida de la sustancia o producto.

**Información nutricional:** todas las menciones se incluirán en el mismo campo visual y, siempre que el espacio lo permita, en formato tabla.

**Identificación de la empresa:** nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria.

**País de origen o lugar de procedencia.** Obligatorio cuando su omisión puede inducir a error y en carnes envasadas de ovino, porcino, caprino y aves de corral.

# INFORMACIÓN ALIMENTARIA

## Modificación de la normativa de etiquetado de los alimentos

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Galletas Saladas

Saluditas



Nuevo sabor

Contenido neto 350 g

Por porción 16,7 g (5 galletas)

energía 78 kcal	grasas 3,2 g	saturadas 1,5 g	azúcares 1,0 g	proteínas 1,5 g	sal 0,54 g
4%	5%	8%	1%	3%	9%

De las cantidades diarias orientativas para un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

**MODO DE EMPLEO:**  
Conservar en lugar fresco y seco.  
Proteger de la luz solar  
Consumir preferentemente antes del:  
31-05-2017

ALÉRGICOS

**INGREDIENTES:**  
Harina de trigo, aceite vegetal de palma y oleína de palma (antioxidante (E306)), extracto de malta de cebada, huevo, sal (3%), azúcar, jarabe de glucosa, gasificantes (E500, E503), levadura, agente de tratamiento de la harina (metabisulfito sódico). Puede contener trazas de soja y leche.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	Por 100 g
Valor energético:	xxx kJ/ xxx kcal
Grasas	xx g
De las cuales:	
- Saturadas	xx g
- Monoinsaturadas	xx g
- Poliinsaturadas	xx g
Hidratos de carbono	xx g
de los cuales:	
- Azúcares	xx g
- Polialcoholes	xx g
- Almidón	xx g
Fibra alimentaria	xx g
Proteínas	xx g
Sal	xx g

Elaborado por:  
INDUSTRIAS XXX, S.L. C/ Xxxx, nº XX  
PRODUCTO DE ESPAÑA

\* Los alimentos sin envasar, incluidos los suministrados por **colectividades**, **no están obligados a suministrar la información nutricional**. Aunque pueden facilitar voluntariamente la información en relación con:

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

\*REAL DECRETO 126/2015

Información nutricional obligatoria

Las cantidades de nutrientes se expresarán en gramos (g) por 100 g o por 100 ml, y el valor energético en kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal) por 100 g o por 100 ml de alimento.

Información nutricional voluntaria

La información nutricional obligatoria podrá repetirse en el campo visual principal (en la parte frontal del envase) así como la indicación del % de determinados nutrientes que aporte el alimento en relación a la ingesta diaria de referencia. (por 100 g/ml, por porción o unidad de consumo)

### DISPONIBILIDAD Y COLOCACIÓN DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA

En el caso de los **alimentos envasados**, la información alimentaria obligatoria figurará directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.

Para alimentos **no envasados**: **REAL DECRETO 126/2015**

Se garantizará una **clara legibilidad**, utilizando un tamaño de letra en la altura de la x, igual o superior a **1,2mm**, con carácter general para envases cuya superficie máxima  $\geq 80 \text{ cm}^2$ , y de **0,9 mm** para envases con superficie máxima  $< 80 \text{ cm}^2$ .

### \*REAL DECRETO 126/2015 sobre información alimentaria de los alimentos sin envasar

La información sobre **ingredientes y sustancias que causan alergias e intolerancias** puede ofrecerse mediante:

- Etiquetas adheridas al alimento si ha sido envasado previamente.
- Carteles colocados donde los alimentos se presenten para su venta.
- Otros medios: un menú, carta o información oral. Siempre debe existir un registro escrito o electrónico (fichas de productos, recetas de los platos elaborados,...), presente en el establecimiento y accesible a los consumidores.
- En venta a distancia la información se proporcionará antes de realizar la compra (por teléfono, web) y de forma escrita en el momento de entrega del alimento.

### ALÉRGICOS

CEREALES CON GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVO

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

# INFORMACIÓN ALIMENTARIA

## Etiquetado de los alimentos

### BIBLIOGRAFÍA Y ENLACES DE INTERÉS

- REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:ES:PDF>

- Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling\\_legislation\\_qanda\\_application\\_reg1169-2011\\_es.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_qanda_application_reg1169-2011_es.pdf)

- 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.

<http://www.boe.es/boe/dias/2015/03/04/pdfs/BOE-A-2015-2293.pdf>

- AECOSAN. Acceso a los subdetalles de Información alimentaria facilitada al consumidor:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/etiquetado\\_informacion\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/etiquetado_informacion_alimentaria.htm)

- Guía de aplicación de las exigencias de 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.

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/guia\\_aplicacion\\_informacion.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/guia_aplicacion_informacion.pdf)