

# Información alimentaria facilitada al consumidor. Aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011

## Presentación de la información alimentaria obligatoria

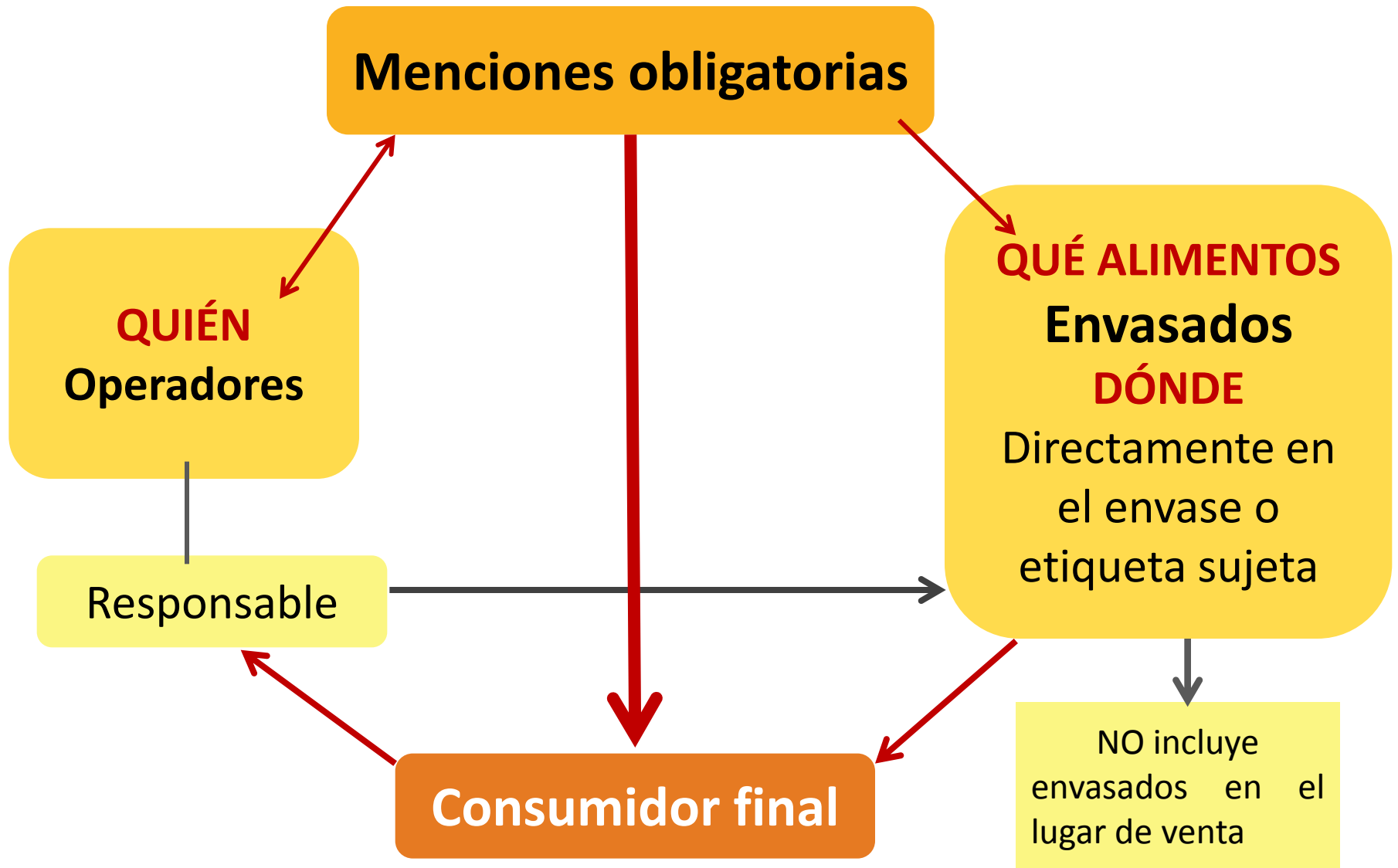
Jornada “Novedades en el etiquetado de los alimentos: información al consumidor”

Vitoria-Gasteiz, 28 de octubre de 2015



**Teresa Calvo Sanz**

**SG de Control y de Laboratorios Alimentarios. DG de la Industria Alimentaria**





## Ámbito. Art.1

- Todos los **operadores** cuyas actividades conciernan a la información alimentaria
- Todas las **fases** de la cadena alimentaria.
- Todos los **alimentos destinados al consumidor final**, incluidos los **entregados por las colectividades** y los destinados al suministro de las colectividades.
- Se aplica sin perjuicio de los requisitos de etiquetado para alimentos concretos.



## Prácticas informativas leales. Art. 7

- **No inducción a error (\*)**.
- **Información clara, precisa y fácil de comprender.**

*Aplicable a la información alimentaria, la publicidad y la presentación*

***(\*) Nuevo: al sugerir mediante la apariencia, descripción..., la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando un componente presente de forma natural o utilizado normalmente se ha sustituido por un componente o ingrediente distinto.***

## Art.8

- Responsable de la información = operador con cuyo nombre o razón social se comercializa el alimento (art. 8.1).
- Garantiza la presencia y exactitud de la información.
- Obligación de transmisión de información entre empresas

Art. 9.1.h. Mención obligatoria del Nombre/razón social y dirección del operador a que se refiere el art. 8.



- Lugar destacado, visible, legible e indeleble.**
- No disimulada ...**
- Menciones obligatorias clara legibilidad tamaño.**

## Presentación de las menciones. Art 13

- **Mismo campo visual:** denominación, cantidad neta y grado alcohólico.
- **Desaparece la obligación de que figure la fecha en este campo.**
- **Campo visual:** las superficies de un envase legibles desde un único punto de visión.



## Presentación de las menciones. Art.13

- Tamaño mínimo de letra de **1,2 mm** (altura de la “x”)
- Excepción:
  - Superficie mayor  $< 80\text{cm}^2$  (igual o superior a 0,9 mm)



## Embalaje exterior. Art. 8.7

### Menciones

Embalaje exterior en el que  
se comercializan los  
alimentos envasados

Denominación, marcado de fecha, **condiciones de conservación y/o utilización** y nombre del responsable.



- Denominación **del alimento** →
- Lista de ingredientes →
- Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias (anexo II)
- Cantidad de determinados ingredientes
- Cantidad neta →
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad →
- Condiciones especiales de conservación y/o de utilización
- Nombre o razón social y dirección del operador (**Responsable**)
- País de origen o lugar de procedencia, en su caso (art. 26) →
- Modo de empleo, en su caso
- Grado alcohólico (bebidas >1,2% vol. de alcohol)
- Información nutricional**

R(UE) 1169/2011 . Art. 9

Lote: obligatorio en base al Real Decreto 1808/1991

## Artículo 16

- Envases y recipientes con “superficie mayor”  $< 10 \text{ cm}^2$ 
  - Sólo obligatorias: Denominación del alimento, Ingredientes que causen alergias o intolerancias, Cantidad neta, Fechas.

**NUEVO**

**Información sobre la lista de ingredientes se facilitará por otros medios o estará disponible a petición del consumidor**

## Artículo 16

Bebidas con grado alcohólico  $>1,2\%$

**NO** obligatorias

**lista de ingredientes e información nutricional**

**Informe COM**

**¡13/12/14 !**

**Análisis de las excepciones y  
posible definición de “alcopops”**

## Menciones obligatorias que acompañan a la denominación I

(Anexo VI. Parte A)

- **Se mantienen las actuales:**

- Información sobre las condiciones físicas o el tratamiento ....en los casos en que su omisión induzca a engaño (Por ej. *en polvo*, **recongelado**, *liofilizado*, **ultracongelado**, *concentrado*, *ahumado*).
- “Irradiado” o “tratado con radiaciones ionizantes”.

- **Nuevas menciones:** (apart. 2, 4, 5, 6 y 7)



## Menciones obligatorias que forman parte o acompañan a la denominación II

(Anexo VI. parte A )

**Nuevas menciones**

**Objetivo**

**Proteger al consumidor de prácticas engañosas**

**1**

Por el **tratamiento** o **estado físico** (descongelado)

**2**

**Sustitución** del ingrediente habitual

**3** Por la **adición de proteínas de distinto origen animal**,  
**4** Por la **apariciencia** (H<sub>2</sub>O)  
**5** Por la **impresión** (piezas comb)  
**Alimentos concretos**



1

Anexo VI Parte A

**“descongelado”**

**Alimentos congelados antes de su venta y se venden descongelados.**

### Excepciones

- Ingredientes presentes en el producto final
- Congelación tecnológicamente necesaria
- La descongelación no afecta a la seguridad o calidad del alimento

NO



2

Anexo VI Parte A

## Ingrediente de sustitución

Alimentos en los que **SE HA SUSTITUIDO un componente o ingrediente que los consumidores esperan haya sido HABITUALMENTE utilizado**

Art 7 (PIL)  
Apariencia

- Indicación del comp. o ingr. utilizado en la sustitución
- Muy cerca de la denominación
- Tamaño letra  $\geq$  al 75% (x) de la denominación/  $\geq$  1,2 mm

3

Anexo VI Parte A

**Proteínas añadidas  
de origen animal diferente**

**Productos cárnicos, preparados de carne  
Productos pesqueros**

La denominación del alimento deberá llevar una **indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen**  
*(Ej. [Nombre del prod ....].....con proteínas de pescado*

4

Anexo VI Parte A

**Agua añadida**  
 $\geq 5\%$

**Productos cárnicos, preparados de carne  
productos pesca y pp preparados**  
**APARIENCIA**  
**corte, conjunto o loncha, parte o  
canal de carne /filete o prod de la pesca entero.**



5

Anexo VI Parte A

**“Elaborado a partir de piezas de carne”**

**“Elaborado a partir piezas de pescado”**

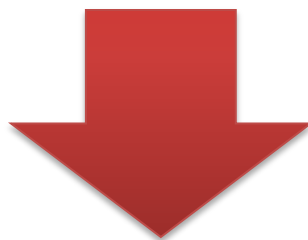
**Productos cárnicos, preparados de carne**

**Productos de la pesca**

**IMPRESIÓN de una PIEZA ENTERA** de carne o pescado  
En realidad **consisten en piezas combinadas** mediante  
otros ingredientes

(Anexo VI. Parte C )

Si la **envoltura de un embutido no**  
**es comestible**



Deberá indicarse

## Fecha de congelación o de primera congelación

### Expresión

**“Fecha de congelación... día/mes/año** o referencia al lugar de la etiqueta donde figura

Anexo X

### Tipo de alimentos

- Carne
- Preparados de carne
- Productos pesca no transformados

Anexo III

CONGELADOS

*Productos Congelados*





## Principales novedades

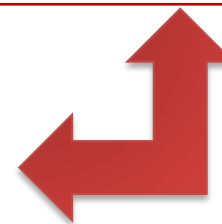
- 1 Obligación de indicar el **agua añadida** en  $< 5\%$  en determinados productos sin transformar.
- 2 Designación de los **aceites refinados vegetales y grasas refinadas vegetales**.
- 3 Posible **agrupación** de varios aceites refinados de origen vegetal y grasas refinadas de origen vegetal.

## 1

**Agua añadida.** Anexo VII. Parte A)

<b>ANTES</b> <b>Real Decreto 1334/1999</b> Artículo 7.2	<b>AHORA</b> <b>Reglamento (UE) 1169/2011</b>
....La cantidad de agua añadida podrá no tomarse en consideración si, en peso, no excede del 5% del producto acabado.	+ Esta excepción <b>NO SE APLICA</b> a la <b>carne</b> , los <b>preparados de carne</b> , los <b>productos de la pesca no transformados</b> ni a los <b>moluscos bivalvos no transformados</b> .


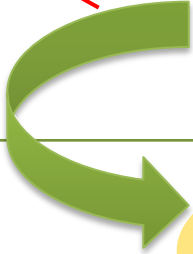
En la lista de ingredientes de estos productos el agua añadida figurará siempre



## 2

## Aceites refinados vegetales y grasas refinadas vegetales

## Designación de ingredientes

AHORA Anexo VII. Parte A).R(UE) 1169/2011	ANTES Anexo I. RD 1334/1999
<p> NO</p> <p><del>“Aceite vegetal”</del> y <del>“Grasa vegetal”</del></p> 	<p>“Aceite vegetal”, o aceite + origen vegetal específico...</p> <p>“Grasa vegetal” o grasa + origen vegetal específico...</p>
<p>Origen vegetal específico</p>	

## 3

### Posible AGRUPACIÓN de varios aceites refinados vegetales y grasas refinadas vegetales. Anexo VII. PARTE A)

- Designación «**aceites vegetales**» + **lista** de indicaciones de **origen específico vegetal**, ..... «en proporción variable». En su caso, expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado»
- Designación «**grasas vegetales**» + **lista** de indicaciones de **origen específico vegetal**, ...«en proporción variable». En su caso, expresión «totalmente hidrogenado» o «parcialmente hidrogenado».

(incluidos en la lista de ingredientes en orden decreciente de peso en función del peso total de los aceites/grasas vegetales presentes -art. 18.1-)

## Artículo 23 y Anexo IX

### Novedad

## Indicación de la cantidad neta en PRODUCTOS GLASEADOS

(Anexo IX punto 5)

«Cuando un producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, se indicará también el peso neto escurrido de dicho alimento.

***Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el peso neto declarado de dicho alimento no incluirá el peso del glaseado».***



**En productos congelados y ultracongelados glaseados**

**Peso neto declarado = peso neto escurrido.**



“Fecha de congelación”	Carne/ Prep de carne/Prod pesca	
	NO TRANSFORMADOS.CONGELADOS	
“Descongelado”		<b>D E N O M I N A C I Ó N</b>
Ingrediente de sustitución		
Presencia de proteínas añadidas de ≠ origen animal	P Cárnicos, Prep C, P Pesca	
“Agua añadida”	P Cárnicos, Prep C, P Pesca, PP Preparados Con apariencia de corte, conjunto, loncha....	
“Elaborado a partir de piezas de carne o/...pescado”	PCárnicos, Prep C, P Pesca ≠ piezas combinadas x otros ingredientes y con la impresión de 1 pieza	
“Envoltura no comestible” embutidos		
Aceites vegetales refinados y grasas vegetales refinadas: siempre nombre vegetal específico	LISTA INGREDIENTES	
En productos congelados glaseados, la cantidad neta declarada = peso escurrido.		

## 2.9. Indicación y designación de los ingredientes (anexo VII)

2.9.1. ¿Es posible poner en la etiqueta la indicación: «aceite vegetal de colza o aceite vegetal de palma parcialmente hidrogenado» si un productor cambia la fuente de aceite vegetal ?

- **NO**, esta indicación no cumpliría el Reglamento RIAC.
- No es posible indicar en la etiqueta información que no sea exacta ni lo bastante específica sobre las características del alimento, con el resultado de que el consumidor podría ser inducido a error.



## 2.9. Indicación y designación de los ingredientes (anexo VII)

2.9.2. ¿Es la lista de indicaciones de origen específico vegetal obligatoria para los alimentos que contienen aceites o grasas de origen vegetal, con independencia de la cantidad de aceite o grasa de los alimentos?

- **SÍ**, es obligatoria, con independencia de la cantidad de aceite o grasa en el alimento de que se trate.



## ▪ Enfoque horizontal (R (UE) 1169/2011)

**Obligatorio: cuando la omisión puede inducir a error.**

**:en la carne de porcino, ovino, caprino y aviar.**

**:cuando existe una indicación voluntaria.**

## ▪ Enfoque vertical (normas de origen obligatorias)

**La carne de vacuno y sus productos, miel, aceite de oliva, frutas, hortalizas,...**

**Regímenes de calidad (DOP, IGP y ETG)**

**OCM pesca, otros.**



## Carne envasada fresca, refrigerada o congelada de ovino, caprino, porcino y aves (Reglamento (UE) 1337/2013)

- Origen +país.
- País de cría y sacrificio.
- Código del lote.

- Origen +país.
- Lista de países de cada especie.
- Código del lote.

- Origen + país.
- País de cría y sacrificio.
- Código del lote.

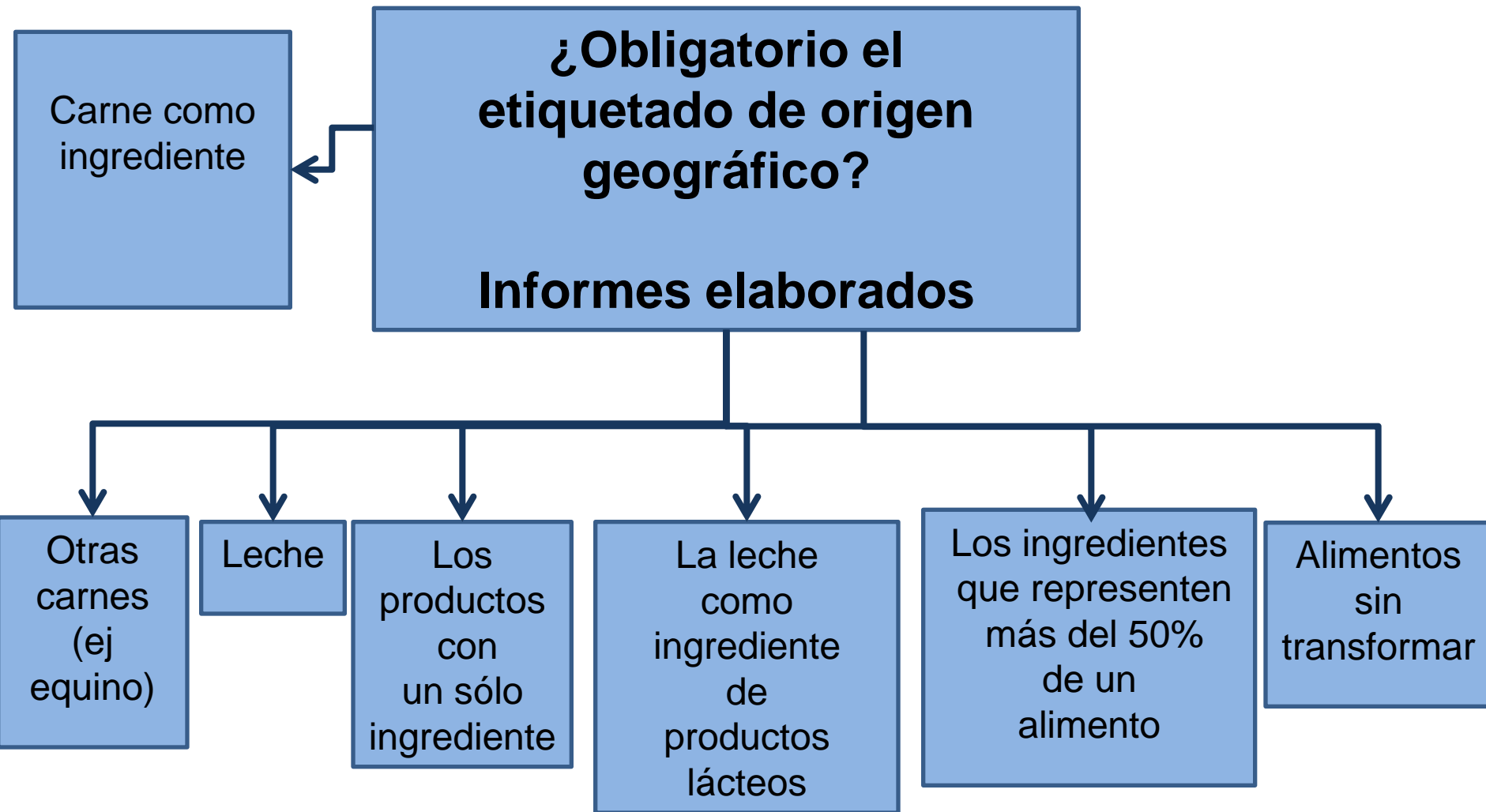
**>1 de abril 2015**



## OBLIGATORIO SIN FECHA DE APLICACIÓN CONOCIDA

**¿Cuándo una indicación voluntaria desencadena un etiquetado de origen geográfico obligatorio?**

Aplicación supeditada a la aprobación de normativa, todavía NO ADOPTADA





## COMISIÓN EUROPEA:

- **Documento de la Comisión sobre Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (31 de enero 2013)**
- Informes de la indicación obligatoria del país de origen o del lugar de procedencia para la **carne utilizada como ingrediente, de la leche, leche como ingrediente en productos lácteos, y otros tipos de carnes distintas a bovino, porcino, caprino, ovino y aviar.**
- Informes sobre los **alimentos sin transformar, los productos con un solo ingrediente y los ingredientes que representan más del 50% de un alimento.**

[http://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/index_en.htm)

- Preguntas y respuestas frecuentes del Reglamento ((UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura. (16/07/2014): [http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_en.htm) Sección: Información al consumidor



## NACIONALES:

- Enlace al apartado de información alimentaria en la web de AECOSAN:

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena\\_alimentaria/subseccion/etiquetado\\_alimentos.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/etiquetado_alimentos.shtml)

- Enlace al repertorio de legislación en la web del MAGRAMA:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/etiquetado.aspx>

- Enlace a las consultas sobre interpretaciones normativas comunes en el ámbito de consumo, web de la AECOSAN

<http://consumo-inc.gob.es/informes/informes/consultas.htm>

- Enlace a acuerdos de interpretación de la normativa en el ámbito de la calidad comercial alimentaria (Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria), web MAGRAMA

▪ <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-comercial/mesa-coordinacion-calidad-alimentaria/acuerdos-interpretacion-normativa/>