



## **CRITERIO SOBRE LA INDICACIÓN DE LA CONSISTENCIA DEL PREPARADO FINAL EN LOS ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES A BASE DE ESPESANTES**

*Aprobado en la Comisión Institucional del 12/06/2026*

### **1. INTRODUCCIÓN**

En los alimentos para usos médicos especiales a base de espesantes, es frecuente que el etiquetado incluya información relativa a la consistencia del preparado final. Esta constituye un elemento relevante del etiquetado, en la medida en que condiciona la correcta preparación del producto y, por tanto, su uso adecuado y seguro por la población destinataria.

De acuerdo con el artículo 9.5 del Reglamento (UE) n.º 609/2013, el etiquetado, la presentación y la publicidad de estos alimentos debe proporcionar la información necesaria para su uso apropiado y no deben inducir a error. Asimismo, el artículo 5.2 del Reglamento Delegado (UE) 2016/128 refuerza esta exigencia al establecer menciones obligatorias adicionales a las previstas en el artículo 9.1 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. Entre ellas figuran las instrucciones para la preparación, el uso y, en su caso, la conservación del producto tras la apertura. En la misma línea, el considerando 14 del Reglamento Delegado (UE) 2016/128 parte de que debe facilitarse toda la información necesaria para garantizar el uso apropiado del producto

En la práctica, dicha consistencia suele expresarse mediante dos sistemas. Por un lado, la terminología clásica “néctar/miel/pudín”, que describe de forma sencilla el grado de espesamiento y se apoya fundamentalmente en la viscosidad. Por otro, el marco IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative), que clasifica líquidos y alimentos en distintos niveles en función del comportamiento del producto, esto es, de su fluidez, mediante pruebas sencillas y reproducibles.

El sistema IDDSI ofrece un enfoque más preciso y estandarizado, al establecer un mayor número de niveles y responder a un modelo de clasificación implantado progresivamente a nivel internacional. No obstante, el Reglamento Delegado (UE) 2016/128 no impone un sistema concreto para expresar la consistencia del preparado final.

### **2. CRITERIO**

A la vista del marco normativo expuesto, el criterio no debe centrarse en exigir el empleo de una terminología determinada para describir la consistencia del preparado final, sino en comprobar si el etiquetado contiene información suficiente y clara para garantizar la preparación correcta del producto y su utilización segura. En consecuencia, tanto la terminología clásica (“néctar/miel/pudín”) como la referencia a niveles IDDSI pueden considerarse admisibles, siempre que permitan identificar de forma inequívoca la consistencia obtenida y vayan acompañadas de instrucciones de preparación adecuadas.



De este modo, en los alimentos para usos médicos especiales a base de el etiquetado deberá indicar, al menos, los elementos necesarios para reproducir la preparación y alcanzar la consistencia declarada. En particular, deberá constar:

- la cantidad exacta de polvo correspondiente a cada consistencia declarada;
- el volumen de líquido al que se aplica dicha cantidad;
- el líquido de referencia utilizado para establecer la preparación;
- el modo de incorporación y mezcla del producto;
- el tiempo de reposo, cuando proceda, antes de consumir o comprobar la consistencia final; y
- la consistencia final prevista obtenida en esas condiciones, ya se exprese mediante la terminología “néctar/miel/pudín” o mediante niveles IDDSI.

En conclusión, lo relevante no es el sistema utilizado para indicar la consistencia, sino que la información facilitada permita preparar el producto de forma reproducible y obtener la consistencia prevista en condiciones de uso adecuadas, de conformidad con las exigencias de información establecidas en el Reglamento Delegado (UE) 2016/128.

**Este documento, aprobado por la Comisión Institucional de la AESAN<sup>1</sup>, refleja el criterio de las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria en España. Debe ser entendido en su integridad y nunca de modo parcial.**

<sup>1</sup> La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Está integrada por representantes de los Ministerios de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de Sanidad, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Ciencia, Innovación y Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.