



# REGLAMENTO UE Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 25 OCTUBRE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA A LOS CONSUMIDORES

M<sup>a</sup> de los Ángeles Ortega Hurtado de Mendoza  
Subdirección General de Coordinación, Calidad del Consumo y Cooperación Institucional (INC)



## ¿CUÁL HA SIDO LA SITUACIÓN NORMATIVA HASTA AHORA?

**Las anteriores disposiciones estaban constituidas por directivas, entre otras:**

2000/13/CE sobre el etiquetado general

La mayoría de las disposiciones establecidas en esta directiva se remontan al año 1978, por lo que necesitaban de una actualización

90/496/CE sobre propiedades nutritivas de los alimentos

87/250/CE relativa a la indicación del grado alcohólico

2002/67/CE productos alimenticios con quinina

**Estas normas se recogen en disposiciones nacionales:**

Real Decreto 1334/1999, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

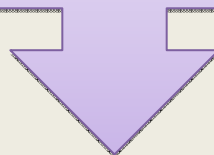
Real Decreto 930/1992, etiquetado sobre propiedades nutritivas

Real Decreto 906/2003, etiquetado de productos alimenticios que contienen quinina o cafeína

## ANTECEDENTES: EL LIBRO BLANCO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

En el Libro Blanco de seguridad alimentaria, la Comisión Europea declaraba que se debe proporcionar a los consumidores la información esencial y precisa para que puedan elegir con conocimiento de causa. Por otra parte, constataba que los consumidores muestran un interés cada vez mayor por el valor nutritivo de los alimentos que adquieren, y cada vez es más necesario proporcionarles información correcta sobre los alimentos que consumen

LA COMISIÓN REMITE LA PROPUESTA DE REGLAMENTO AL CONSEJO Y AL PARLAMENTO EL 31 DE ENERO DE 2008



La propuesta consolida y actualiza los dos campos de la legislación en materia de etiquetado, el general y el etiquetado nutricional

Adopta la forma de Reglamento que es de obligado cumplimiento y de directa aplicación

## ELEMENTOS DESTACABLES



- **Reordena** las obligaciones del etiquetado de los productos alimenticios
- **Corrige** posibles incoherencias en la normativa actual
- **Introduce** mejoras en la forma de suministrar los datos obligatorios del etiquetado
- **Profundiza** en las responsabilidades de las distintas figuras que intervienen en el suministro de un producto alimenticio
- **Incrementa** la información sobre el contenido de nutrientes



## OBJETO

- Es la base para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores
- Asegura un funcionamiento correcto del mercado interior
- Establece los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria
- Establece los medios para garantizar el derecho de los consumidores a la información
- Establece procedimientos para facilitar la información alimentaria

## ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Todos los operadores de empresas alimentarias
- Todas las fases de la cadena
- Todos los alimentos destinados al consumidor final. Se incluyen los entregados a colectividades y los destinados al suministro de las colectividades
- Servicios de restauración que ofrecen las empresas de transporte cuando la salida se produzca desde los territorios de los EEMM
- El Reglamento se aplica sin perjuicio de los requisitos de etiquetado previstos en las disposiciones de alimentos concretos

## OBJETIVOS GENERALES

La información alimentaria debe perseguir un **nivel de protección elevado** de la salud y de los intereses de los consumidores ➡ **proporcionando una base** para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa ➡ **utilice** los alimentos de forma segura ➡ **teniendo en cuenta consideraciones** sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas



## OBJETIVOS GENERALES

La legislación sobre información alimentaria **aspirará a lograr** en la Unión la libre circulación de alimentos producidos y comercializados legalmente ➡ **teniendo en cuenta**, en su caso, la necesidad de proteger los intereses legítimos de los productores y de promover la producción de productos de calidad

## OBJETIVOS GENERALES

Cuando se establezcan nuevos requisitos ➡ se concederá un **periodo transitorio excepto** en casos que estén justificados

En el proceso de elaboración, evaluación y revisión de la legislación sobre información alimentaria ➡ se procederá a **consulta pública, abierta y transparente**, incluyendo a las partes interesadas

## PRINCIPIOS GENERALES DE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA

Cuando la legislación alimentaria requiera información **obligatoria** esta se referirá a información que entre en una de las siguientes categorías:

- Identidad y composición, propiedades u otras características de los alimentos
- Protección de la salud de los consumidores y uso seguro de un alimento, se referirá en particular a la información sobre

Propiedades relacionadas con la composición que pueden ser perjudiciales para la salud de ciertos grupos de consumidores

Duración, almacenamiento y uso seguro

Efectos sobre la salud

- Información sobre las características nutricionales
- Se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se facilite una información

## PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES

La información alimentaria **no inducirá a error, en particular:**

- sobre las características del alimento: naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia y modo de fabricación o de obtención
- al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee
- al insinuar que posee características especiales, cuando todos los alimentos similares las poseen
- al sugerir, mediante apariencia, descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto

## PRÁCTICAS INFORMATIVAS LEALES

- La información alimentaria será **precisa, clara y fácil de comprender** para el consumidor
- Salvo excepciones previstas para las aguas minerales y productos destinados a una alimentación especial, la información alimentaria **no atribuirá las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana**, ni hará referencia a tales propiedades
- Los requisitos anteriores son de **aplicación a la publicidad y a la presentación**

## RESPONSABILIDADES (Art. 8)

En el texto se aclaran las responsabilidades de los operadores de empresas alimentarias respecto a la información, todo ello de acuerdo con las responsabilidades respecto de los consumidores a que se refiere el Reglamento 178/2002 sobre seguridad alimentaria

## LISTA DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA (ART. 9)

La lista de datos obligatorios mantiene la información que ya exigía la anterior normativa

Denominación del alimento  
Lista de ingredientes  
Alérgenos  
Cantidad de determinados ingredientes  
Cantidad neta  
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad  
Condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización  
Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria  
País de origen o el lugar de procedencia  
Modo de empleo, en el caso de que en ausencia de esta información fuera difícil hacer un uso adecuado  
Grado alcohólico cuando se supere el 1.2 % en volumen de alcohol  
Las menciones adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos del anexo III cuando sea el caso  
**Información nutricional (con carácter obligatorio, salvo excepciones)**

## OMISIÓN DE DETERMINADAS INDICACIONES OBLIGATORIAS

Envases o recipientes cuya mayor superficie sea **inferior a 10 cm<sup>2</sup>**

### En el etiquetado debe figurar:

Denominación del alimento  
Alérgenos  
Cantidad neta  
Fecha de duración mínima o fecha de caducidad

## **Bebidas** con una graduación alcohólica superior a 1,2%

### Se exceptúan las indicaciones sobre:

Lista de ingredientes  
Información nutricional

No obstante, la Comisión a más tardar el 13 de abril de 2014, debe presentar un informe sobre esta excepción, en particular, por el requisito de facilitar información sobre su valor energético, y que se examinen los motivos que justifiquen las posibles exenciones.

La Comisión considerará la necesidad de proponer una definición de “alcopops”

Si procede la Comisión acompañará el informe de una propuesta legislativa en la que se determinen las normas para la lista de ingredientes o la información nutricional



## DISPONIBILIDAD, COLOCACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA (ART. 12 Y 13)

La información debe estar disponible y ser fácilmente accesible

Figurarán directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al envase

Se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble

No podrá estar disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni tampoco por ningún otro material interpuesto

Las menciones relativas a denominación, cantidad neta y grado alcohólico figurarán en el mismo campo visual (desaparece la obligación de que figure la fecha en este campo)

Los caracteres en los que se imprimirá la información obligatoria será en un tamaño de letra en el que la altura de la x sea igual o superior a 1.2 mm

excepciones

Envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>, el tamaño de letra será igual o superior a 0.9 mm

La Comisión establecerá en un futuro otros criterios de legibilidad, como por ejemplo, espacio entre letras y líneas, grosor del trazo, el color de la impresión, el tipo de letra, contraste, etc.

## VENTA A DISTANCIA (ART. 14)

En el texto del Reglamento se introduce la novedad de la regulación de la venta a distancia (artículo 14):

-La información alimentaria obligatoria, salvo la mención sobre la fecha, estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados (en este caso no se podrán imponer costes suplementarios a los consumidores)

-Todas las menciones obligatorias estarán disponibles en el momento de la entrega

## DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO (ART. 17 y ANEXO VI)

LA DENOMINACIÓN SERÁ SU DENOMINACIÓN LEGAL definida en el Art. 2.2, letra n):

“la denominación de un alimento prescrita en las disposiciones de la Unión aplicables al mismo o, a falta de tales disposiciones de la Unión, la denominación prevista en las leyes, los reglamentos y las disposiciones administrativas aplicables en el Estado miembro en que el alimento se vende al consumidor o a las colectividades”

A FALTA DE TAL DENOMINACIÓN, SERÁ:

LA DENOMINACIÓN HABITUAL definida en el Art. 2.2, letra o):

“Cualquier nombre que se acepte como denominación del alimento, de manera que los consumidores del Estado miembro en que se vende no necesiten ninguna otra aclaración”

EN CASO DE QUE NO EXISTA UNA DENOMINACIÓN HABITUAL O NO SE USE, SE FACILITARÁ UNA DENOMINACIÓN DESCRIPTIVA, definida en el Art. 2.2, letra p)

“cualquier denominación que proporcione una descripción del alimento y, en caso necesario, de su uso, que sea suficientemente clara para permitir a los consumidores conocer su verdadera naturaleza y distinguirlo de otros productos con los que pudiera confundirse”

Se ADMITIRÁ en el Estado de comercialización:

- ✓ la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia
- ✓ se completará con otras indicaciones descriptivas que figurarán en su proximidad, cuando la aplicación de las normas sobre las obligaciones anteriores, no permitan conocer la naturaleza real del producto
- ✓ no se utilizará la denominación de venta del Estado miembro producción cuando el producto se diferencie por su composición o fabricación del producto conocido bajo esa denominación, hasta el punto de que las reglas anteriores no baste para garantizar una información correcta a los consumidores del Estado miembro de comercialización

LA DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO NO SE SUSTITUIRÁ POR NINGUNA DENOMINACIÓN PROTEGIDA COMO PROPIEDAD INTELECTUAL, MARCA COMERCIAL O DENOMINACIÓN DE FANTASÍA

LISTA DE INGREDIENTES (ARTs. 18, 19, 20, 21 y 22. ANEXO VII)  
ALGUNAS NOVEDADES

LOS INGREDIENTES PRESENTES EN FORMA DE NANOMATERIALES ARTIFICIALES DEBERÁN INDICARSE CLARAMENTE EN LA LISTA DE INGREDIENTES. LOS NOMBRES DE DICHOS INGREDIENTES DEBERÁN IR SEGUIDOS DE LA PALABRA “NANO” ENTRE PARÉNTESIS

LOS ACEITES Y LAS GRASAS DE ORIGEN VEGETAL DEBERÁN INDICARSE CON EL ORIGEN ESPECÍFICO VEGETAL (PUNTOS 8 Y 9 DE LA PARTE A DEL ANEXO VII)

## FECHAS (ART. 24 y ANEXO X) ALGUNAS NOVEDADES

EN EL CONCEPTO DE “FECHA DE CADUCIDAD”:

DESPUÉS DE ESTA FECHA EL ALIMENTO NO SE CONSIDERARÁ SEGURO DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ART. 14, APARTADOS 2 A 5 DEL REGLAMENTO (CE) Nº 178/2002

EN CARNE CONGELADA, PREPARADOS DE CARNE CONGELADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA NO TRANSFORMADOS CONGELADOS (ANEXO III, APARTADO 6.1):

FECHA DE CONGELACIÓN O DE PRIMERA CONGELACIÓN

SE HAN ELIMINADO LAS EXCEPCIONES QUE PERMITÍAN NO INDICAR LAS FECHAS DE DURACIÓN MÍNIMA EN:

PORCIONES INDIVIDUALES DE HELADO Y EN BEBIDAS REFRESCANTES SIN ALCOHOL, ZUMOS Y NÉCTARES DE FRUTAS, EN RECIPIENTES INDIVIDUALES DE MÁS DE 5 LITROS, DESTINADOS A DISTRIBUIRSE A COLECTIVIDADES

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN (ART. 25) ALGUNAS NOVEDADES



CON EL FIN DE PERMITIR LA CONSERVACIÓN O UTILIZACIÓN ADECUADAS DE LOS ALIMENTOS UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE, SE INDICARÁN, CUANDO PROCEDA, LAS CONDICIONES O FECHA LÍMITE DE CONSUMO

## PAÍS DE ORIGEN O LUGAR DE PROCEDENCIA (ART. 26 y ANEXO XI)

APARTADO 2. LA INDICACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN O EL LUGAR DE PROCEDENCIA SERÁ OBLIGATORIA:

a) Cuando su omisión pudiera inducir a error al consumidor en cuanto al país de origen o el lugar de procedencia real del alimento, en particular si la información que acompaña al alimento o la etiqueta en su conjunto pudieran insinuar que el alimento tiene un país de origen o un lugar de procedencia diferente;

b) Cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el anexo XI.

Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada

Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada

Carne de aves de la partida 0105: Gallos, gallinas, patos, gansos, pavos y pintadas, de las especies domésticas, fresca, refrigerada o congelada

La aplicación de la presente letra quedará sujeta a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

APARTADO 3. CUANDO SE MENCIONE EL PAÍS DE ORIGEN O EL LUGAR DE PROCEDENCIA DE UN ALIMENTO Y ESTE NO SEA EL MISMO QUE EL DE SU INGREDIENTE PRIMARIO:

a) Se indicará el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate, o

b) Se indicará que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario es distinto del país de origen o lugar de procedencia del alimento.

La aplicación del presente apartado quedará supeditada a la adopción de los actos de ejecución a que se refiere el apartado 8.

## INFORMES QUE PRESENTARÁ LA COMISIÓN (ART. 26)

- **Carne utilizada como ingrediente (Art. 26.6).** A más tardar el 13 de diciembre de 2013.

- **Para 6 productos (Art. 26.5).** A más tardar el 13 diciembre de 2014:

- a) tipos de carne distintos del vacuno y de los mencionados en el apartado 2, letra b);
- b) la leche
- c) la leche como ingrediente de productos lácteos
- d) los alimentos no transformados
- e) los productos con un ingrediente único
- f) los ingredientes que representen más del 50 % de un alimento

- **Para evaluar la indicación obligatoria del origen para la carne (Art. 26.4).** El 13 de diciembre del 2016



## ACTOS DELEGADOS

El poder legislativo ha delegado en la Comisión la facultad de adoptar actos que modifiquen **elementos no esenciales**.

### Acciones obligatorias sin plazo:

Art. 13.4 Legibilidad

Art. 18.5 Ajustar y adaptar la definición de nanomateriales

### Acciones opcionales:

Art. 9.3 2º párrafo Criterios para uso de pictogramas o símbolos en lugar de palabras o números para expresar determinados datos de la información obligatoria

Art. 10.2 Modificación del anexo III, con el fin de garantizar la información sobre categorías o tipos específicos de alimentos y tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de los alimentos

Art. 12.3 Información alimentaria obligatoria a través de otros medios distintos que su indicación en el envase o en una etiqueta

Art. 19.2 Añadir a la lista de productos exentos de la indicación de la lista de ingredientes (en circunstancias excepcionales y siempre que no hagan que los consumidores y las colectividades estén indebidamente informados)

Art. 21.2 Examen y puesta al día de la lista de sustancias que causan alergia e intolerancia (anexo II), a fin de garantizar una mejor información de los consumidores y de tener en cuenta el progreso científico y los conocimientos técnicos más recientes)

Art. 23.2 Formas diferentes de expresión de la cantidad neta

Art. 36.4 Establecer casos adicionales de presentación de información alimentaria voluntaria, cuando los operadores la proporcionen de manera distinta, pudiendo inducir a error o confundir al consumidor

Art. 46 Modificar los anexos del Reglamento para tener en cuenta el progreso tecnológico, los avances científicos, la salud del consumidores o su necesidad de información

## ACTOS DE EJECUCIÓN

En lo que respecta a las medidas europeas que precisan de la aplicación uniforme en los Estados miembros, la Comisión dispone de autorización directa para adoptar actos de ejecución

### **Acciones obligatorias con plazo:**

Art. 26.8 Aplicación del etiquetado de origen obligatorio para la carne porcina, ovina, caprina y de ave. Plazo 13 de diciembre 2013

Art. 26.8 Indicaciones de origen voluntarias. Plazo 13 de diciembre 2013

### **Acciones obligatorias sin plazo:**

Art. 36.3, letra a) Condiciones de utilización de mensajes voluntarios relativos a la presencia fortuita de alérgenos

Art. 36.3 letra b) Condiciones de utilización de las menciones que indican la aceptabilidad de los alimentos para vegetarianos o veganos

### **Acciones opcionales:**

Art. 9.4 Aplicación uniforme de la expresión mediante pictogramas o símbolos en lugar de palabras o cifras

Art. 12.4 Aplicación uniforme mediante disposición de ciertas informaciones obligatorias de un modo que no sea en el envase o en la etiqueta

Art. 24.3 Puesta en marcha de la forma de indicar la fecha de duración mínima

Art. 27.2 Modalidades de aplicación sobre el modo de empleo para ciertos productos alimenticios



## ALGUNOS DE LOS ASPECTOS SOMETIDOS A DEBATE:

País de origen o lugar de procedencia. Implicaciones de la definición de ingrediente primario

Concepto de superficie mayor

Fecha de primera congelación

Indicación de cantidad neta en productos glaseados

### APLICACIÓN DEL REGLAMENTO:

En lo que se refiere a los aspectos del etiquetado general, el Reglamento será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014

**Muchas gracias**